INFOS NEWS MAGAZINE ÉCORESPONSABLE
LU PAR TOUS ! PRÉSENT PARTOUT

les 3 vallées®
COURCHEVEL / BRIDES-LES-BAINS / MÉRIBEL
SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE / LES MENUIRES
VAL THORENS / MOÛTIERS & ALENTOURS

SKI COURCHEVEL MÉRIBEL 2023 J-65

TROPHÉE ANDROS

3 & 4 DÉCEMBRE [PAGE 2]
VAL THORENS

ÉVÉNEMENTS
STATIONS
CHRONIQUES
MONTAGNE
SKI-CROSS

GUIDE GOURMAND
PORTFOLIO
SPÉCIAL SAISONNIERS
PORTRAITS D'ICI

FLOCON VERT
GRAINE DE CHAMPIONNE
RÉSEAUX SOCIAUX

TEMPS FORTS DE L'HIVER
BONS PLANS SKI
MUSIQUE
●●●

LE JEU CULTE !
OUKISON ?
PAUL & RENE infosnews

©2mo

METEO

SAMEDI		-2°/4°
DIMANCHE		0°/6°
LUNDI		1°/7°
MARDI		1°/7°
MERCREDI		0°/6°
JEUDI		-1°/6°
VENDREDI		-1°/5°

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

LE JEU CULTE! OUKISON ? PAUL & RENÉ INFOSNEWS

OUKISON ?

PAUL & RENÉ

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

(hors 1ère de couverture et sommaire)

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°400
2 DÉCEMBRE

245 Rue de la Combe de l'Adret - Chef-Lieu – 73350 Montagny
+33 (0)4 79 410 410
infosnews.fr • contact@infosnews.fr
ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395.
DIRECTEUR DES ÉDITIONS Gaëtan Blanrue
RÉDACTRICE EN CHEF Enimie Reumaux
RÉDACTION Caroline Bernard / Gaëtan Blanrue / Romain Carron
Mathis Chambost / Sabrina Maitre / Enimie Reumaux
Sarah Ritter / Caroline Krebs (indépendante)
TRADUCTION Katrien Servranckx (indépendante)
GRAPHISME Léa Moles / Vincent Kernin
PUBLICITÉ Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre
Romain Carron / Caroline Bernard
IMPRESSION Lorraine Graphic
Publi-rédactionnel

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

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

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !
2 - 34e e-Trophée Andros : Ice, ice, baby !

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES
6 - Portfolio, l'œil d'Aubry Bertin
8 - Infosnews, le 400e numéro !
10 - Les grands rendez-vous de l'hiver
12 - Les bons réseaux (sociaux) des saisos
13 - Le saisonnier : Sébastien Hamard, à Val Thorens
14 - Grand ski, p'tits prix : quelques bons plans
15 - Pneus neige : le point sur les nouvelles obligations
16 - L'école de ski et montagne du Club alpin français
17 - L'actu des champions

COURCHEVEL – LA TANIA
18 - La championne : Emily Harrop, ski alpinisme
20 - La page Facebook des saisos qui cartonne
21 - Un opening de folie sur les années 80

BRIDES-LES-BAINS
22 - Le métier : prof de fitness, Delphine Delhomme
23 - L'Olympe, une remontée olympique

MÉRIBEL
24 - La nouvelle association Allues Loisirs
25 - Un calendrier pour fêter Noël Avent l'heure
26 - Graine de championne : Zoé Colombier
27 - Bientôt les Mondiaux de ski

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE
28 - L'illumination du sapin, c'est le 6 !
29 - Rencontre 4 saisons, avec Tilly Scott

LES MENUIRES
30 - Be-Cause : un label Flocon Vert pour la vallée

VAL THORENS
32 - Le rendez-vous des boss du ski-cross
33 - Reconversion : Jean-Fred Chapuis
35 - Les nouveautés de l'espace du domaine

MOÛTIERS ET ALENTOURS
36 - Be-Cause : à fond pour le Téléthon
37 - Un nouveau chapitre pour la médiathèque
38 - Les artistes : l'harmonie de Bozel
42 - L'effet Cultur'aaah à Albertville

GUIDE GOURMAND
46 - L'eau minérale de Bonneval, un an d'effervescence
60 - Coup de fourchette : : Les 3 Vallées Café, à Moûtiers

À GRIGNOTER
62 - Livres : « L'Alpe n°98 » et « Dans l'ombre de l'autre »
63 - Livre : « Briser le plafond de glace », de Marion Poitevin
64 - Shopping : Les innovations technologiques côté matos

© DR - T. Loubère / OT Val Thorens

> LA SEULE DISCIPLINE OÙ, **SI TU NE MAÎTRISES PAS TON VOLANT**, TU AS LA SENSATION DE POUVOIR TE RETROUVER EN **SENS INVERSE** DE LA PISTE !
>
> Sébastien Loeb, 9 fois champion du monde des rallyes WRC

The Andros e-Trophy is back for its 34th edition on the Alain Prost ice circuit! Three categories will be contested : Andros Stars with invited personalities, Elite with amateur drivers and Elite Pro with professional drivers. But also motorbikes in the AMV Cup. Some of the biggest names will be lining up on the starting line, including Sébastien Loeb. He participated a few times as a guest driver before the trophy switched to electric. For 4 seasons now, Sébastien joins the adventure with his team Sébastien Loeb Racing.

3 & 4 DEC.

E-TROPHÉE ANDROS
ICE, ICE, BABY !

Grand rendez-vous du début de saison, le e-Trophée Andros est de retour pour sa 34e édition sur le circuit de glace Alain Prost ! Trois catégories sont en lice : Andros Stars avec des personnalités invitées, Élite avec des pilotes amateurs et Élite Pro avec des pilotes professionnels. La moto sera aussi à l'honneur sur l'AMV Cup. Des grands noms du pilotage seront alignés sur la ligne de départ, dont le plus célèbre d'entre tous lorsqu'on parle de rallye... Sébastien Loeb a répondu à quelques questions avant de prendre le volant pour cette étape de Val Thorens.

C'est quoi le Trophée Andros pour vous ?

J'ai eu l'occasion de participer quelques fois en tant que pilote invité avant que le trophée bascule en électrique. Depuis plusieurs saisons, on a rejoint l'aventure avec mon team Sébastien Loeb Racing. On va débuter une quatrième saison avec un nouveau line-up pour essayer de jouer les premiers rôles. C'est une compétition sympa, il y aussi un esprit famille et rouler sur la glace est toujours un plaisir !

La voiture électrique, qu'est-ce que ça change niveau pilotage ?

Je suis plutôt épaté par les performances de la voiture. Piloter sur la glace est une expérience à part entière. C'est la seule discipline où les 4 roues motrices directionnelles te donnent la sensation de pouvoir te retrouver en sens inverse de la piste si jamais tu ne maîtrises pas ton volant. Le moteur est très réactif, la voiture est bien équilibrée et même sans le bruit du moteur, tu entends et ressens les sensations d'une voiture de course avec les grincements de la mécanique, du châssis et des pneus. À nous, pilotes, de rendre cela spectaculaire pour le plus grand plaisir de nos fans !

Avec sa haute altitude, l'épreuve de Val Thorens est-elle particulière ?

Elle marque le début de la saison, donc c'est toujours sympa de découvrir les performances des voitures après les nouveaux réglages et de les partager avec l'équipe. Tout le monde se retrouve pour un nouveau défi et la haute altitude permet en général d'avoir une piste au top ! Les conditions météo peuvent varier, mais c'est à nous de gérer pour trouver très vite les bons réglages et réagir.

De pilote à team manager, j'imagine que ce n'est pas la même façon d'appréhender une course…

En effet, ma double casquette sur ce programme a pour objectif de partager avec l'ensemble de l'équipe Sébastien Loeb Racing les spécificités techniques et sportives de cette discipline. J'ai pris beaucoup de plaisir ces deux dernières années à venir soutenir l'équipe et rouler sur la neige avec nos voitures électriques ! Nous avons beaucoup appris et espérons pouvoir mettre à profit cette expérience. Je viendrai comme toujours renforcer mon team lors d'une manche du programme, et je serai au volant pour la première épreuve du championnat à Val Thorens.

Quels sont les objectifs du team Sébastien Loeb Racing sur cette 34e édition du Trophée Andros ?

On a maintenant appris de cette nouvelle discipline pour espérer être performant dès le début de la saison. Notre line up est plutôt prometteur et composé de jeunes pilotes et de pilotes d'expérience pour allier la fougue et l'expertise afin d'aller chercher de bons résultats. On verra si le pari est gagnant, mais en tout cas, tout le team a hâte de débuter à Val Thorens ! (S.R.)

LE PROGRAMME DU WEEK-END

Horaires susceptibles d'être modifiés selon la météo

SAMEDI 3 DÉCEMBRE

9h à 10h25 : essais chronométrés Trophée Andros & Andros Star

10h30 à 12h : 1res manches qualificatives Trophée Andros & Andros Star

14h à 15h05 : 2es manches qualificatives Trophée Andros

15h10 : Super Pôle Élite Pro

15h55 à 16h10 : essais chronométrés AMV Cup

16h30 : Finale Élite

16h50 : Super Finale Élite

17h10 : Finale Andros Star

17h25 : Finale Élite Pro

17h45 : Super Finale Élite Pro

18h05 : Podiums

DIMANCHE 4 DÉCEMBRE

8h : warm-up

8h30 : essais chronométrés AMV Cup

8h50 à 10h20 : 1res manches qualificatives Trophée Andros & Andros Star

10h25 : Finale 1 AMV Cup

10h40 à 11h55 : 2es manches qualificatives Trophée Andros

12h : Super Pôle Élite Pro

12h55 : Finale 2 AMV Cup

13h10 : Finale Élite

13h30 : Super Finale Élite

13h50 : Finale Andros Star

14h05 : Super Finale AMV Cup

14h20 : Finale Élite Pro

14h40 : Super Finale Élite Pro

15h : Podiums

E-TROPHÉE ANDROS
À Val Thorens, circuit de glace Alain Prost
Accès gratuit aux abords du circuit
Accès paddock & cœur du circuit :
18€/jour, 30€/2 jours, gratuit -12 ans
valthorens.com • tropheeandros.com

RESTAURANTS SUR LES PISTES

1. Au Pain d'Antan +33 (0)4 79 08 23 07
2. La Cabane des Skieurs
3. Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
4. Le Clos Bernard +33 (0)4 79 00 00 07
5. Côte 2000 +33 (0)4 79 00 55 40
6. Les Pierres Plates +33 (0)4 79 00 42 38
7. Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06
8. Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31
9. La Loy +33 (0)4 79 08 92 72
10. Le Chalet de la Masse +33 (0)4 79 00 74 04
11. Peuf Daddy +33 (0)9 81 90 34 96
12. La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01
13. Le Roc 7 +33 (0)9 79 99 87 87
14. Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80
15. La Moutière +33 (0)4 79 00 02 67

FREE OFFICIAL APP
INFOS EN TEMPS RÉEL
REAL-TIME INFO
CHALLENGES
WEBCAM
RESTAURANTS
Download on the App Store
GET IT ON Google Play

FACILE *Easy*
DIFFICULTÉ MOYENNE *Average difficulty*
DIFFICILE *Difficult*
TRÈS DIFFICILE *Very difficult*
TÉLÉSKI / TAPIS *Drag Lift / Magic carpet*
TÉLÉSIÈGE *Chairlift*
TÉLÉSIÈGE À BULLE *Chairlift with bubbles*
TÉLÉBENNE *Open gondola*
TÉLÉCABINE *Gondola*
FUNITEL
TÉLÉPHÉRIQUE *Cable car*
SECOURS / INFORMATION *First aid / Information Point*
VUE INCONTOURNABLE *Panoramic view*
RESTAURANT D'ALTITUDE *Mountain restaurant*
WC PUBLICS *Public toilets*
AIRE DE PIQUE-NIQUE *Picnic area*
SALLE DE PIQUE-NIQUE *Picnic room*
WI-FI GRATUIT *Free Wi-Fi*
ALTISURFACE *Airfield*
TYROLIENNE *Zip line*
PORTIONS PLATES *Flat sections*
PISTE DE LUGE *Sledge run*
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*

COURCHEVEL

NEW – ACCESSIBLE À PARTIR DU 10 DÉCEMBRE

Le NID de la loze

À Courchevel,
Dou des Lanches

LE NID DE **LA LOZE**

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

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

Accessible également aux piétons par **Chenus** + 15min d'approche

MÉRIBEL
CŒUR DES 3 VALLÉES

© Méribel Tourisme

BIENVENUE **À MÉRIBEL !**

On est tellement contents de vous revoir pour le coup d'envoi de cette nouvelle saison ! Ouverture du domaine de Méribel le samedi 10 décembre. Bonne saison à tous à Méribel et dans les 3 Vallées !

We are so happy to see you again for the start of this new season! The resort opens its slopes soon. We wish you an unforgettable season in Méribel and in Les 3 Vallées!

www.skipass-meribel.com

friendlyMenuires
LES 3 VALLÉES

© D.André

EASY RIDER
LES MENUIRES
ST MARTIN DE BELLEVILLE

DÉBUTANTS

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

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

Val Thorens
LES 3 VALLÉES

© T.Loubere

Accès (skieurs et piétons) :
Caron
Plus d'informations :
ski.valthorens.com

CIME CARON

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

t's one of the most legendary summits of Les 3 Vallées, at an altitude of 3 200 metres, Cime Caron offers a breathtaking panorama on more than thousand mountaintops of the French, Italian and Swiss Alps. Accessible to skiers and pedestrians via the cable car Caron.

© Audry Bertin

ÉQUILIBRISTE DE L'IMAGE

AUBRY BERTIN

Petit, Aubry aimait déjà jouer avec l'image et faire des montages. Mais ce n'est que bien plus tard qu'il a décidé d'en faire son métier. Photographe et vidéaste professionnel depuis un an et demi, basé à côté de Moûtiers, il aime varier les sujets : « La curiosité permet de proposer des choses créatives et originales en piochant dans des univers différents. » Sa touche à lui, c'est le contraste : associer deux opposés dans une scène pour obtenir un équilibre unique, que ce soit dans la lumière, l'attitude des modèles… Pour Aubry, la photo est une façon de traduire ce qu'il voit et ce qu'il vit en image. « C'est intéressant, car chaque personne qui la voit aura ensuite sa propre interprétation personnelle. » Une photo peut raconter plein de choses différentes, selon qui la regarde. (S.R.)

Professional photographer and videographer for a year and a half, Aubry Bertin likes to vary subjects and contrasts : combining two opposites in one scene to obtain a unique balance, whether in the light or the attitude of the models, for example.

aubrybertin.com

3 VALLÉES INFOSNEWS

Le 400e !

400 numéros, ça commence à faire pas mal d'articles (plus de 20 000), de news, de rencontres, de reportages, de photos, de tests en tout genre... Et vous savez quoi ? Toujours vivants !!! Ça méritait bien un petit flashback commémoratif, non ?

HIVER 2001/2002 : L'ENVIE

Je viens rendre visite à mon meilleur ami venu faire une saison en tant que skiman chez Chamois Sports à Méribel. Pendant une semaine, je profite à fond des joies du snowboard avec la team pendant leurs pauses. À l'origine, je suis Lorrain et ma pratique du ski se limite aux stations des Vosges, bien plus petites et moins engagées. Mais le virus de la glisse me prend et ne me quittera plus jamais. Je suis déjà directeur d'une petite société d'éditions de magazines en Lorraine, j'observe donc les 3 Vallées avec attention, et me dis qu'il me faut impérativement conjuguer travail, expérience et plaisirs, pour que ma vie ait un sens profond. L'idée d'un magazine hebdo gratuit de montagne venait de naître... Il s'appellerait Repères 3 Vallées !

> **« LE PREMIER CLIENT** D'INFOSNEWS SERA TOUJOURS LE **LECTEUR »**

HIVER 2002/2003 : LA NAISSANCE

Je mets près d'un an à étudier le marché, rencontrer des acteurs locaux, ressentir les besoins et analyser les risques et faiblesses de mon dossier... Ne connaissant presque personne ici, les faiblesses se cumulaient. Mais l'envie peut déplacer des montagnes, et il ne suffit souvent que de deux secondes de courage pour changer de vie. Armé d'une volonté inébranlable (et d'une énorme envie de poudreuse...), j'arrive à convaincre mes associés d'investir dans un marché test. Il me manquait encore un véritable soutien local pour m'aider à m'implanter et convaincre les principaux acteurs du domaine. Je le trouve en Vincent Lalanne, qui venait à l'époque de prendre ses fonctions de directeur de la toute naissante Association des 3 Vallées. En fin marketeur, il me tacle sur le nom du projet : pas assez d'anglicisme ! « Tu veux faire de l'info, des news ? Trouves un nom compatible avec les populations du domaine... » Infosnews venait de naître. Merci à lui et à sa complice de l'époque, Carine Sermet. Ils ont su croire en moi et voir en Infosnews, le trait d'union médiatique du plus grand domaine skiable du monde, l'agenda officiel des 3 Vallées.

8 FÉVRIER 2003 : LE PREMIER NUMÉRO

Le 1er numéro voit le jour. Passer d'un mag' urbain à un mag' de montagne était mon premier gros challenge. J'ai dû me mettre des jalons et tenir fermement un cap. Le credo de mon défi : le premier client d'Infosnews sera toujours le lecteur, tous les lecteurs, et non pas l'annonceur publicitaire qui pourtant nous fait vivre... Aïe ! Difficile à tenir, car il est bien plus facile de séduire 10 à 15 clients que des milliers de personnes, de tous âges et de tous horizons. Infosnews ne serait donc pas paillettes et poudre aux yeux, mais plutôt travail, constance, présence terrain et restitution de l'âme du domaine.

Notre mission : promouvoir la montagne et ses acteurs dans ce qu'ils ont de plus beau et de plus noble ; partager notre envie de vivre la montagne. Et vu la beauté qui nous entoure, la tâche promettait d'être infinie. De plus en plus d'acteurs locaux nous rejoignent dans l'aventure et certains nous prêtent même leur plume, comme Jean-Paul Bergeri, en éminent historien du territoire, merci à eux.

ÉTÉ 2004 : L'ÉVIDENCE

L'été, les stations et les commerçants se battent pour ouvrir, car les touristes sont moins nombreux, même si la montagne regorge de merveilles. Promouvoir la montagne et ses acteurs, c'est le faire dans tous les moments et pas uniquement dans les plus simples... Infosnews, version estivale, venait de voir le jour. Vive la montagne, été comme hiver !

20 ANS D'ÉVOLUTIONS

Depuis 2003, notre format tout d'abord s'est vu chahuter à plusieurs reprises. Initialement en tabloïd, Infosnews passe en format magazine broché en 2007, beaucoup plus pratique à emporter, surtout dans un camelbak ! De 36 pages chaque semaine à cette époque, nous en sommes aujourd'hui à 68 pages...

1er NUMÉRO
2003

400e NUMÉRO
2022

Sans jamais arriver au bout de tout ce que nous avons à vous raconter. Nous avons essaimé aussi, avec la naissance de Paradiski Infosnews en 2006, grandissant dans les pas de son grand frère des 3 Vallées. Et toujours en essayant d'être le plus écoresponsable possible dans notre approche, que cela soit sur les papiers et les encres utilisées, ou dans la création d'un label Be-Cause venant mettre en lumière les plus belles initiatives écoresponsables et solidaires du secteur. Dernière évolution en date : notre nouveau site internet où chaque semaine, plus de 60 articles vous seront offerts, sur votre domaine skiable favori. Il est soutenu par nos réseaux sociaux, pour compléter encore l'intérêt de lecture de nos magazines papier... Attention : vidéos en approche !

TROP D'AMOUR !

Mais rien de tout ce que nous avons accompli n'aurait été possible sans les équipes Infosnews. En 20 ans, de nombreux amoureux de la montagne ont foulé les bureaux d'Infosnews à Courchevel puis à Montagny. Tous ont contribué à améliorer les titres, avec leurs compétences et leur âme. Certains sont partis vers d'autres aventures, enrichis de leur passage en montagne, d'autres sont encore là, presque 20 ans plus tard. C'est aujourd'hui le temps de les remercier tous, du fond de mon cœur, pour la pierre qu'ils ont contribué à tailler et l'édifice qui a été construit. Je le trouve superbe en tout point, et ses imperfections font aujourd'hui sa singularité. Merci donc à toutes les équipes Infosnews passées et présentes, je suis extrêmement fier d'avoir croisé votre route et partagé un bout de chemin avec vous.

Merci également à nos annonceurs publicitaires, fidèles pour la grande majorité depuis des années. Beaucoup sont devenus des amis aujourd'hui, et l'aventure est extraordinaire grâce à eux. La confiance dont nous bénéficions est un honneur et chaque jour nous essayons d'en être digne. En 20 ans, notre société n'a eu de cesse de progresser et d'évoluer dans tous ces résultats, sauf une année, il y a peu... Mais même le Covid n'a pas eu raison de l'énergie Infosnews et nous avons continué de sortir des magazines à chaque fois que les stations pouvaient ouvrir. Tous dans le même bateau !

PAUL ET RENÉ, NOS SAVOYARDS PRÉFÉRÉS

J'aimerais aussi remercier ici deux acteurs majeurs dans notre histoire : Paul et René, nos deux Savoyards préférés, qui vous donnent tant de fil à retordre et vous esquintent les yeux à se cacher de mille et une manières au fil de nos pages. Ce sont les véritables stars d'Infosnews, et vous êtes des milliers à les chercher chaque semaine... Continuez, ils adorent ça !

ET VOUS...

Et je ne saurais être exhaustif sans remercier le plus important des acteurs de l'aventure : VOUS. Vous êtes, chers lecteurs, des dizaines de milliers à lire chacune de nos éditions, et nous ne pouvions rêver meilleure récompense pour notre travail. Merci donc pour la vie intense et merveilleuse que vous nous permettez d'avoir, et comptez sur nous pour vous faire vivre le meilleur de la montagne, sans modération. Infosnews, c'est bientôt 20 ans... très bientôt ! Et on ne manquera pas de fêter ça avec vous.

Gaëtan Blanrue – fondateur

INFOSNEWS : présent partout et lu par tous !

Romain • Vincent • Léa • Gaëtan • Sabrina • Mathis
Caroline • Sarah • Enimie • Dominique...

TEMPS FORTS
HIVER 2022/23

LES IMMANQUABLES DES 3 VALLÉES

1 > 4 décembre
e-Trophée Andros
Val Thorens (déjà ouvert)

3 décembre
Ouverture de Courchevel

8 & 9 décembre
Coupe du monde de ski-cross
Val Thorens

10 décembre
Ouverture stations
Brides-les-Bains, Méribel, Les Menuires, Saint-Martin-de-Belleville

14 décembre
Patin'air
Spectacle du glace • Albertville

11 > 16 décembre
Ski et boarderweek
Val Thorens

20 > 25 décembre
Festivités de Noël
Disneyland Paris s'invite à Courchevel

26 décembre > 2 janvier
Semaine feu & glace
Saint-Martin-de-Belleville

31 décembre
Réveillon du Nouvel an

7 janvier
Trail snow
Val Thorens

7 & 8 janvier
Championnats de France de ski alpinisme
Courchevel

9 > 12 janvier
Semaine des vignerons
Les Menuires

6 > 19 février
Mondiaux de ski alpin
Courchevel - Méribel *(détails ci-contre)*

8 février
20 ans d'INFOSNEWS !
Rendez-vous sur les pistes

9 février > 2 mars
Festival pyrotechnique #20
6 dates - Courchevel

16 février
Trophée de l'Espoir
Les Menuires

23 février > 16 mars
Festival Jazz variation
4 concerts - Méribel

6 > 9 mars
Les Menuires du rire #4
Les Menuires

10 & 11 mars
Freeride junior tour
Val Thorens

18 mars
ESF Kids Contest
Courchevel

21 mars
Tryo en concert
Finale des Millet Ski Touring - Courchevel

21 > 23 mars
Festi'Val Tho
Val Thorens

25 mars
Complétement à la Masse #1
Les Menuires

Derby du Roc Merlet
Courchevel

25 mars > 7 avril
Zen altitude
Méribel

30 mars
Star 80 - Nouvelle tournée
Concert - Albertville

2 avril
3 Vallées Enduro
Défi ski ouvert à tous - Les 3 Vallées

8 > 10 avril
Folie Douce Festival

9 avril
Winter Legacy
Ski alpin - Courchevel

Défi de l'Olympe
Course à pied - Méribel

9 > 15 avril
Yogiski #7
Les Menuires

16 avril
Dynastar X3
Vélo - course - ski de rando - Courchevel

20 avril
Le Lac des cygnes
Ballet - Albertville

6 > 8 mai
La grande dernière
Val Thorens

11 > 13 mai
Brides fait sa comédie
Brides-les-Bains

Liste non exhaustive sous réserve de modifications

CHAMPIONNATS DU MONDE FIS SKI ALPIN

COURCHEVEL - MÉRIBEL DU 6 AU 19 FÉVRIER 2023

SKI COURCHEVEL MÉRIBEL 2023

COURCHEVEL MÉRIBEL 2023
Le programme des Mondiaux de ski alpin
6 > 19 février

5 > **Cérémonie d'ouverture** (Courchevel Le Praz)

6 > **Combiné dames** (Méribel)

7 > **Combiné Hommes** (Courchevel)

8 > **Super G dames** (Méribel)

9 > **Super G hommes** (Courchevel)

11 > **Descente dames** (Méribel)

12 > **Descente hommes** (Courchevel)

14 > **Parallèle par équipe** (Méribel)

15 > **Parallèle dames & hommes** (Méribel)

16 > **Géant dames** (Méribel)

17 > **Géant hommes** (Courchevel)

18 > **Slalom dames** (Méribel)

19 > **Slalom hommes + cérémonie de clôture** (Courchevel)

©S.Arnoz

BEST-OF
LES BONS RÉSEAUX DES SAISOS

© Photos : Arthur Bertand - Freepik

Lorsqu'on débarque en station, pas toujours facile de s'y retrouver ! Heureusement, internet est là... Voici quelques idées de pages et sites à visiter pour passer une saison en toute sérénité.

LES GROUPES FACEBOOK SPÉCIAL SAISONNIERS

Ce sont des mines d'informations avec bons plans, propositions de logement, offres d'emploi, actus de la station... Mais aussi un espace de discussion entre saisonniers, pour ne pas manquer une miette de la saison. Pour trouver le groupe correspondant à sa station, une petite recherche commençant par « Les saisonniers de ... » suffit.

LES GROUPES FACEBOOK D'ACHAT-VENTE ENTRE PARTICULIERS

Si l'on déménage seulement pour la saison, on n'a pas forcément la place ni le temps de ramener toute sa maison... Que ce soit pour la vie quotidienne ou l'équipement de sports d'hiver, il existe des groupes Facebook permettant de vendre et d'acheter des objets entre particuliers. Certains sont localisés, comme le groupe « Achetez, vendre, échangez » à Bozel et à Brides-les-Bains, ou « Vente occasion Vallée des Belleville ». Certains groupes plus spécialisés existent aussi, par exemple « Le bon coin du ski de rando » ou « Troc et vente de matériel de ski et snowboard ». Parfait pour faire des affaires !

POUR SE DÉPLACER

Des systèmes de navettes et de cars entre les stations et la vallée, notamment depuis Moûtiers, sont mis en place. Pour les lignes régulières, c'est sur cars-region-savoie.fr et altibus.com que ça se passe. Pour ce qui est des navettes entre Moûtiers et les Belleville, le service est géré par la communauté de communes Cœur de Tarentaise (coeurdetarentaise.fr). Côté Méribel, des navettes gratuites circulent depuis Moûtiers : c'est le Méribus, dont les horaires sont à consulter sur meribel.net. Enfin, côté Courchevel, des navettes gratuites circulent entre les villages de la station (horaires détaillés sur courchevel.com) et depuis Bozel (horaires détaillés sur valleedebozel.com).

Ceux qui préfèrent le covoiturage plutôt que le bus trouveront leur bonheur sur le site ou l'appli Mov'ici, le réseau de covoit' de la Région (movici.auvergnerhonealpes.fr). (S.R.)

There are a lot of helpful websites for seasonal workers, like several Facebook groups with good plans, housing proposals, job offers, news from the resort... but also the possibility to buy, sell or exchange furniture and objects. To check the bus hours between the valley and the ski stations or the free shuttle bus, you can take a look on cars-region-savoie.fr / www.coeurdetarentaise.fr / www.meribel.net / www.courchevel.com and www.movici.auvergnerhonealpes.fr if you prefer carpooling.

SÉBASTIEN HAMARD
LE GRAND VIRAGE

Profil

- **Nom :** Hamard
- **Prénom :** Sébastien
- **Âge :** 40 ans
- **Origine :** Nancy (54)
- **Job :** Réceptionniste
- **Station :** Val Thorens
- **Surnom :** Widget ou Strugulu

Sébastien a débuté les saisons à 36 ans, à l'âge où beaucoup en sont déjà sortis. Depuis deux hivers, il est réceptionniste à l'hôtel 3 Vallées, à Val Thorens. Un vrai choix de vie qui le rend plutôt heureux !

Quel est ton parcours ?

J'ai fait un bac S et des études scientifiques avant de changer de cursus. À 24 ans, j'ai choisi d'être réceptionniste dans le groupe Accor (Ibis, Mercure). J'aime le lien avec les clients, pratiquer mes aptitudes linguistiques, et concilier travail et voyages.

Pourquoi les saisons ?

Pour explorer de nouvelles facettes de l'hôtellerie ! J'ai fait ma première saison en 2019, à Saint-Martin-de-Belleville, avant de passer deux étés à Belle-Île-en-Mer. Et j'ai voulu revenir dans les Belleville...

Et pourquoi précisément à Val Thorens ?

Pour la clientèle internationale, l'aspect familial de l'hôtel 3 Vallées, les valeurs du groupe (qui a aussi l'hôtel Pashmina, ndlr), et le côté sauvage de la station, en bout de vallée, avec des paysages incroyables.

En quoi consiste ton métier ?

Il y a la partie visible : la relation avec les clients, et le lien avec les autres postes de l'hôtel (restauration, spa, service d'étage...). Et tout ce qu'on ne voit pas : réservations, facturation. Ici, le réceptionniste occupe un poste central, presque comme un chef d'hébergement.

Qu'aimes-tu particulièrement dans ton job ?

Le sourire des clients, et quand ils disent merci à la fin de leur séjour. À Val Thorens, les vacanciers sont relâchés, détendus et ils profitent... Le plus difficile, ce sont ceux de mauvaise foi, ça arrive parfois.

As-tu quelques anecdotes ?

L'an passé, un Anglais est allé tout nu dans le spa (qui n'est pas privatif). Une dame a déboulé catastrophée à la réception, il a fallu gérer cela.

Que fais-tu lorsque tu ne travailles pas ?

Je n'ai encore jamais skié, c'est un projet ! J'aime les balades, le ski de fond, la raquette, et profiter des espaces bien-être de la station... J'attends impatiemment l'ouverture du Board ! En intersaison, j'adore voyager.

Tes spots préférés à Val Thorens ?

Le Wild and Savage, le Blanchot ou le Café Péclet pour boire un verre. Les Saints-Pères ou le Winter Café pour manger.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

J'ai pris un vrai virage de vie en 2019. Je me laisse encore 3 ans de saisons, pour voir. Mais pour le moment, rien ne me freine à continuer ! (E.R.)

Originally from Nancy, Sébastien started working as a seasonal worker only 4 years ago, at the age of 36, in Saint-Martin-de-Belleville. Today, he works as a receptionnist at the Hotel 3 Vallées in Val Thorens. Sébastien loves the contact with an international clientele and the amazing setting. In his free time, he goes walking, snowshoeing or cross-country skiing, and he loves wellness areas to recharge his batteries.

BEST-OF

GRAND SKI, P'TITS PRIX

Cet hiver, les offres de forfaits ont beaucoup évolué : pas toujours facile de s'y retrouver ! Pas de panique, voici un petit tour d'horizons des bons plans pour skier à prix réduit et profiter des 600km de pistes des 3 Vallées.

Pour compenser la disparition (imposée par l'État) des forfaits spéciaux à destination des "gens du pays", un peu partout sur le territoire, des associations se sont organisées pour proposer cet hiver des tarifs préférentiels sur certains forfaits pour les résidents, les employés en station et même pour tous selon les modalités et les statuts des structures. Seule condition : régler une adhésion, bien souvent autour des 10€/an : autant dire que ça vaut le coup ! On fait le point ? (S.R.)

COURCHEVEL

• Saison Fun, pour les travailleurs et saisonniers de la station. Modalités et renseignements sur le site www.mairie-courchevel.com ou auprès de Courchevel Emploi au +33 (0)4 79 00 01 01.
• Courch'Activ, pour les résidents de la commune au moins 9 mois par an. Elle permet aussi de bénéficier de tarifs préférentiels à Aquamotion et dans certains commerces !
Renseignements sur www.mairie-courchevel.com
ou au +33 (0)4 79 08 24 14

ST-MARTIN-DE-BELLEVILLE, LES MENUIRES & VAL THORENS

• L'Association bellevilloise sports et loisirs, ouverte à tous
• L'Association des commerçants de Val Thorens, pour les employeurs et saisonniers de la station
• Le Club des sports des Menuires, pour les employeurs et saisonniers de Saint-Martin-de-Belleville et Les Menuires.
Renseignements sur www.lesbelleville.fr/forfaits-ski

MÉRIBEL

L'association Allues Loisirs propose des tarifs réduits pour les résidents et travailleurs de la vallée. Modalités et inscription sur www.allues-loisirs.com.

EN VALLÉE

• À Bozel, l'Association Loisirs Bozel propose des tarifs préférentiels sur les forfaits de ski et les abonnements Aquamotion pour les habitants de tout le territoire de la communauté de communes de Val Vanoise. Modalités et inscriptions sur www.mairiebozel.fr

ET À LA JOURNÉE ?

S'il y a un jour à choisir pour skier, c'est le samedi !
• -20% sur le forfait 3 Vallées (achat web uniquement)
• 35€ le forfait journée aux Menuires (achat web uniquement)

To compensate for the disappearance of the former ski passes for local inhabitants, some associations now offer preferential rates on certain ski passes for residents, employees in the resort and even holidaymakers, depending on the terms and conditions. The only condition : pay a membership fee, often around 10€/year. Saturday remains the best day to ski with - 20% on Les 3 Vallées ski pass and - 35€ for a day pass in Les Menuires (web purchase only).

©Arthur Bertrand

NEIGE ET ÉQUIPEMENTS SPÉCIAUX

LE POINT SUR LES NOUVELLES OBLIGATIONS

Depuis le 1er novembre et jusqu'au 31 mars prochain, tous les usagers doivent se munir de matériel adapté à la saison pour leurs véhicules à quatre roues. Pour vous éviter tout problème, nous sommes allés poser quelques questions à Baptiste Pichon, garagiste à l'Atelier des Cimes, à Moûtiers.

Quels équipements sont autorisés cet hiver ? Quels sont les plus efficaces ?

Le véhicule doit être équipé de 4 pneus homologués, c'est-à-dire des pneus portant le marquage M+S ou 3PMSF (le petit pictogramme montagne avec un flocon à l'intérieur). C'est le cas des pneus neige, mais aussi de certains pneus 4 saisons, qui peuvent eux aussi être autorisés. Les chaînes ou les chaussettes (équipement qu'on rajoute directement sur le pneu lorsque la route est enneigée) sont aussi autorisées. Si un usager choisit cette alternative, il devra, a minima, posséder ces équipements pour deux de ses roues motrices. Mais c'est bien moins efficace qu'un pneu neige.

Vendez-vous plus de pneus hiver ou de chaînes/chaussettes ?

Notre garage est vraiment situé juste en dessous des stations, en plein cœur de vallée. On conseillera donc moins souvent les chaînes ou les chaussettes à nos clients, et on les dirigera plutôt vers des pneus hiver.

Quelle est la différence entre un pneu hiver et un pneu été ?

Sur un pneu hiver, la gomme est vraiment différente, et surtout on retrouvera des stries bien plus profondes que sur les pneus été. Grâce à ces stries, les pneus hiver disposent d'une bien meilleure évacuation de la neige.

Les pneus neige, on peut les garder en été ?

Bien sûr, mais on va être confronté à une usure prématurée. En été, il fait plus chaud, donc la gomme s'abîme très vite, et le pneu aura une durée de vie bien plus courte. (M.C.)

Between November 1 and March 31, all four-wheel vehicles must be equipped with regulated snow equipment. The tires must be approved M+S or 3PMSF, marked with the little mountain pictogram with a snowflake inside. This is the case for snow tires, but also for some 4-season tires, which may also be authorized. Chains or socks, added directly to the tire when the road is snowy, are also authorized, but are less effective than snow tires.

QUELQUES CONSEILS POUR BIEN CONDUIRE EN CAS DE NEIGE

1. Bien anticiper son freinage : sur neige, la distance d'arrêt est bien plus longue !
2. Freiner par à-coups répétés plutôt qu'avec un freinage sec.
3. Éviter de couper les virages ou de déborder sur l'autre voie.

Les usagers devront équiper leurs véhicules d'ici le 1er janvier 2023, sous peine d'être verbalisés.
Plus d'infos : service-public.fr

L'école de ski du Club alpin français

PAR I-SKI LES PETITS !

Depuis 2012, l'École de ski et montagne (ESM) du Club alpin français organise des cycles d'apprentissage du ski alpin pour les enfants de 5 à 17 ans, originaires de Moûtiers et environs. Une école du sport et de la vie, ouverte à tous.

Chaque samedi, de janvier à fin mars, deux bus prennent la direction de Courchevel 1650, emplis d'une joyeuse ribambelle de skieurs en herbe. Tous n'ont qu'une hâte, retrouver leur moniteur pour dévaler les pistes de la station en petit groupe, enchaîner les descentes et les sauts, tout en s'imprégnant de conseils et apprentissages soigneusement distillés. L'objectif de l'ESM, c'est clairement que les enfants apprennent à skier tout en se faisant plaisir. Pas de compétition, mais une progression au fil des séances, qui amènent les bambins à passer flocon, étoile ou flèche en fin de saison...

Pour les parents, bien sollicités sur tous les fronts cet hiver, les tarifs sont plus qu'attractifs : le cycle de 10 sorties est facturé de 60 à 210€ (plus l'adhésion au Club alpin français), selon le quotient familial, et comprenant le transport depuis Moûtiers jusqu'à Courchevel, le forfait de ski et l'encadrement des moniteurs de l'ESF.

ÉCOLE DE SKI ET MONTAGNE
Tarif selon quotient familial - Pass sport et chèques vacances acceptés
Infos / inscriptions : clubalpinmht.org
Contact bénévoles et sponsors :
Martial : +33 (0)6 24 97 31 80
ecoleskimoutiers@gmail.com

PLAISIR ET APPRENTISSAGE

« C'est possible grâce à l'ensemble de nos partenaires (la S3V, l'ESF de Courchevel 1650, les transports Loyet) et Cœur de Tarentaise, qui subventionne la moitié du coût », explique Martial Holvoët, le responsable de la section. Ce dernier recherche encore des bénévoles, pour accompagner à ski les différents groupes. « Et nous aimerions organiser une sortie 3 Vallées en fin de saison pour les plus dégourdis, à condition de pouvoir trouver quelques sponsors privés supplémentaires. »

Grâce à cette mobilisation, plus de 90 enfants vont encore (re)découvrir et profiter des joies du ski. Signe que l'accès aux forfaits s'est compliqué cet hiver pour les habitants de la vallée, les demandes ont afflué à l'automne. Avis aux amateurs, il reste quelques dernières places, mais pas pour longtemps ! (E.R.)

Since 2012, the ski and mountain school called Ecole de Ski et Montagne (ESM) proposed by Club Alpin Français (CAF) has been organizing ski lessons for children aged 5 to 17 from Moûtiers and the surrounding area. Every Saturday, the children go skiing in Courchevel accompanied by an ESF ski instructor. The prices are very attractive, including the bus from Moûtiers to Courchevel, the ski pass and qualified instructors.

L'ACTU DES **CHAMPIONS**

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

SKI ALPIN

COUPE DU MONDE SLALOM DAMES
LEVI (FINLANDE) **20 NOVEMBRE**
20e **MARIE LAMURE** Courchevel

COUPE DU MONDE SLALOM GÉANT HOMMES
SOLDEN (AUTRICHE) **23 OCTOBRE**
20e **ALEXIS PINTURAULT** Courchevel

COUPE DU MONDE DESCENTE HOMMES
LAKE LOUISE (CANADA) **26 NOVEMBRE**
29e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens
40e **ALEXIS PINTURAULT** Courchevel

COUPE DU MONDE SUPER G HOMMES
LAKE LOUISE (CANADA) **27 NOVEMBRE**
12e **ALEXIS PINTURAULT** Courchevel
42e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

SKI ALPINISME

COUPE DU MONDE
VAL THORENS **25 NOVEMBRE**
SPRINT RACE
1re **EMILY HARROP** Courchevel

COUPE DU MONDE
VAL THORENS **27 NOVEMBRE**
RELAY RACE
1re **EMILY HARROP** Courchevel **& THIBAULT ANSELMET**

SKI DE FOND

COUPE DU MONDE SPRINT CLASSIC HOMMES
RUKA (FINLANDE) **25 NOVEMBRE**
8e **RICHARD JOUVE** Méribel
39e **RENAUD JAY** Les Menuires

COUPE DU MONDE 10KM CLASSIC HOMMES
RUKA (FINLANDE) **26 NOVEMBRE**
21e **RICHARD JOUVE** Méribel

HOCKEY-SUR-GLACE

26 NOVEMBRE

Home	Guest
HCMP	**ANGERS 2**
05	03

Prochain match : HCMP – Annecy, le samedi 3 décembre à Courchevel (20h30)
GO BOUK'S GO !

©Gael Bouquet - DR

EMILY HARROP

LA NOUVELLE REINE DES NEIGES

L'hiver dernier, après seulement trois saisons en élite, Emily Harrop a décroché le gros globe de cristal récompensant la meilleure ski alpiniste du monde. Rencontre avec une athlète pleine de fraîcheur et d'envie, qui vient de rejoindre le club de Courchevel et qui démarre l'hiver sur les chapeaux de roue.

> L'INDIVIDUEL, C'EST **L'ESSENCE DU SKI ALPINISME**...

La pépite s'est transformée en diamant. Raconte-nous ce gros globe !
L'hiver dernier a été une saison incroyable. Je ne pouvais pas imaginer faire mieux que ça, aussi vite... Le gros globe, c'est presque l'accomplissement pour un sportif... Clairement, ce n'était pas un objectif. J'ai pris course après course, sans regarder les points jusqu'à la mi-saison...

Qu'est-ce que ça change désormais ?
Je serai bien restée l'outsideuse encore cette saison, mais mon statut va forcément être un peu différent. L'objectif va être de chercher des victoires et des podiums. C'est un vrai challenge, d'autant que les concurrentes progressent aussi.

Vises-tu encore le gros globe ?
On verra si je suis dans le coup au fil des courses. Cet hiver, j'aimerais performer aux championnats du monde, où j'arriverai avec plus d'expérience. Il y a aussi les Jeux mondiaux militaires (elle fait partie de l'équipe de France militaire, ndlr), plus le circuit coupe du monde. On verra pour la Pierra Menta.

Comment as-tu préparé cette saison ?
Je me suis blessée fin avril à une cheville. Depuis août, j'ai repris un entraînement complet : foncier, vitesse, lactique, seuils et manips techniques. Je continue ma montée en puissance progressive...

Ta discipline préférée ?
Le sprint, c'est vraiment très prenant, il faut gérer l'enchaînement des runs, et c'est là où je performe le plus. J'aime bien l'individuel comme format de course, c'est l'essence du ski alpinisme, et j'ai des marges de progression. Mais avec l'approche des Jeux olympiques, certains vont se spécialiser en sprint...

Effectivement, le ski alpinisme fera son entrée aux JO de 2026, avec le sprint et le relais mixte. As-tu hâte d'y être ?
Les JO m'ont toujours fait rêver, déjà quand je faisais de l'alpin petite. J'ai vraiment envie d'y aller ! J'ai été chagrinée, comme une partie de l'équipe, lorsque le CIO a annoncé la suppression de l'individuel. Mais 2026, ça va apporter de la visibilité à notre sport. À nous de travailler pour faire intégrer les autres disciplines en 2030.

Un mot sur ton nouveau club, Courchevel Sports Outdoor ?
Nous avons des partenaires communs (Millet, Dynastar). Il y a de belles infrastructures... Bref, ça matchait bien et avait du sens de rejoindre le CSO. En parallèle, je poursuis mon monitorat de ski et ai rejoint l'ESF de Courchevel 1850.

La coupe du monde a débuté à Val Thorens. C'est une chance ?
Les étapes à la maison, tous les copains viennent ! C'est la première fois qu'il y a un relais mixte en coupe du monde... Clairement, on sent un réel engouement (presse, athlètes, spectateurs) autour du ski alpinisme. Le Covid a permis à beaucoup de découvrir et aimer la discipline. Il y aura aussi un effet JO indéniable... (E.R)

« C'est difficile de faire mieux, je suis super contente de mes sensations. Ça met en confiance par rapport à ma préparation. Pour la suite, j'ai vraiment envie de rester dans la même optique et le même état d'esprit que l'hiver dernier. Courir à la maison, c'était le top, plein de proches sont venus me soutenir. »

Emily Harrop
1re du sprint, 1re du relais mixte
Val Thorens – Coupe du monde

INTERVIEW DÉCALÉE

Ce qui te fait lever le matin ?
Le petit déj, j'adore !

• Qu'emporterais-tu sur une île déserte ?
Du chocolat, mais il va fondre... Alors des olives.

• La chanson que tu écoutes en secret ?
« Shake it off », de Taylor Swift.

• Un livre qu'il faut avoir lu ?
« Harry Potter », ou « Les 4 Accords toltèques ».

• Ton film/série préféré (e)?
Outlander et Homeland.

• Le sport que tu n'aurais jamais pu pratiquer ?
L'apnée.

• Le plat pour lequel tu as les yeux plus gros que le ventre ?
Tous ! Les fondants au chocolat. J'ai toujours une tablette de +70% dans ma valise.

Profil

- **Nom :** Harrop
- **Prénom :** Emily
- **Âge :** 25 ans
- **Club :** Courchevel Sports Outdoor (CSO)
- **Palmarès :** 2021 / 2022

> En coupe du monde : 4 victoires 11 podiums en coupe du monde - gros globe et petit globe du sprint
> Championne du monde de longue distance
>Triple championne de France

Last winter, after three seasons in the elite, Emily Harrop won the big crystal globe rewarding the world's best ski mountaineer. We met her in the Infosnews office in Montagny where she settled down to join the club Courchevel Sports Outdoor and the ESF ski school of Courchevel 1850. The Ski Mountaineering discipline will make its debut in the Olympic Games of 2026 (sprint and mixed relay) and this would be a dream come true for Emily !

©Patrick Pachod

GROUPE FACEBOOK

SI T'ES SAISO, IL TE FAUT CE RÉSEAU !

Créé il y a plus de 10 ans, le groupe Facebook Les Saisonniers de Courchevel est toujours aussi dynamique avec des publications quotidiennes et plus de 47000 membres... Autant dire que ça fait de l'info à gérer ! Christian, l'administrateur principal du groupe, nous raconte comment ça marche.

Lorsque Christian est arrivé à Courchevel « les mains dans les poches » en tant que saisonnier, les réseaux sociaux démarraient à peine... Mais rapidement, Facebook a pris de l'ampleur et des groupes, comme celui des saisonniers de Courchevel, ont commencé à apparaître, créés par des saisonniers et pour les saisonniers. Christian est vite devenu un membre actif avant d'en prendre la gestion : contrôler les nouvelles adhésions, modérer et répondre aux publications, définir les règles de bonne conduite du groupe... un sacré investissement personnel !

EMPLOI ET VIE DU SAISONNIER : LES DEUX SUJETS PRIVILÉGIÉS

Car c'est ça, la force du groupe : saisonniers débutants ou chevronnés, tout le monde peut échanger et cela permet de partager les bons plans et les conseils entre ceux qui sont habitués de la station et ceux qui y font leur première saison. Côté publications, deux sujets sont privilégiés :

• Les offres d'emploi sur Courchevel et alentours
• La vie du saisonnier sur Courchevel : évènements, informations importantes, bons plans... Cela permet de créer une cohésion sociale et de l'entraide entre les saisonniers de la station. Les socio-professionnels s'adressent aussi aux saisonniers par ce biais : l'info circule très vite, c'est LE groupe à suivre pour être au courant de tout !

Comme ses membres, l'activité du groupe est saisonnière avec un pic de la fin de l'été jusqu'au printemps. Mais le reste de l'année, le groupe vit aussi avec des publications un peu moins ciblées géographiquement, comme par exemple pour des offres d'emploi en station balnéaire. « Je suis fier de cet outil qui marche très fort et même si je ne suis plus saisonnier, j'aime garder une proximité avec ce monde qui a constitué une grande partie de ma jeunesse », conclut Christian. (S.R.)

Created more than 10 years ago, the Facebook group "Les Saisonniers de Courchevel" is still as dynamic as ever with daily posts and more than 47,000 members. Beginners or experienced seasonal workers, everyone can exchange and share good tips and advice. As for publications, 2 subjects are privileged : job offers in and around Courchevel, and the life of the seasonal worker in Courchevel sharing events, important information, good tips...

www.facebook.com/groups/LesSaisonniersDeCourchevelOfficiel

©Courchevel Tourisme

OPENING DE FOLIE

Ça y est, le domaine skiable de Courchevel rouvre ses portes... ou plutôt, ses pistes. Pour l'occasion, toute la station se met en mode années 80 et s'embarque dans le tourbillon d'un vent de folie !

Pour commencer l'hiver de la plus belle des façons, quoi de mieux que de ressusciter l'époque des Bronzés font du ski ? C'est le moment de sortir sa plus belle combi fluo et ses skis vintage pour le slalom spécialement organisé sur le front de neige de Courchevel 1850, au son du DJ Set bien sûr, histoire de sortir sa plus belle godille au rythme des tubes des années 1980. Dans un autre registre, le circuit de kart à pédale installé sur le front de neige promet des courses endiablées entre deux chamallows à déguster. En bref, un week-end haut en couleur pour fêter le retour de la neige et profiter des pistes de Courchevel sous les sunlights des tropiques ! (S.R.)

That's it ! The ski resort of Courchevel opens its slopes ! On the programme on Saturday, December 3 and Sunday, December 4 as from 2pm and for free : a slalom, Chamallow party, DJ set with music of the 80s, as well as a pedal kart circuit on the snow front of Courchevel 1850 !

SUR LE FRONT DE NEIGE DE COURCHEVEL 1850
Gratuit
courchevel.com • +33 (0)4 79 08 00 29

LE PROGRAMME

SAMEDI 3 DÉCEMBRE

· Dès 10h : inscription au slalom

· Dés 14h : Chamallow party, DJ set et slalom, circuit de kart à pédale.

DIMANCHE 4 DÉCEMBRE

· Dès 10h : inscription au slalom

· Dès 14h : Chamallow party, DJ set et slalom, circuit de kart à pédale, jeu de piste dans la station avec goodies à la clé

EN +

LUNDI 05.12 DÈS 20H
Tournoi de poker
Poker tournament
Gratuit
Salle de la Croisette
Courchevel 1850

MARDI 06.12 DÈS 16H
Tire à l'érable
Maple taffy
Gratuit
Front de neige – Courchevel la Tania

MERCREDI 07.12 DÈS 16H
Chamallow Party
Chamallow Party
Gratuit
Rue des Rois – Courchevel Village

MERCREDI 07.12 DÈS 16H
Quiz musical
Music Quiz
Gratuit – inscription à 16h, début à 16h30
Front de neige – Courchevel La Tania

Office de tourisme Courchevel
+33 (04) 79 08 00 29
www.courchevel.com

© Olivier Brajon

DELPHINE DELHOMME
LE FITNESS DANS LA PEAU

Arrivée en 1997 à Courchevel pour effectuer une saison d'hiver en restauration, Delphine Delhomme est tombée amoureuse de la montagne et ne l'a plus jamais quittée. Travaillant au départ dans la restauration, elle change complètement de domaine d'activité en 2009, pour se focaliser sur sa passion, et devenir professeure de fitness. Elle donne des cours sur toute la Tarentaise, et notamment à Brides-les-Bains.

Qu'est-ce qui vous a amené à devenir professeure de fitness ?

Je faisais beaucoup de danse étant jeune, mais lorsque je me suis installée à Courchevel à la fin des années 1990, je n'avais plus beaucoup de temps libre pour pratiquer. C'est aussi à ce moment-là que je suis tombée enceinte, j'ai donc mis la danse de côté. Mais en 2009, je me suis rendu compte que le sport et la danse manquaient à ma vie. J'ai donc passé une formation et j'ai commencé à enseigner le fitness en 2010, activité qui mêlait parfaitement ces deux domaines.

> **LE SPORT** ME PERMET DE TOUT **ÉVACUER** ET D'ÊTRE **APAISÉE**

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans ce métier ?

Ce que je préfère, c'est la diversité et le contact avec les gens. En tout, j'interviens dans six associations différentes, avec des adhérents qui ont entre 4 ans et 85 ans. J'ai donc affaire à un public très large, avec lequel je peux avoir des échanges divers et variés. Certes, on fait du sport, mais il y a aussi un vrai côté social, parce qu'on va créer une relation forte avec nos adhérents, c'est vraiment un moment de partage.

Dans votre métier, vous aidez les gens à être détendus et déstressés. Ça marche aussi sur vous ?

Bien sûr ! Je suis très rarement stressée, justement parce que le sport, en plus de me maintenir en forme, me permet de tout évacuer, et d'être apaisée à la fin de la journée.

Quelques conseils à donner à ceux qui aimeraient exercer ce métier ?

Toujours poursuivre ses rêves, et aller jusqu'au bout. J'ai repris mes études pour exercer ce métier alors que j'avais déjà presque 30 ans. Ça peut sembler tard, mais ce n'est pas une raison pour se dire qu'on n'y arrivera pas. J'ai persisté, et aujourd'hui je suis fière de dire que ça marche. (M.C.)

Delphine Delhomme arrived in Courchevel in 1997 for a winter season and fell in love with the mountains. Initially working in the restaurant business, she completely changed her field of activity in 2009 to focus on her passion and become a fitness instructor. What she likes most is the diversity and the contact with people. She works with six different associations, especially in Brides-les-Bains, with members aged between 4 and 85.

COURS À BRIDES
Les lundis : 20h - postural ball • 21h - zumba fitness
Les mardis : 10h30 - gym seniors • 12h15 - postural ball
+33 (0)6 17 22 00 24 • Gym K'Danse

BRIDES-LES-BAINS

LIAISON BRIDES - MÉRIBEL
REMONTÉE OLYMPIQUE

Pour rejoindre Méribel en un clin d'œil, la solution est toute trouvée : embarquement immédiat pour la télécabine de l'Olympe, de Brides-les-Bains jusqu'à Méribel-Centre !

Prendre l'Olympe, c'est s'immerger dans un petit bout d'histoire des 3 Vallées. Construite pour les Jeux olympiques d'Albertville en 1992 (d'où son nom!), la télécabine était l'un des premiers ascenseurs valléens, c'est-à-dire une remontée mécanique permettant de relier la vallée aux stations : ainsi, Brides-les-Bains intégrait le plus grand domaine skiable du monde.

30 ans plus tard, l'Olympe s'est refait une beauté avec des nouvelles télécabines flambant neuves et une performance améliorée. En une vingtaine de minutes, elle rejoint Méribel-Centre en passant par les gares intermédiaires des Allues et du Raffort. Parce qu'elle s'utilise aussi bien en ski qu'en mode piéton, plus besoin de voiture pour monter en station ! En plus, les forfaits peuvent s'acheter directement au pied de la remontée. Reste plus qu'à prendre place sur l'un des 10 sièges de la cabine : pour le reste, l'Olympe s'occupe de tout. (S.R.)

Built for the Olympic Games of Albertville in 1992, the cable car l'Olympe takes skiers and pedestrians from Brides-les-Bains to the centre of Méribel in only 20 minutes. 30 years later, the cable car went through a makeover with whole new cabins and improved performance !

TÉLÉCABINE DE L'OLYMPE
Ouverture du 10/12 au 21/04
(sous réserve des conditions météos)
Tous les jours de 8h30 à 17h
brides-les-bains.com
Plus d'infos sur les nouvelles cabines :
skipass-meribel.com
+33 (0)4 79 55 20 64

EN +

DIMANCHE 11.12 À 18H
Soirée d'ouverture
Opening party
Gratuit
Parc thermal

À PARTIR DU 13.12
Cinéma Doron
"Doron" Movie theater
Place du Centenaire

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

© Photos : Sylvain Aymoz

MÉRIBEL

NOUVELLE ASSOCIATION ALLUES LOISIRS
FACILITATEURS DE MONTAGNE

Créée au printemps 2022 par quelques résidents de la vallée, l'association Allues Loisirs vise à faciliter l'accès des habitants et employés de la station aux différentes activités de montagne. Patrick Étievent, président de l'association, nous éclaire un peu plus sur le sujet.

Quels sont les objectifs de cette association ?

L'idée première était de promouvoir la pratique des sports d'hiver auprès des résidents et des travailleurs de la commune, en facilitant leur accès aux différents domaines skiables de la vallée, notamment en leur donnant accès à des tarifs de groupe sur les forfaits. Par la suite, nous avons élargi notre champ d'action, afin de favoriser l'accès à d'autres activités, quelles soient sportives, culturelles, de loisirs ou encore de bien-être, comme des accès de groupe à la piscine ou à la patinoire.

Comment est née cette idée ?

Au printemps dernier, nous nous sommes réunis avec quelques habitants, car nous savions que d'autres associations de ce type existaient en Tarentaise, à Courchevel ou à Bozel par exemple. Nous nous sommes donc dit que cela pouvait être bien de reproduire le même principe, mais cette fois ci pour les résidents des Allues. Lors de la dernière saison d'hiver, les forfaits saison (à prix réduits pour les gens du pays, ndlr) étaient encore en place, mais nous sentions que les choses commençaient à bouger. Nous avons donc décidé de créer l'association au plus vite, bien que nous soyons encore loin de l'ouverture des domaines skiables, afin d'être prêts le moment venu.

Du côté des adhérents, qui peut vous rejoindre ?

Notre association est ouverte à tous les résidents annuels de la vallée des Allues, ainsi qu'aux employés, à l'année ou saisonniers. Pour le nombre d'adhérents, nous devrons compter a minima 200 personnes dans l'association pour avoir accès à ces forfaits de groupe.

Si vous résidez dans la vallée des Allues, ou que vous voulez plus d'informations sur les forfaits de ski que l'association pourra proposer, n'hésitez donc pas à les contacter ! (M.C.)

Created in the spring of 2022 by a few residents, the association Allues Loisirs aims to facilitate the access of the inhabitants and employees of the resort to various mountain activities, in particular by giving them access to group rates on ski passes, but also to other sporting, cultural, leisure or wellness activities, such as group access to the swimming pool or the ice rink. The association needs at least 200 members to have access to these group packages.

ALLUES LOISIRS
Site web : allues-loisirs.com
Mail : alluesloisirs@gmail.com

JEU CONCOURS
NOËL AVENT L'HEURE !

Cet hiver encore, Méribel remet le couvert. Pour la troisième année consécutive, la station vous propose son calendrier de l'Avent interactif, avec de nombreux lots à gagner.

Depuis le 1er décembre et jusqu'au 24 décembre, Méribel fête Noël ! Le Père Noël ouvre sa hotte un peu en avance, et fait gagner de nombreux cadeaux : des forfaits ou du matériel de ski, des diners... De quoi faire rêver avant les fêtes.
Pour participer, rien de plus simple. Rendez-vous sur le site dédié à l'offre, cliquez sur la case correspondant à la date du jour, et ni une ni deux, le résultat s'affiche à l'écran. Vous avez gagné ? Hourra ! Vous avez perdu ? Rien de grave, vous pourrez retenter votre chance dès le lendemain. En plus de cela, votre nom sera automatiquement inscrit pour le tirage au sort du super lot qui aura lieu le 25 décembre : un séjour de 4 nuits en chambre double, avec 2 forfaits 3 jours sur le domaine des 3 Vallées ! (M.C.)

For the third following year, Méribel organises its online advent calendar, with many prizes to win. Go to calendrierdelavent-bymeribel.fr and open the correct box. You can try your luck every day until December 24 followed by a big prize draw on December 25.

CALENDRIER DE L'AVENT
Jusqu'au 24 décembre
calendrierdelavent-bymeribel.fr

© Photos : Sylvain Aymoz - Pixabay

EN +

SAMEDI 10.12 DÈS 17H30
Soirée d'ouverture
Méribel in lights
"Méribel in lights" opening
Gratuit
Front de neige
Méribel-Mottaret

LES 10.12 ET 11.12
Coupe de France
de ski alpinisme
French ski mountaineering cup
Course ouverte
aux licenciés FFME et FFCAM Méribel

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

©Dominic Steinmann - DR

ZOÉ COLOMBIER
LE SNOW DANS LA PEAU

À tout juste 18 ans, Zoé vient de remporter son premier titre de championne du monde en snowboard-cross... Mais la première marche du podium ne lui est pas montée à la tête puisque c'est avec humilité et maturité qu'elle nous raconte son parcours.

Quand as-tu commencé le snowboard ?

J'ai d'abord fait du ski, avant qu'une section snow se crée au club des sports de Méribel quand j'avais 8 ans environ. Au début c'était du loisir, et puis je me suis mise à faire des compétitions au niveau local et national, aussi bien en freestyle qu'en boardercross. Vers mes 15 ans, j'hésitais à continuer mais j'ai été repérée par le Comité de Savoie, et je me suis spécialisée dans le boardercross avant de rejoindre les groupes de la Fédération française.

> « LE **SPORT DE HAUT-NIVEAU** IMPLIQUE **DES SACRIFICES** PARFOIS DURS À **UN JEUNE ÂGE** »

Qu'est-ce qui te plaît dans le snowboard-cross ?

J'aime être seule sur le tracé pour prendre les meilleures trajectoires, mais le fait de partir à 4 en même temps donne une bonne dose d'adrénaline. Il y a beaucoup de paramètres à prendre en compte entre le tracé, la neige et les autres concurrents, dont on ne peut pas prévoir les actions. La planche est aussi spécifique pour prendre de la vitesse et tourner en étant stable, il faut s'y habituer.

Ça fait quoi d'être championne du monde ?

Je ne m'y attendais pas ! Les conditions étaient difficiles avec du mauvais temps et une neige qui changeait beaucoup. Sur le run de finale, j'étais dernière jusqu'au dernier virage, mais j'ai réussi à prendre la trajectoire intérieure et à passer devant. Je suis fière d'avoir fait une belle compét' malgré les aléas, j'ai mis du temps à réaliser d'avoir remporté un si gros titre.

Pas trop dur d'allier études et compétition ?

C'est un gros rythme à gérer, mais j'ai la chance d'être au lycée d'été d'Albertville qui permet d'avoir un emploi du temps aménagé pour les sportifs de haut-niveau. J'ai cours d'avril à novembre avec 20h de sport par semaine, et l'hiver je suis libre pour la compétition et les entraînements.

Quels sont tes objectifs ?

Continuer à prendre de l'expérience et progresser petit à petit. Je suis sur le circuit Coupe d'Europe où j'aimerais faire un podium, et je devrais prendre le départ de plusieurs coupes du monde. Je travaille beaucoup sur le mental, la gestion du stress... On pense souvent au physique mais le mental est tout aussi important. Le sport de haut-niveau implique des sacrifices parfois durs à un jeune âge, c'est important d'être accompagné car les athlètes ne sont pas toujours infaillibles. (S.R.)

Envie de sponsoriser Zoé ?
Contactez la par mail à
zoe.colombier@gmail.com

Profil

- **Âge :** 18 ans
- **Club :** Club des sports de Méribel
- **Palmarès :** Championne du monde junior en mars 2022

At just 18 years old, Zoé has just won her first snowboard cross world championship title, a dream come true! What she loves about the Snowboard Cross discipline is the adrenaline and the fact of starting with 4 competitors at the same time. Zoé is part of the European Cup circuit, her goals for this winter season are one or more podiums and the start of several World Cups. She works a lot on the body-mind balance and the management of stress.

LES TRIBUNES PRENNENT FORME

©DR

La zone de la Chaudanne, au bas de la piste du Roc de Fer où se dérouleront les épreuves dames et parallèles des Mondiaux de ski, va se transformer en véritable chaudron. Et ça se prépare bien en amont !

Expérimenté en mars dernier à l'occasion des finales de la coupe du monde de ski de Courchevel Méribel, le dispositif d'accueil des spectateurs s'adapte pour les Mondiaux à venir. À Méribel, les tribunes de 3000 places ont ainsi été montées dès cet automne dans l'aire d'arrivée, afin « de perturber au minimum le flux des skieurs », explique Christophe Mugnier, directeur général adjoint du comité d'organisation. Des écrans géants viendront également compléter le dispositif, et deux fans zones vont être aménagées en bord de piste, le long du tracé.

On note également que c'est à Méribel qu'auront lieu les remises de prix ainsi que les tirages au sort des dossards (hommes et femmes) de l'ensemble de la compétition. 11 concerts sont prévus, avec des artistes de renommée nationale et internationale... Rendez-vous chaque jour de compétition sur la Medal Plaza, en mode après-ski de 16h30 à 19h30. On a hâte ! (E.R.)

3,000 grandstands saw the light in Méribel on the occasion of the World Championships of 2023 in Courchevel and Méribel. Giant screens and 2 fan zones will complete the finish area. Not less than 11 concerts are programmed with internationally known artists.

courchevelmeribel2023.com

6 DEC.

© Photos : Vincent Lottenberg

Mon beau sapin !

L'illumination du grand sapin de Noël, véritable événement de pré-saison, s'adresse aux petits et grands qui ont hâte de basculer dans l'euphorie de l'hiver et des fêtes de fin d'année.

Mardi 6 décembre, jour de la Saint-Nicolas, le grand sapin installé sur la place du village de Saint-Martin se parera de ses plus beaux atours, signe d'un mois de décembre qui va briller de mille feux dans la station. « Cette année, nous avons travaillé avec la bibliothèque et le service associatif, afin de proposer un vrai événement de pré-saison, auquel sont invités les habitants et les enfants des Belleville », explique Sébastien Pomini, directeur de l'office de tourisme.

Au programme, un spectacle pour enfants à la salle des fêtes, suivi d'une déambulation avec des lampions jusqu'à la place du village, où se dérouleront des animations musicales (avec un orgue de barbarie) et autour des arts de la rue. La mise en lumière du sapin conclura de la plus belle des manières la journée, donnant un avant-goût des grands rendez-vous de la fin d'année, « Noël au village » et la « Semaine de feu et de glace ». (E.R.)

The traditional illumination of the Christmas tree installed in the centre of the village of Saint-Martin is programmed on December 6 preceded by a show for children at the reception hall, a lantern parade to the centre of the village, music and street performers.

SAINT-MARTIN S'ILLUMINE
À 17h, spectacle conté "Le bruit de la neige", offert aux enfants par la bibliothèque.
RDV à la salle des fêtes. Gratuit.
À 18h, illumination du sapin devant la mairie.
Animation musicale, boisson chaude, présentation de la saison
st-martin-belleville.com • +33 (0)4 79 00 20 00

EN +

TOUS LES JOURS (SAUF LE SAMEDI)
Musée
Saint-Martin-de-Belleville Museum
Histoire et traditions
5 €/personne – 4 € tarif réduit
Gratuit - de 16 ans
54 rue du Clocher

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

© DR

TILLY SCOTT
BELLEVILLE LOVE STORY

L'histoire d'amour entre Tilly et la vallée des Belleville a commencé il y a plus de 20 ans lors de sa première saison en station... Le coup de foudre a été total, si bien que Tilly a quitté son Angleterre natale pour venir s'installer ici. Elle raconte.

Comment as-tu découvert Saint-Martin-de-Belleville et la vallée ?
Un peu par hasard ! Je voulais venir faire une saison d'hiver en France, et lors d'une formation de français à Annecy, j'ai rencontré les gérants d'un bar de Val Thorens. Ils ont proposé de m'embaucher, et cela s'est fait ! J'ai fait plusieurs saisons, puis j'ai choisi de rester travailler un peu en Angleterre pour prendre une décision.

Au final, tu es revenue vivre ici…
Oui, j'avais envie de revenir dans les Belleville pour y vivre. J'ai toujours adoré le ski, j'avais envie de travailler dans ce milieu. J'ai aussi rencontré celui qui est mon mari aujourd'hui, alors ça a fait pencher la balance. J'ai d'abord été traductrice pendant quelques années, j'ai même traduit des articles pour Infosnews ! Aujourd'hui, je travaille dans la gestion pour les restaurants John's et les Chalets Cocoon à Val Thorens. J'ai même pris la nationalité française depuis 1 an !

Qu'est-ce que tu aimes ici ?
Il y a un équilibre entre grand domaine skiable et petits villages, et un mode de vie extra qui permet d'être dehors, de faire du sport en montagne tout au long de l'année. En tant que mère, j'ai pensé que ce serait un super lieu pour élever mes enfants, pour qu'ils profitent de toutes ces activités en ayant la richesse de deux cultures.

En plus de ton job, tu essayes aussi de dynamiser la vie locale…
Oui, nous avons créé avec mon amie Anne l'association Light Tracks pour essayer de relayer et de créer des actions en faveur de l'environnement dans la vallée. Il y a plein de chouettes initiatives mises en place par les stations et la commune, mais les touristes, et même parfois les locaux, ne sont pas toujours au courant, alors nous essayons de diffuser au maximum les informations autour de ces thématiques. (S.R.)

The love story between Tilly and the Belleville Valley began more than 20 years ago when she visited the ski resort for the very first time. It was love at first sight ! She left England and settled down in the Belleville Valley where she met her husband. Today, Tilly works for the restaurants John's and Les Chalets Cocoon in Val Thorens. With her friend Anne, she created the association Light Tracks transmitting information about actions in favour of the environment.

TÉMOIGNAGES

Claude Jay
MAIRE DES BELLEVILLE
Le Flocon Vert couronne des années d'implication et de sensibilité de la commune sur les thématiques environnementales et sociales. Il faut avoir conscience de l'impact de ses pratiques au quotidien, revenir aux fondamentaux. Avoir le Flocon Vert, ce n'est pas un aboutissement, c'est un point de départ qui nous oblige collectivement pour la suite, en fixant des objectifs réalisables.

Camille Rey
PRÉSIDENTE DE MOUNTAIN RIDERS
L'enjeu est de créer le dialogue entre tous les acteurs d'un même territoire. Pour les Belleville, près de 80 acteurs ont été impliqués. Le Flocon Vert dispose de trois niveaux. Les Belleville sont sur la première marche, c'est-à-dire que des axes de progrès ont été identifiés pour progresser vers les niveaux suivants.

BE Cause

Label "Flocon Vert"

DU VERT AU PAYS DES FLOCONS

La Vallée des Belleville est la 14e destination française à recevoir le label Flocon vert, décerné par l'association Mountain Riders aux stations engagées dans une démarche responsable de transition écologique. Une jolie récompense qui récompense deux ans de travail, et qui montre surtout le long chemin à prendre pour être plus vertueux...

Le label Flocon Vert, quésako ?

Décerné par Mountain Riders, c'est un label et une démarche de progrès qui a pour objectif d'engager et de structurer la transition écologique des stations de montagne au niveau d'un territoire. Le cahier des charges, élaboré avec 70 structures partenaires du milieu du tourisme, du développement durable et de la montagne, recense une vingtaine de critères à valider dans quatre grandes thématiques : gouvernance et destination / économie locale / social et culture / ressources naturelles et écologie.

La candidature des Belleville…

Dans la vallée, la sensibilité verte ne date pas d'hier. Le premier bilan carbone réalisé sur une station de ski a été réalisé ici en 2007. La commune aux trois stations (Saint-Martin-de-Belleville, Les Menuires et Val Thorens) était intéressée par ce label dès sa création, en 2011. Mais il a fallu attendre l'automne 2020 pour qu'une dynamique se crée, et début 2021 pour le lancement de la candidature à l'échelle de toute la vallée. Ont suivi alors les différentes étapes : analyse des actions existantes, audit par un cabinet indépendant, réunion du comité Flocon Vert... Jusqu'à la remise officielle du label en juillet 2022, sur le site emblématique du lac des Bruyères.

Qu'est-ce que ça change ?

Pour le consommateur, c'est un signe que la destination est identifiée comme responsable. Pour la station labellisée, c'est un engagement à aller plus loin dans tous les critères. Ce n'est donc que le début !

> **LE FLOCON VERT,** C'EST UN POINT DE DÉPART QUI NOUS **OBLIGE COLLECTIVEMENT** POUR LA SUITE
>
> Claude Jay

Trois points forts des Belleville

- La gestion et l'optimisation de la neige de culture, grâce à un réseau performant d'enneigeurs et le système Snowsat équipant les dameuses.
- Les actions de la Sem Renov, sur la qualité des logements et la rénovation de l'immobilier de loisirs.
- La politique de préservation de la biodiversité, ADN de la vallée depuis 15-20 ans. Deux exemples : l'engagement fort auprès du Parc national de la Vanoise et la sauvegarde de l'abeille noire.

Les axes de progrès

Comme pour d'autres stations, la mobilité et l'adaptation en profondeur au changement climatique, avec pour objectif la neutralité carbone à l'horizon 2030.

Concrètement, et maintenant ?

Il faut continuer à travailler. Un audit intermédiaire sera mené dans un peu plus d'un an. En attendant, des actions sont déjà visibles : le développement du compostage dans les villages ; des défis énergie dans les écoles et les copropriétés ; la mobilité, en lien avec la communauté de communes, avec la mise en place de bus à hydrogène sur la ligne Moûtiers / Val Thorens. (E.R.)

The Belleville Valley is the 14th French ski destination to receive the "Flocon vert" label, awarded by the Mountain Riders association, for its responsible approach, rewarding two years of work : the analysis of existing actions, an audit by an independent firm, meetings of the "Flocon Vert" committee... until the official presentation of the "Flocon Vert" label in July 2022, on the emblematic site of Lac des Bruyères. The label is a starting point that obliges partners to set achievable objectives.

lesbelleville.com
mountain-riders.org • flocon-vert.org

EN +

SAMEDI 10.12 ,
DE 17H30 À 19H
Soirée d'ouverture de la station
Ski resort opening event
DJ French Fuse et feu d'artifice
Gratuit – La Croisette

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

©Gilles Lansard

© Photos : F.Arbib - OT Val Thorens

VAL THORENS

LES BOSS DU SKI-CROSS

La Coupe du monde de ski-cross, c'est l'évènement phare du début de saison à Val Thorens depuis 10 ans maintenant. Cette année encore, le spectacle ne restera pas dans le portique de départ entre la compétition et les nombreuses animations prévues ce week-end.

Le ski-cross est probablement l'une des disciplines les plus spectaculaires du ski. Quatre coureurs prennent le départ en simultané pour ensuite l'emporter au terme d'une folle descente avec bosses, sauts et autres courbes relevées. Technique, vitesse et physique sont de mise dans ce sport aussi complet qu'exigeant : la moindre erreur ne pardonne pas...

Si c'est déjà impressionnant à la télé, c'est encore plus spectaculaire de voir une manche en vrai. Et pourquoi se priver alors que les meilleurs athlètes de la discipline, femmes et hommes confondus, seront présents à Val Thorens ? D'ailleurs, le champion olympique valthorinois Jean-Fred Chapuis sera de la partie... non plus sur la piste qui porte son nom, mais en tant qu'entraîneur de l'équipe suisse (lire aussi en page ci-contre) ! « C'est toujours un plaisir de courir à la maison, même si je ne serai pas sur les skis cette fois-ci, nous a-t-il confié. Pour moi, la piste de Val Thorens est l'une des plus belles du circuit : elle est physique par sa longueur (environ 1 min 10 de descente) et du fait de la haute altitude, mais aussi technique, il faut rester lucide dans le choix de sa ligne ».

Pour ceux qui ne sont pas encore convaincus, le week-end sera riche en festivités. Le cœur de la compétition, c'est le village officiel à l'arrivée de la piste de ski-cross Jean-Frédéric Chapuis. Ski-tests, buvette, animations, et ambiance musicale : c'est tout Val Tho qui sera en fête pour les champions ! (S.R.)

The FIS Ski Cross World Cup has been the flagship event at the start of the season in Val Thorens for 10 years now. It is probably one of the most spectacular disciplines : 4 riders hurtle down a crazy descent with bumps, jumps and other raised curves. Technique, speed and a good physical condition are required in this sport. The heart of the competition is the official village at the arrival of the Jean-Frédéric Chapuis ski cross track with music and entertainment.

FIS COUPE DU MONDE DE SKI-CROSS

Animations prévues les 2 jours au village officiel, à l'arrivée de la piste de ski-cross
valthorens.com

7 ▸ 9 DEC.

PROGRAMME

7 DÉCEMBRE

Qualifications sur la piste Jean-Frédéric Chapuis

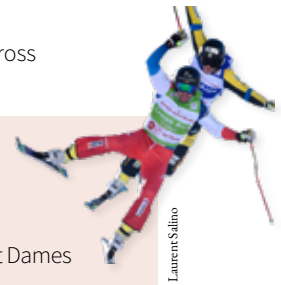
18h : cérémonie d'ouverture au Board avec descente aux flambeaux et feu d'artifice

8 DÉCEMBRE

Finale manche 1 Hommes et Dames

9 DÉCEMBRE

Finale manche 2 Hommes et Dames



© Laurent Salino

© C. Ducruet/OT Val Thorens

Profil

- **Âge :** 33 ans
- **Discipline :** Ski-cross
- **Station :** Val Thorens
- **Palmarès :** Triple vainqueur de la Coupe du monde de ski-cross en 2015, 2016 et 2017
- Médaille d'or aux JO de Sotchi en 2014
- Champion du monde en 2013

JEAN-FRED CHAPUIS

DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA PISTE

Champion olympique, champion du monde... Jean-Fred Chapuis est une référence en ski-cross. Mais toutes les bonnes choses ont une fin, et le skieur valthorinois a pris sa retraite d'athlète. Jamais loin des pistes, c'est désormais en tant qu'entraîneur de l'équipe suisse de ski-cross qu'il fera parler son expérience sur les circuits internationaux.

Comment as-tu décidé d'arrêter ta carrière d'athlète ?

À la fin de la saison dernière, je sentais que je n'avais plus la même adrénaline, plus la même envie qui m'animait et me poussait en compétition. Quand j'ai compris que ce n'était pas que de la fatigue, je me suis dit que c'était le bon moment. J'étais allé au bout de ce que je pouvais faire et j'avais la chance de finir en bonne santé. Cela s'est fait naturellement, je n'ai pas de regrets !

> **« ENTRAÎNER,** C'EST UNE AUTRE FAÇON D'ABORDER LE SPORT »

J'imagine que ce n'est pas un choix facile…

En effet, c'est un gros changement. Pendant des années, on ne vit que pour son sport avec l'investissement et les sacrifices que cela implique. Et du jour au lendemain tout s'arrête, on ne sait pas trop où on va. Pour ma part, je savais que je voulais rapidement rebondir pour ne pas déprimer, et j'ai eu la chance d'avoir rapidement des opportunités grâce à ma carrière. C'est un peu comme commencer une deuxième vie !

Devenir entraîneur, c'était une évidence ?

Je n'avais pas de plan précis mais 10 jours après l'annonce de ma retraite, j'ai été contacté par l'équipe de ski-cross suisse pour devenir entraîneur. J'avais d'autres propositions, mais le projet me plaisait et j'avais envie de travailler avec cette équipe forte, cela collait avec mon souhait de rester dans le ski-cross et dans le haut-niveau pour apporter mon expérience. J'ai commencé début août, cela m'a permis de souffler un peu et de profiter d'un été avec un peu moins de muscu !

Comment cela se passe dans tes nouvelles fonctions ?

J'habite toujours à Val Thorens, donc ça n'a pas beaucoup changé mon quotidien. C'est intéressant de passer de l'autre côté, de découvrir une autre façon d'aborder le sport et une autre culture. Il y a une grosse part d'humain pour apprendre à connaître chaque athlète avec ses défauts et ses qualités et s'adapter à chacun, c'est un nouveau challenge motivant. J'aborde la saison sereinement, nous avons fait le maximum pour être prêt. Maintenant, on va voir ce que ça donne sur la piste lors de l'étape de Coupe du monde de Val Thorens ! (S.R.)

Only 10 days after the announcement of his retirement, Jean-Fred Chapuis was contacted by the Swiss skicross team to become a coach. He had other proposals but he liked the project and he was eager to work with this strong team. The idea to continue the Ski Cross discipline and at a top level to share his experience appealed to him. As from August, Jean-Fred travels between his work in Switzerland and his homeplace Val Thorens.

Des apéros toujours plus show !

Première station à ouvrir chaque hiver, Val Thorens est aussi maître dans le lancement des pré-saisons ! Organisé en octobre dans un lieu festif à son image, le KGB (Karl Gustav Brasserie) à Montmélian, l'Apéro Val Tho a réuni près de 1500 personnes. Il y avait des flocons et des flacons, du fromage, des gourmandises et même un énorme gâteau et des bougies pour les 50 ans de la station. Et bien sûr du son et un max de bonnes vibes jusqu'au bout de la nuit...

VAL THORENS

Nouveautés de l'espace

Cet hiver, Val Thorens souffle ses 50 bougies ! Mais pas question de rester sur ses acquis, puisque la plus haute station d'Europe a encore prévu une saison aux petits oignons pleine de nouveautés.

ESPACES LUDIQUES DU FUTUR

Val Tho, c'est haut... Si haut qu'on croirait pouvoir toucher les étoiles ! Mais c'est plutôt le ciel qui vient à nous, avec le relooking complet des espaces ludiques sur le thème de l'espace. Le VT Funride devient la Piste de l'espace, un parcours ludique où les petits cosmo-skieurs relèveront les défis pour réussir leur mission spatiale. Côté initiation, le VT Family Park devient l'Expérience spatiale, où les débutants pourront appréhender la glisse accompagnés par Abby, Foxy et Chamy. Au pied de ces deux zones, direction le nouvel espace de pique-nique avec tables, poufs et transats toujours dans une ambiance spatiale : le repas s'annonce étoilé !

LE BOARD, LA NOUVELLE PÉPITE

50 ans, ça se fête ! Pour l'occasion, Val Thorens s'est offert un tout nouveau centre sportif et culturel au cœur de la station, qui ouvre d'ailleurs le 3 décembre. Et avec ses 17 000 m², ça promet. Pour se maintenir en forme, c'est au choix entre piscine ludique, zone wellness, espaces multisports ou encore fitness/musculation, tandis que le fun park avec trampolines, parcours aventure ou encore toboggans fera le bonheur des bambins. Complété par une nouvelle gare routière et un espace congrès pour les professionnels, le Board a décidément tout pour lui !

LES PETITS PERDENT LES PÉDALES

Parce qu'on peut être un rider dès le plus jeune âge, l'ESF propose désormais une initiation en draisienne sur neige pour les petits de 18 mois à 5 ans. Équipés de patins de ski, ces mini-bolides sont faciles à piloter, reste plus qu'à glisser ! (S.R.)

Val Thorens celebrates its 50th anniversary ! For the occasion, Val Thorens offered itself a brand new sports and cultural centre in the heart of the resort called Le Board. The Val Thorens Fun Ride and Family Park propose different space themed games and fun zones with tunnels, slaloms and obstacles, and a whole new picnic zone at the foot of the slopes. And the ESF ski school now offers an introduction to draisine on snow for children aged 18 months to 5 years.

© Photos : OT Val Thorens

EN +

DÈS LE SAMEDI 03.12

Le Board ouvre !

Centre sportif et de congrès

Opening of the "Le Board" sports center

Les premiers espaces du nouveau centre sportif et de congrès ouvrent dès ce samedi : piscine et aquasplash (11h à 20h), wellness (11h à 20h30), tennis de table et squash. Ouverture de l'espace bien-être le 8 décembre.

Galerie Caron

Infos et tarifs : +33 (0)4 79 00 00 76

Sogevab.com

Office de tourisme Val Thorens

+33 (0)4 79 00 08 08

BE Cause

Tous à fond Téléthon !

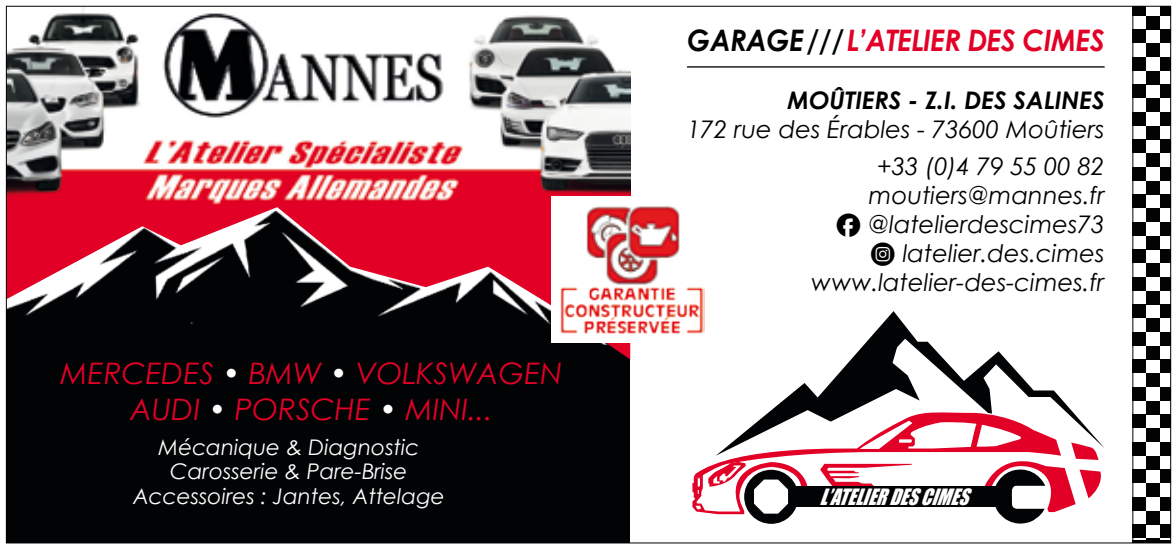
Le 2 et 3 décembre, c'est le retour du Téléthon. En Tarentaise, et comme dans toute la France, des participants se mobilisent pour apporter leur pierre à l'édifice. On fait le point sur les différentes animations près d'ici.

Cette année en Tarentaise, l'antenne Savoie de l'AFM Téléthon prévoit une vingtaine d'évènements et d'activités les 2 et 3 décembre, dans de nombreuses communes comme Bozel, Salins-les-Thermes, Centron ou, un peu plus bas en Tarentaise, Grignon, Monthion et Esserts-Blay. Que ce soient des ventes de produits alimentaires, du sport, du théâtre ou encore des ateliers créatifs, toute la vallée sera donc mobilisée afin de contribuer au maximum à la cagnotte nationale. Lors de ses meilleures années, en 2018 et en 2019, les différentes actions entreprises sur la Tarentaise avaient rapporté plus de 50 000€ par édition. Des chiffres significatifs, qui ont de quoi faire chaud au cœur. On espère que cette édition 2022 sera aussi prolifique !

Et si par hasard vous souhaitiez proposer une activité complémentaire pour le Téléthon, pas de panique, il n'est jamais trop tard, comme nous l'explique Marie-Pierre Battendier, chargée du secteur de la Tarentaise : « Certes, le gros de l'évènement se passe les 2 et 3 décembre, mais des manifestations peuvent avoir lieu d'octobre au mois de janvier. Il ne faut pas hésiter à proposer des activités, toute action est bonne à prendre ! » (M.C.)

In Tarentaise, more than 20 animations and activities are organised on the occasion of the national event Téléthon on December 2 and 3 : food sales, sporting events, theatre plays or creative workshops, the whole valley is mobilised to contribute as much as possible.

Le 2 & 3 décembre
Retrouvez toutes les activités autour de chez vous sur l'application Animations téléthon
Plus d'informations sur afm-telethon.fr



UN NOUVEAU CHAPITRE POUR LA MÉDIATHÈQUE

© Archives ER

La médiathèque intercommunale de Moûtiers fête cette année ses 5 ans... Mais même à cette occasion, c'est elle qui régale ! On fait le point sur tout ce qu'elle a à offrir.

UNE MÉDIATHÈQUE 3 EN 1

Située au cœur de Moûtiers, la médiathèque a plus d'un tour dans son sac... Car grâce au réseau intercommunal, une seule carte suffit pour profiter des catalogues de la médiathèque de Moûtiers et des bibliothèques de Saint-Jean-de-Belleville et de Saint-Martin-de-Belleville.
Au total, ce sont plus de 18 000 ouvrages, CD et DVD disponibles tout au long de l'année... De quoi ne plus savoir où donner de la tête ! Tous les documents peuvent être empruntés dans l'une des trois structures puis rendus dans n'importe laquelle, ce qui permet de trouver son bonheur sans forcément faire des kilomètres à chaque fois. Cerise sur le gâteau : la carte est gratuite pour les habitants de la communauté de communes Cœur de Tarentaise ! "Nous voulons démocratiser la lecture publique autant que possible en la rendant accessible au plus grand nombre", explique Pierre Aguilera, directeur de l'action culturelle à la CCCT.

LA LECTURE VIVANTE

Si quand on dit médiathèque, on pense souvent à des rayonnages interminables de livres et un silence de cathédrale, les médiathécaires de Moûtiers tournent la page aux idées reçues. Lectures contées, rencontres entre lecteurs et avec des auteurs, expositions... la lecture ne s'arrête pas à des mots couchés sur une page, bien au contraire. Si la médiathèque organise régulièrement des évènements à l'échelle locale, elle s'appuie aussi sur les grand rendez-vous nationaux comme la Nuit de la lecture ou encore la Semaine de la petite enfance. Et elle s'exporte même hors des murs, pour des lectures en pleine nature. "Nous voulons que la médiathèque soit un lieu de vie où l'on se retrouve mais aussi qu'elle aille à la rencontre des habitants, pour apporter la culture partout sur le territoire", conclut Pierre. (S.R.)

Located in the heart of Moûtiers, the media library proposes books, CDs and DVDs available all-year round. Only one membership is required to access the more than 18,000 documents of the libraries of Moûtiers, Saint-Jean-de-Belleville and Saint-Martin-de-Belleville. The icing on the cake : the membership is for free for residents of the Community of Communescœur de Tarentaise (CCCT)!

MÉDIATHÈQUE INTERCOMMUNALE
Moûtiers - Place Louis-Lungo
www.coeurdetarentaise.bibenligne.fr
+33 (0)4 79 24 59 83

EN +

DU 02 AU 04/12, DE 10H À 22H
Marché de Noël
Christmas market
Place du Marché – Moûtiers

MARDI 06.12 À 18H15
Conférence « Petite histoire de la Savoie »
A little story about Savoy
Gratuit
Centre culturel Marius-Hudry – Moûtiers

Cœur de Tarentaise Tourisme
+33 (0)4 79 04 29 05

© Photos : Archives L'Echo du Mont-Jovet

ENTRE EUX, C'EST L'HARMONIE !

Ils ont pour la plupart entre 50 et 60 ans de fidélité à l'Harmonie de Bozel et autant d'années de souvenirs à partager. Raymond Freppaz, Bernard Perrier, Alain Pawlovic (directeur depuis 1993) et sa femme Carole, Louis Glise (le doyen) et son fils Roger, Yvan Vessiller et Claude Burdet nous parlent avec enthousiasme de leur association, qui a fêté ses 100 ans cette année. Un lien fort les unit, bien au-delà des partitions...

Pourriez-vous nous parler de l'Harmonie à ses débuts ?

Bernard Perrier : Il n'y avait pas d'école de musique au début. C'était les anciens musiciens qui nous apprenaient le solfège, puis on choisissait l'instrument en fonction de ce qu'il avait en stock !

Roger Glise : Les cours de solfège étaient prodigués par des bénévoles pendant trois ans, avant de pouvoir commencer à jouer.

Raymond Freppaz : C'est l'usine du Villard-du-Planay qui voulait avoir une fanfare, c'est parti de là. À l'époque, elle était constituée de cuivres qui défilaient pour les commémorations, les fêtes de villages...

Louis Glise : On a toujours joué aux noces aussi, les nouvelles générations n'ont rien inventé !

> « QUAND ON JOUE, QUELLES QUE SOIT LES GÉNÉRATIONS, **ON JOUE TOUS LA MÊME PARTITION !** »
> Alain Pawlovic

Comment est ponctuée son histoire ?

Alain Pawlovic : Depuis 1920, il n'y a eu que trois directeurs. Je suis professeur à l'école de musique de Moûtiers et j'ai repris la direction il y a bientôt trente ans. On est venu me chercher. Tony Clavel, le directeur de l'époque, voulait du sang neuf pour que la société perdure et attire les jeunes.

Yvan Vessiller : De nombreux temps forts ont marqué l'histoire de l'Harmonie, notamment ces dernières années. Par exemple, « La Malle », un spectacle réunissant 250 participants ; notre spectacle sur le cirque ; le film « Bozel Express » où nous avons tout créé nous-même. Ce sont des projets qui vont bien au-delà de la musique !

Carole Pawlovic : Notre président Sylvain Pulcini fourmille d'idées, alors il faut toujours faire attention à ce que l'on suggère ici, car cela peut être pris au pied de la lettre !

On sent effectivement un lien très fort entre vous...

Claude Burdet : C'est ce qui caractérise l'Harmonie. Cette association regroupe d'autres associations, fédère les publics.

Louis Glise : Les anciens ont su s'adapter à la musique moderne, loin des musiques à deux temps des marches avec lesquelles nous avons commencé.

Alain Pawlovic : Cela fait partie de notre volonté qu'elle soit attractive. C'est la force de la musique : quand on joue, quelles que soient les générations, on joue tous la même partition ! (C.K)

Most of them played between 50 and 60 years with the Harmony of Bozel and have as many years of memories to share. Infosnews met musicians and members Raymond Freppaz, Bernard Perrier, Alain Pawlovic – director since 1993 and his wife Carole, Louis Glise - the dean and his son Roger, Yvan Vessiller, and Claude Burdet. Created in 1920, the association counts only 3 directors, and has been marked by many highlights of which La Malle, a show reuniting 250 participants.

L'ECHO DU MONT-JOVET
Un grand concert des 100 ans se déroulera au printemps.
echodumontjovet.free.fr
Harmonie l'Echo du Mont-Jovet

BE Cause

Joyeux Parc-nniversaire !

APPEL À PROJETS

Premier parc national créé en France, le Parc national de la Vanoise va avoir 60 ans. Pour que tout le monde participe à la fête, le Parc a lancé un appel à initiatives pour organiser des actions « 60 ans, Vanoise au cœur » tout au long de 2023.

Depuis 1963, le Parc national de la Vanoise a pour vocation la protection de la faune et la flore sur son territoire et l'accueil et la sensibilisation du public. Parce que ces missions impliquent des acteurs de tous horizons, le Parc veut célébrer ses 60 ans de la même façon : avec tous ceux qui partagent ses valeurs.

Chacun peut proposer ses idées d'action collective en lien avec la montagne, la biodiversité, la vie en Vanoise... ateliers, chantier participatif, animations... la forme est libre. Les lauréats seront aidés sur la communication et les coups de cœur pourront se voir attribuer jusqu'à 2000€. Une idée ? c'est le moment de foncer ! (S.R.)

First National Park created in France, the Vanoise National Park celebrates its 60 anniversary in 2023. To ensure that everyone participates in the celebration, the Park has launched a call for initiatives to organise numerous actions throughout 2023.

Vagues de dépôt des candidatures en ligne
Jusqu'au 15/12
du 01/01 au 15/03
du 01/04 au 15/08.
www.votreparc.vanoise.com/

© PhotoVallandry

PISTE DE BOBSLEIGH

LE BOBSLEIGH ?

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE QUI NE LAISSE PAS DE GLACE…

Unique en France, la piste de bobsleigh est le lieu de rendez-vous incontournable lors d'un séjour à La Plagne. Expérience aussi singulière que jubilatoire, elle fait vibrer la station au rythme de ses descentes sensationnelles et constitue la promesse d'un souvenir impérissable.

Construite à l'occasion des Jeux olympiques d'Albertville en 1992, la piste de bobsleigh s'articule autour de 19 virages avec une déclivité maximale de 14% et s'inscrit aujourd'hui dans l'ADN de la célèbre station au bonnet rouge. Théâtre des plus grandes compétitions internationales, elle propose tout au long de l'hiver des descentes accessibles au grand public à bord d'engins dédiés, imaginés et conçus par les équipes locales, et ravit quelque 15000 visiteurs annuels venus se défier sur l'élément givré. Alors, à notre tour de prendre place. En piste !

PREMIÈRE APPROCHE : LE BOB RAFT

Engin 100% auto-guidé et auto-freiné, il permet à ses 4 passagers de parcourir la piste sans pilote. Cette expérience à partager en famille est accessible dès 1m30 et promet un souvenir inoubliable aux passagers. Pour cause, le Bob Raft peut tout de même atteindre les 80 km/h, euphorie à l'arrivée garantie !

© Photos Louis Garnier

FACE À FACE AVEC LA PISTE

Envie de la jouer solo ? Embarquement immédiat en Speed Luge pour une approche semi-allongée cette fois-ci, au plus proche de la glace. C'est parti pour des pointes à près de 90 km/h, avec une vue imprenable sur le parcours, à condition de garder les yeux bien ouverts…

REPOUSSER SES LIMITES

Pour ceux qui veulent vivre une expérience ultime, le Bob Racing est LA discipline qui rime avec adrénaline. Conduit par un pilote professionnel, le bobsleigh s'élance à une vitesse exponentielle pour une prise de G bluffante jusqu'à flirter avec les 120 km/h, procurant des sensations proches de celles ressenties en compétition… (C.K.)

Unique in France, and created on the occasion of the Olympic Games of Albertville in 1992, the Bobsleigh track of La Plagne counts 19 turns and is 1,5km long and proposes three activities to try out alone or to share with friends or family : Bob Raft (4 participants, minimum 1m30, at a maximum speed of 80km/h), Speed Luge (alone, half-seated on your back, feet first, at a maximum speed of 90km/h), or Bob Racing (as a professional pilot at a speed up to 120km/h). Sensations guaranteed !

PRIX PAR PERSONNE :

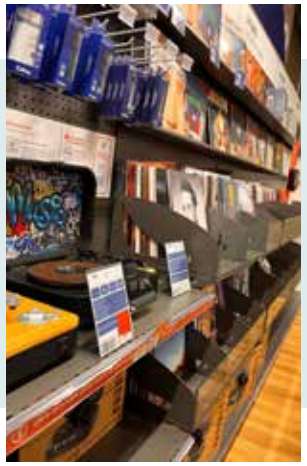
Bob Raft : 49€
Speed Luge : 119€
Bob Racing : 135€

VIVEZ L'EXPÉRIENCE OLYMPIQUE !

Ouverture du 10 décembre 2022 au 2 avril 2023
Piste olympique de bobsleigh
La Roche - 73210 La Plagne Tarentaise
reservation@bobsleigh.net
www.bobsleigh.net

UNE PREMIÈRE EN SAVOIE

L'EFFET CULTUR'AAAHH !



© Photos Cultura

Faire vivre et aimer la culture, tel est le credo de Cultura. En Savoie, l'enseigne vient d'ouvrir son premier magasin à Albertville. Mathieu Gueyte, son directeur, nous le présente. Amateurs de livres, de musique, de loisirs créatifs : attention, l'effet waouh est garanti !

Cultura s'implante à Albertville. Pourquoi ici ?

Pour être plus prêts de nos clients locaux et rendre accessible la culture au plus grand nombre. Cette ouverture s'inscrit dans le processus d'expansion de la société dans les villes de taille moyenne. En plus, la zone n'était pas couverte, puisque c'est le premier magasin Cultura en Savoie. Et le 104e en France.

Présente-nous le magasin ?

On est sur un format compact. Avec ses 960m² de surface, c'est le 2e plus petit Cultura de France. Grâce à l'ingéniosité de nos équipes, on a optimisé chaque espace pour proposer plus de 40 000 références à nos clients. L'offre est cohérente vis-à-vis du bassin de population et du territoire.

Quels sont les grands univers de Cultura ?

Il y a trois grands pôles, à savoir les livres, la musique et le secteur papeterie, éveil, loisirs créatifs. Pour des questions de place, on a dû faire certains choix. Par exemple, il n'y aura pas d'instrument de musique en magasin. Mais on peut commander en ligne et se faire livrer en magasin, en 24 à 48h, tout ce qui est en stock sur le site internet Cultura...

Le magasin d'Albertville a-t-il des spécificités ?

L'idée est d'avoir une offre grand public, avec un ancrage local. Côté librairie, on retrouve un joli rayon sur l'épanouissement personnel, dans l'air du temps comme le manga et la jeunesse ; une offre Montesori, développée en interne par Cultura pour le côté scolaire ; des livres (et supports) numériques où il y a un vrai marché. Le rayon arts créatifs contient une partie mercerie, scrapbooking, sans oublier les machines Cricut qui sont incontournables....

Quelle place a la montagne dans les rayons ?

Il y a bien sûr un beau coin avec des cartes, topos, guides, récits de voyage... Les auteurs régionaux ont aussi toute leur place chez nous. D'ailleurs, on les incite à venir taper à notre porte, à l'image de Michel Roche, qui a ouvert chez nous les dédicaces avec son livre sur les Mondiaux de ski... Et nous avons des livres en anglais pour la clientèle étrangère.

Des services à nous présenter en particulier ?

La reprise des livres d'occasion dès décembre. En cette fin d'année, nous avons un partenariat avec les Restos du Cœur pour les emballages cadeaux. Et pour la rentrée 2023, le magasin participera à la Banque scolaire (collecte de fournitures).

Un petit mot sur l'équipe ?

La force de Cultura, ce sont nos collaborateurs, qui sont tous passionnés et très impliqués. Ils sont 11 à Albertville, plus Benoit, mon chef de secteur. Tous ont participé à l'aménagement du magasin. Les rayons que vous visitez, c'est un peu leur bébé et leur fierté !

In Savoie, the group Cultura has just opened its first shop in Albertville. Infosnews met Mathieu Gueyte, the director. Specialised in books, music and arts & crafts, the shop Cultura proposes more than 40 000 references ! This opening is part of the company's expansion process in medium-sized cities. The shop in Albertville is the first Cultura in Savoie, and the 104th in France. New is the large selection of second-hand books as from December, and the partnership with Les Restos du Cœur for gift wrapping.

EN CHIFFRES

104e magasin Cultura en France
13 employés
Espace de 960 m²
Livres : 27000 références en magasin
Musique – vidéo : 2600 références
Loisirs créatifs : 9000 références

Mathieu Gueyte

CULTURA ALBERTVILLE
57 rue Ambroise-Croizat – Zone du Chiriac
Ouvert de 9h à 20h du lundi au samedi
Et de 10h à 19h, les dimanches de décembre
+33 (0)7 56 79 73 01
www.cultura.com
Cultura Albertville

LA
RECETTE
CARREFOUR

FONDUE DE VACHERIN
EN POTIRON

INGRÉDIENTS

- 1 potiron « conversion bio » d'Alexandre Merle et David Bernard
- 1 vacherin Mont d'Or AOP fromagerie Badoz (800 g, ferme)
- 1 oignon
- 25 cl de crème liquide
- 150 g d'allumettes de lardons fumés
- 100 g de morilles fraîches
- Huile d'olive, muscade, poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C.

Coupez la queue des morilles. Faites-y couler de l'eau froide pour les nettoyer. Essuyez-les. Dans une poêle bien chaude, faites-les suer 5 min. dans un peu d'huile pour les faire dégorger. Jetez l'eau, puis faites cuire 5 min. à feu vif en remuant régulièrement. Retirez du feu et réservez.

Pelez et émincez l'oignon. Faites revenir les allumettes de lardons dans la même poêle, ajoutez l'oignon et laissez dorer. Hors du feu, ajoutez la crème. Assaisonnez de poivre et de muscade. Mélangez bien et réservez.

Lavez le potiron, découpez le haut pour faire un chapeau. Retirez les fibres et les graines.

Coupez le vacherin en dés. Placez ces derniers dans le potiron, avec la crème aux lardons et oignons. Mélangez l'ensemble. Disposez sur le dessus les morilles. Fermez le potiron avec le chapeau, placez-le dans un grand plat et mettez-le au four pendant 2 h.

Vérifiez la cuisson avant de servir.

Pour le service, posez-le sur un plat et servez-le à la cuillère, accompagné de pommes de terre vapeur et de charcuterie.

A.MERLE & D.BERNARD
MARAÎCHERS EN CONVERSION BIO

SERRIÈRES-EN-CHAUTAGNE - SAVOIE

Nous sommes ravis de vous proposer cette recette gourmande qui devrait enchanter les papilles des petits et grands.

Carrefour market
MOÛTIERS
groupe provencia
04 79 24 12 44

DUO DE CANNELLONIS BETTERAVE, CAROTTE
par Les 3 Vallées Café
MOÛTIERS

©Nguyen

EAU MINÉRALE DE BONNEVAL

1 AN, L'HEURE DU BILAN

En un an, l'eau minérale de Bonneval s'est fait une place en Tarentaise et bien au-delà. Jaillissant à Bourg-Saint-Maurice, embouteillée dans l'usine-laboratoire de Séez, elle a su séduire clients, partenaires et stations. David Merle, PDG de Bonneval Waters et Jérémy Chabannes, directeur commercial France, font le point sur cette aventure économique, humaine et écoresponsable.

Un an après le lancement, êtes-vous satisfait du parcours accompli ?

D.M. : Notre stratégie était claire et géolocalisée. La marque est naissante, mais nous sommes très fiers d'avoir réussi le pari de devenir une marque savoyarde reconnue, que les Savoyards s'approprient. Le bilan est positif mais il reste encore beaucoup à faire...

Rappelez-nous les particularités de l'eau de Bonneval…

D.M : Elle est extraordinaire à plusieurs titres : elle a un passé de deux millénaires au cœur des montagnes et de la roche, elle est connue depuis les Romains, elle jaillit avec un fort débit artésien. Cette eau est riche d'histoire et de minéraux.

Quels grands partenaires vous soutiennent ?

D.M. : Ils sont nombreux. Les partenaires restaurateurs-hôteliers historiques nous sont restés très fidèles comme le groupe K2, La Bouitte ou encore Jean Sulpice et son équipe (Annecy). On a aussi développé des partenariats locaux avec des stations de Tarentaise, comme l'office de tourisme de Val Thorens. Le sponsoring des Mondiaux de ski alpin en février 2023 nous a ouvert les portes de Courchevel et de Méribel. L'engouement est aussi très fort en Haute Tarentaise. Et nous avons beaucoup d'ambassadeurs, comme les 3 Vallées Café à Moûtiers, des mairies et diverses personnalités de la région, de l'agriculteur au politique.

J.C : Il ne faut pas oublier nos distributeurs locaux, qui nous aident dans notre rayonnement en Savoie, et certaines enseignes de la moyenne et grande distribution, comme Sherpa, Carrefour et Système U... On n'aurait pas pu espérer une meilleure réception. Merci à eux.

> NOUS VOULONS CONSOLIDER NOTRE POSITION DE **MARQUE SAVOYARDE** RECONNUE
>
> David Merle

Comment expliquez-vous cet accueil ?

D.M. : Le projet a généré beaucoup d'empathie autour de nous. Certains aiment l'histoire du projet, de cette eau, et apprécient notre attachement au territoire. Ils sont prêts à changer leurs habitudes.

BOUTEILLES VERRES

BOUTEILLES RPET

www.bonnevalwaters.com

Quelle clientèle reste à séduire ou convaincre ?

J.C : Nous avons un axe de progression sur les commerces de proximité, les épiceries fines, et nous souhaitons accélérer sur la restauration et l'hôtellerie grâce à notre nouveau format en verre, idéal pour ce secteur.

Quelles ont été vos plus grandes surprises cette année ?

D.M. : On pensait que le consommateur comprendrait mieux notre choix de contenant en plastique recyclé. Une fois recyclé, si on le jette dans la poubelle jaune, le meilleur emballage, c'est le RPET (plastique recyclé et recyclable). C'est l'empreinte carbone la plus faible ! Toutes les études scientifiques le montrent. Or, pour beaucoup, ça reste du plastique... et il a mauvaise presse.

Vous lancez donc des bouteilles en verre…

D.M. : Il y a eu une forte insistance, notamment dans l'hôtellerie et la restauration. Nous nous sommes adaptés et le format verre, lancé en novembre, pourra atteindre jusqu'à 30% de notre production. On aimerait aussi créer rapidement un système de consigne.

Que visez-vous pour 2023 ?

D.M. : 2021 a été l'année de lancement ; 2022 celle où on a appris à vivre. 2023 va nous apprendre à grandir... Il faut consolider notre position de marque savoyarde, en décrochant d'autres partenariats notamment en stations. Notre fondation (Bonneval, naturellement être), destinée à la reconnexion des jeunes grâce à la nature, se met en route. Plusieurs nouvelles marques savoyardes vont également émerger. On aimerait aussi donner plus de poids à notre start-up Merci Walter ! (formats cube de 5 ou 10 litres en livraison à domicile). Bref, nous allons continuer à embaucher et à nous développer, toute l'année.

Comment poursuivre votre démarche écoresponsable ?

D.M. : On a dû adapter notre vision à celle du monde qui nous entoure. En termes de production, nous utilisons des technologies peu usitées, car onéreuses mais connues pour un impact environnemental moindre. Ce qui nous coûte 30 à 40% plus cher en termes d'investissement. Ces choix économiquement difficiles, visant à mieux utiliser la ressource, à dépenser moins d'énergie, vont continuer. Et nos clients pourront avoir des solutions pour, à leur tour, limiter leur impact dans leur acte de consommation.

Ce respect vous anime particulièrement…

D.M. : Dans le territoire des eaux minérales, l'eau de Bonneval est particulière. Elle naît en altitude, dans un milieu très protégé. Quelque part, cette eau est un vrai bijou. Elle a une signature particulière qu'on se doit de protéger. Notre démarche est alignée avec le respect du territoire qui nous accueille. On est dans une nature savoyarde un peu bénie des dieux !

Courchevel Le Praz
La Petite Bergerie

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

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

♥ Ardoise de charcuterie

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

Ouvert 8 mois sur 12 - Le soir
Courchevel le Praz • 116 rue de la Chapelle
+33 (0)4 79 06 96 32

Courchevel Village
La Chapelle 1550

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

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

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

☑ L'ambiance authentique et chaleureuse

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

Courchevel
Au Pain d'Antan

Pains, viennoiseries, pâtisseries, snacking faits maison. Avec des produits de qualité et régionaux. Plein de souvenirs gourmands à offrir. Carte de bûches & entremets

Nouveau : Plats cuisinés, verrines gourmandes sandwichs chauds & froids à emporter

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

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

♥ Pains bios, pains, pâtisseries, sandwichs gourmands, nouvelles recettes de pizzas

☑ Idéal pour une pause rapide entre 2 pistes

À proximité de chez vous,
sur tous les niveaux de Courchevel,
de Méribel et Pralognan
+33 (0)4 79 08 58 21 • www.aupaindantan.fr

Courchevel Moriond
Bistrot Manali

OUVERTURE LE 10 DÉCEMBRE

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

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

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

☑ Accès skis aux pieds et piétons !

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

Courchevel
La Cabane des Skieurs

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

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

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

☑ La terrasse au départ du Family Park

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

Courchevel
Bar The Seven Kings

The Seven Kings
District of °Fahrenheit Seven

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

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

Rue du Marquis - Courchevel Moriond
courch@sevenkingsbar.com

Courchevel Moriond
°Fahrenheit Seven La Rôtisserie

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

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

Méribel
Le Refuge

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

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

♥ La boule raclette,
Le crozitto au butternut et Saint-Jacques,
Le feuilleté de ris de veau et pleurotes

Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 61 97

Méribel
Le Clos Bernard

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

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

♥ Soirée d'ambiance unique à Méribel
☑ Les grillades à la cheminée

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

Méribel
Lilie

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

♥ Service traiteur & caviste
☑ Boutique déco by Muriel Gacon-Lecomte

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

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

Méribel
Le CroMagnon

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

Le CroMagnon is the perfect place to savour French and Savoyard specialities prepared with local products... with an Eastern country touch ! You will spend an unforgettable moment in the presence of Mathieu and Iuliia.

♥ Le filet de bœuf
☑ La salle cosy

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

Méribel-Mottaret
Côte 2000

Soirées festives

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

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

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

Méribel - Mottaret
Le Plan des Mains

LE RESTAURANT

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

LA SANDWICHERIE

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

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

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

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

♥ Une atmosphère inédite à Méribel

☑ Les planches de tapas à déguster autour d'un bon verre,
Le wok de Saint-Jacques flambées au génépi

Méribel-Mottaret
La Tanière

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

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

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

Méribel
Le Blanchot

© Photos : Philippe Gall

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

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

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

♥ Le nouvel espace boutique au pied du restaurant
☑ Possibilité de privatisation en soirée

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

Brides-les-Bains
L'Héliantis

OUVERTURE LE 9 DÉCEMBRE

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

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

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

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

Saint-Martin-de-Belleville
Le Corbeleys

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

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

♥ Aiguillettes de poulet à la Belleviloise

☑ Retrouvez l'équipe et l'authenticité du Corbeleys en été

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

Les Menuires
Roc Seven

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

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

♥ DJ set du duo Mozambo le 31 décembre!

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

Les Menuires
La Ferme de Reberty

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

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

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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

☑ Nouvelle cave avec magnums et grands crus

Les Menuires
L'Alpin

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

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

♥ Les viandes d'exception, la Rôtissoire

☑ Les tentes alpines

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

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

☑ Un repas insolite dans une télécabine, au chaud

Les Menuires
La Marmitte

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

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

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

Les Menuires
Le Comptoir

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

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

♥ Epaule d'agneau rôtie au miel et romarin (pour 2 personnes)

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

Les Menuires
Là Haut

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

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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

☑ Apéritif dinatoire

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

Les Menuires
Le Bistrot des Cimes

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

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

♥ Travers de porc cuits au miel, basse température

☑ Vente à emporter

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

Les Menuires
La Table Gourmande de Peuf Daddy

2 restaurants en 1

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

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

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

♥ Restaurant gastronomique tous les soirs

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

Val Thorens
Les Chalets du Thorens

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

☑ La viande maturée

♥ Véritable village aux mille plaisirs

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

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

Les viandes de race Aubrac
Terrasse ski aux pieds

Val Thorens
La Maison

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

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

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

Val Thorens
°Fahrenheit Seven - La Rôtisserie

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

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

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

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

Val Thorens
Le Chamois d'Or

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

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

Omelette aux cèpes

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

Val Thorens
Le Diamant Noir Koh-I Nor
Les Etincelles collection

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

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

©Matthieu Cellard

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

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

Les spécialités savoyardes
Terrasse plein sud abritée du vent

+33 (0)4 79 00 02 67
Chalet de la Moutière
Val Thorens
lamoutiere.valthorens

Val Thorens
La Moûtière

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

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

Les 3 Vallées Café

COUP DE FOURCHETTE — MOÛTIERS

Un petit vent de fraîcheur gourmande souffle depuis cet automne du côté des 3 Vallées Café, à Moûtiers. Que ce soit le midi, où la formule du jour mêle audace et générosité, ou le vendredi soir (hors vacances scolaires) pour un délicieux menu bistronomique, laissez-vous surprendre par ces savoureux trésors...

Si vous avez envie de donner du relief et du goût à votre pause déjeuner, direction les 3 Vallées Café. Le lieu est accueillant, oxygéné par ses larges baies vitrées et sa verdure intérieure. L'équipe a été renouvelée autour de Jacques, le manager bourlingueur, qui partage ses conseils et insuffle son expérience des grandes brasseries parisiennes.

LE MIDI, AUDACE ET GOURMANDISE

Et pour stimuler vos papilles, vous pouvez compter sur le nouveau chef, Dimitri, qui a revisité la formule déjeuner du jour. Sa recette ? Valoriser le bon goût des produits nobles et du terroir ; inciter au voyage en distillant quelques saveurs du monde ; miser sur la générosité et la présentation pour un effet waouh dans les assiettes. Avec bien sûr une cuisine 100% fait maison !

Quelques exemples, avec en entrées, mousse d'épinard à l'œuf poché et huile de coriandre, risotto de couscous ou flan épicé aux carottes et chèvre. Et pour suivre : conchiglionis farcis aux aubergines, osso bucco de dinde, poisson du marché à l'orange royale... Sans oublier les desserts : tiramisu caramel beurre salé, riz au lait de noisettes, clafoutis aux poires et autre panna cotta au spéculoos...

LE VENDREDI SOIR, AMBIANCE BISTRONOMIE

Hors vacances scolaires, l'établissement monte encore en gamme le vendredi soir, pour une véritable proposition bistronomique, le temps d'un menu en quatre plats (deux entrées, un plat et un dessert). Au prix de 29€ défiant toute concurrence, et sans aucune concession sur le goût et la qualité, c'est une véritable pépite qui s'invite dans les soirées moûtiéraines...

Pour sublimer le moment, la carte des vins propose un tour assez complet des vignobles de France, orientée sur une sélection de coups de cœur à bon rapport qualité/prix, et de quelques grands crus pour de jolis plaisirs.

ET TAKE-AWAY, LE WEEK-END !

Pour les petits creux et le ravitaillement avant ou après son voyage, le Spot, espace take-away, est ouvert à deux pas, en gare de Moûtiers, depuis l'hiver dernier. On y retrouve sandwichs et boissons, avec un gros coup de cœur (et de dents) pour le hot-diot, bien local, accompagné de sa sauce au vin blanc.

Dernier plus, la playlist des menus de la semaine suivante est envoyée chaque vendredi par newsletter. De quoi mettre en appétit avant l'heure...

Situated in front of the train station in Moûtiers, Les 3 Vallées Café is open for lunchtime offering a menu of the day combining audacity and generosity (starter + main course + dessert at€18,90 or main course + starter or dessert at€16,90), and on Friday evening (outside school holidays) for a more intimate dinner around a delicious bistronomy-type menu (2 starters + 1 main course + 1 dessert at 29€). The manager Jacques and the new chef cook Dimitri give you a warm welcome!

Formule du midi, du lundi au vendredi :
18,90€ : entrée + plat + dessert
16,90€ : plat + entrée ou dessert

Les 3 Vallées Café
Place de la Gare – Moûtiers
+33 (0)9 75 66 95 03
les3valleescafe.com

CHRONIQUES

ON A LU POUR VOUS...

DE L'OMBRE DE L'AUTRE

DE FABIO M. MITCHELLI

Signe de la popularité grandissante de l'auteur moûtiérain Fabio M. Mitchelli, son thriller « Dans l'ombre de l'autre », inspiré des crimes de Francis Heaulme, vient d'être édité en collection poche (J'ai Lu).

Francis Heaulme a été reconnu coupable de 11 meurtres en France et condamné à trois peines de réclusion à la perpétuité. Alors, quand Lisa, 18 ans, est retrouvée morte à Metz, dans la ville où se déroule au même moment un des procès du « routard du crime », avec un mode opératoire similaire, la crainte grandit. Un copycat du tueur en série perpétuerait-il l'œuvre de son mentor ? Avec quels complices ?

Une intrigue qui s'inspire du parcours très médiatique de Francis Heaulme, un rythme enlevé, des rebondissements, une galerie de personnages de fiction à l'esprit complexe et parfois si terriblement humains dans leurs quêtes respectives (la reconnaissance, la vérité, le pouvoir) : autant d'ingrédients qui tiennent le lecteur en haleine jusqu'à la dernière page. Histoire de ne pas oublier qu'on est toujours « l'autre » de quelqu'un, et que rares sont ceux qui ne veulent pas passer de l'ombre à la lumière... (E.R.)

The thriller « Dans l'ombre de l'autre » by Fabio M. Mitchelli from Moûtiers, published in pocket collection, has been inspired by the crimes of Francis Heaulme, convicted of 11 murders in France and sentenced to three life sentences.

DANS L'OMBRE DE L'AUTRE
Fabio M. Mitchelli
Editions J'ai Lu
416 pages • 8,30€ • Septembre 2022

L'ALPE N°98 : LES ALPES SOUTERRAINES

Et si, pour une fois, on ne prenait pas de la hauteur ? C'est ce que propose ce 98e numéro de la revue L'Alpe, consacré aux Alpes souterraines.

Si, lorsqu'on parle de montagne, ce sont souvent les sommets qui sont célébrés, le massif alpin regorge de trésors beaucoup moins visibles. La revue L'Alpe nous emmène sur les traces des spéléologues à travers les siècles car, malgré l'obscurité et l'inconnu que les cavités souterraines renferment, elles ont toujours irrésistiblement attiré les Hommes.

Explorations historiques, sportives, scientifiques et même touristiques : plus que de simples grottes ou boyaux, les entrailles des montagnes ont bien des facettes qui sont explorées ici en donnant la voix à des spécialistes. À ne pas manquer, la visite insolite du laboratoire souterrain de Modane, le plus profond d'Europe, où les scientifiques traquent les particules rares... (S.R.)

The magazine L'Alpe takes us in the footsteps of speleologists through the centuries because, despite the darkness and the unknown that the underground cavities contain, they have always irresistibly attracted men.

L'ALPE N°98 / LES ALPES SOUTERRAINES
Glénat • Musée dauphinois
96 pages • 18€ • Automne 2022

BRISER LE PLAFOND DE GLACE

DE MARION POITEVIN

RECOMMANDÉ PAR Cultura

Du haut de ses 37 ans, Marion Poitevin a un parcours exceptionnel dans le milieu de l'alpinisme. En racontant son chemin semé d'embûches pour en arriver là, elle questionne au passage la place de la femme dans un milieu encore très masculin.

Récit initiatique d'une passion dévorante pour les sommets, cette autobiographie raconte comment, au fil de ses expériences, Marion Poitevin a choisi de faire de l'alpinisme son métier. Un choix loin d'être anodin, puisque ces professions étaient alors quasiment exclusivement masculines. Qu'à cela ne tienne, Marion est déterminée à briser les plafonds de verre, ou « plafonds de glace » puisqu'il s'agit bien ici d'alpinisme. Et si elle réussit en devenant par exemple la première femme à intégrer le Groupe militaire de haute montagne (GMHM), ce devra être en mettant les bouchées doubles pour prouver qu'elle n'est pas là uniquement « grâce » à son sexe. Doutes, deuils d'amis que la montagne a pris, sexisme, solitude ou encore jalousies : autant d'interrogations et de situations auxquelles Marion doit faire face et qu'elle raconte sans filtre.

Ce livre permet d'adopter un point de vue peu représenté dans la littérature de montagne : celui d'une femme douée qui décide de parvenir coûte que coûte à réaliser son rêve de vivre de l'alpinisme. Mais c'est aussi une façon de donner de la visibilité aux femmes qui pratiquent des sports de montagne et de montrer qu'il est possible pour elles d'exercer des métiers comme guide de haute montagne ou secouriste, et même de devenir maman, tout ça à la fois. « C'est une façon de partager mon expérience et de rassembler toutes les valeurs que je défends depuis plus de 10 ans. C'est peut-être bien mon plus bel accomplissement aujourd'hui », explique Marion.

Marion Poitevin is a high-level mountaineer who has broken many clichés about women in mountain sports. First (and only) woman admitted to the High Mountain Military Group, high mountain guide, she is currently a CRS mountain rescuer at the Albertville base.

BRISER LE PLAFOND DE GLACE
Marion Poitevin
Editions Paulsen / Guérin
Collection Terra Nova
208 pages • 25€ • septembre 2022

SHOPPING

MATOS DE SKI

INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES

Chaque année, les fabricants de matériel de ski se creusent la tête pour créer des produits aussi innovants que performants. Petit tour d'horizon des nouvelles pépites technologiques de la saison !

UN CASQUE ET UN MASQUE CONNECTÉS

Julbo, référence en matière de casque et d'optique, sort une nouvelle collection avec le dispositif « twICEme ». Directement intégrée dans le casque ou le bandeau du masque, une puce dotée de la technologie NFC permet d'accéder en quelques secondes aux informations vitales de son propriétaire en cas d'accident, préalablement renseignées sur l'application dédiée.

CASQUE THE PEAK TWICEME
DU 52/56 AU 60/62 • 169,90€
MASQUE QUICKSHIFT TWICEME - 229,90€

UN SAC À DOS À AIRBAG ÉLECTRONIQUE

Permettant de limiter le risque d'ensevelissement en avalanche, Alpride a encore amélioré son système de sac à dos airbag avec l'Alpride E2. Un système tout électronique sans cartouche d'air ni de batterie lithium pour résister au froid et gagner en légèreté sans perdre en efficacité. Associé au sac à dos fonctionnel Deuter Alproof Lite, c'est la sécurité en mode poids plume.

DEUTER ALPROOF LITE
20 OU 22 L - 2,4KG - 1200€

UNE TENUE DE SKI CHAUFFANTE

On a tous déjà fini congelé après une journée de ski… Mais c'est terminé, avec cette nouvelle tenue Schöffel. La technologie de chauffage intégrée permet de choisir la température sur 3 niveaux, sans alourdir le vêtement grâce au système ultra-fin en nano-carbone. Plus besoin de choisir entre style & confort !

SKI HEAT JACKET LADIS (F) 499,95€
SERFAUS (H) 599,95€
SKI HEAT PANTS LADIS (F) 799,95€
SERFAUS (H) 899,95€

UN DVA À COMMANDE VOCALE

Compagnon indispensable des sorties en hors-piste, le Détecteur de victimes en avalanche a été révolutionné par Ortovox. Pour limiter le stress en cas d'avalanche, des commandes vocales indiquent à l'utilisateur les étapes à suivre pour mener à bien la recherche, et un système d'antenne plus performant et stable facilite la localisation de la victime.

ORTOVOX DIRACT VOICE - 390€

Here is an overview of the lateste technological innovations : Ortovox Diract Voice or a voice-activated avalanche transceiver, ski jacket and pants by Schöffel with integrated heating technology, Deuter Alproof Lite or an electronic airbag backpack, and the connected Peak twICEme Helmet and twICEme Quickshift Mask by Julbo.

Prix publics conseillés par les fabricants

Collection
Hiver 2022-2023

Résidence Étania | Méribel

Promotion Immobilière

EDI FIM MONTAGNE

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

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

MERO creative - Crédit photo : Valentin Studio - Illustrations à caractère d'ambiance. RCS Chambéry n° 852 934 546.

MÉRIBEL
CŒUR DES 3 VALLÉES

les 3 vallées
INFINITE MOUNTAIN EXPERIENCES

LES ANIMATIONS DE *Noël*

21, 22 ET 23 DÉCEMBRE

LES PARADES ET SPECTACLES DE *Noël*

Fanfare, concerts, spectacles, déambulations....

MÉRIBEL CENTRE ET MÉRIBEL MOTTARET

24 DÉCEMBRE

L'ARRIVÉE DU *Père Noël*

En calèche avec fanfare, chanteuses...

MÉRIBEL CENTRE | 17H

En calèche avec avec ses lutins, avec descente aux flambeaux, descente LED...

MÉRIBEL MOTTARET | 17H30

24 DÉCEMBRE

MESSE DE *Noël*

PARC OLYMPIQUE | 18H30

25 DÉCEMBRE

DÉPART DU *Père Noël*

Avec descente aux flambeaux et feu d'artifice

MÉRIBEL CENTRE | À PARTIR DE 18H

SKI COURCHEVEL MÉRIBEL 2023

SALOMON VICOMTE A. PARIS | WWW.MERIBEL.NET |

INFOSNEWS.FR