



les 3 vallées®

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



RETROUVEZ-NOUS

EN VIDÉO  

www.INFOSNEWS.TV

Cap sur une nouvelle saison thermale

BRIDES-LES-BAINS



ÉVÉNEMENTS
STATIONS

COQ D'OR
CONCERTS

SKI DE NUIT
PORTRAITS D'ICI

MATOS
SKI DE BOSSES

GUIDE
GOURMAND
MASCOTTE
JO 2030
LIBRAIRIE

DERBYS
FITNESS
VISITES
FREERIDE
THÉÂTRE



N°485

AGENDA DU 20 AU 27 MARS 2026



OMODA | JAECCO

OMODA & JAECCO déjà en France,
bientôt chez vous.



OMODA 9



JAECCO 7

OMODA 9 SHS-P⁽¹⁾

A38gCO₂/km



JAECCO 7 SHS-P⁽²⁾

A54gCO₂/km



7 ANS
DE GARANTIE
OU 150 000 KM*

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

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

*Selon conditions, au premier des deux termes échus.

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

Delta Savoie

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

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

METEO

SAMEDI	☁️	-12° -4°
DIMANCHE	☁️	-9° -4°
LUNDI	☁️	-10° -4°
MARDI	☁️	-10° -4°
MERCREDI	☁️	-12° -3°
JEUDI	☁️	-9° -4°
VENDREDI	☁️	-9° -2°

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

KEZAKO ?



Regarde bien : sauras-tu deviner ce qui se cache derrière ce zoom ? (réponse page 14)

OUKISON ?

PAUL - RENÉ
SUZANNE

OUKISON ?

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

DANS LE N°484, PAUL, RENÉ
ET SUZANNE SE CACHAIENT
EN PAGES 4-5

3 VALLÉES INFOSNEWS N°485
20 MARS 2026

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

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

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

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Cap sur la nouvelle saison thermique, à Brides-les-Bains

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 4 - Le plan des pistes
- 7 - Le saisonnier de la semaine : David Kuillerou
- 8 - L'actu des champions
- 9 - Mascotte JO 2030 : Et les gagnants du concours de dessins sont...
- 10 - Be-Cause : Albertville Handisport, en forme olympique
- 12 - Et si vous participez à Une Chouette Histoire ?
- 14 - Bonneval, un succès qui coule de source
- 40 - Livre : « Soif d'aventure », de Cathy Robin

COURCHEVEL - LA TANIA

- 16 - Théâtre, les 3 Coups frappent encore
- 18 - Rendez-vous au Derby du Roc Merlet !
- 20 - Feel free, avec la Freeride Academy

BRIDES-LES-BAINS

- 21 - Un label unique autour de la diététique

MÉRIBEL

- 22 - Last Track, l'expérience inédite
- 23 - Ski, snow & sun, avec les tests Snowleader
- 25 - Un championnat où ça bosse dur !

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 27 - Meunier, tu dors...
- 27 - Ah, la Belle Vie !

LES MENUIRES

- 28 - Cocorico, avec les jeunes skieurs du Coq d'Or
- 30 - C'est Complètement à la Masse que j' préfère !
- 31 - Journée santé

VAL THORENS

- 32 - I FIT good !
- 34 - Une expo fleurie
- 35 - Péclet by night, sous la voûte étoilée
- 36 - Métier : Chef cuisinier, avec Pierre Patin

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 38 - La relève des acteurs du tourisme se prépare à Moûtiers
- 40 - Les Chevaliers du Fiel à Albertville
- 41 - Namasté, au salon du mieux-être
- 42 - On a testé : Le nouveau Kia EV5

GUIDE GOURMAND

- 44 - Notre sélection de bonnes tables
- 46 - Coup de fourchette : La Fermà, à Courchevel
- 50 - Coup de fourchette : Tipi, sur les pistes de Méribel

LES 3 VALLÉES

COURCHEVEL

BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTIERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

DÈS LE 23 MARS À BRIDES-LES-BAINS

CAP SUR LA NOUVELLE saison thermale

Pour s'adapter aux problématiques de santé d'aujourd'hui et élargir sa clientèle, les Thermes de Brides peuvent s'appuyer sur leur expertise santé et une eau thermale aux propriétés uniques. Tour d'horizon de la nouvelle saison, qui débute ce lundi 23 mars.

UNE EAU THERMALE UNIQUE

Depuis plus de 200 ans, les eaux thermales de Brides-les-Bains sont reconnues pour le traitement de la gestion du poids et des rhumatismes. La cure conventionnée de 18 jours, remboursée par la Sécurité Sociale, permet aux curistes de bénéficier de l'expertise des professionnels des thermes. Pour ceux qui disposent de moins de temps, des mini-cures de 5 jours offrent un concentré de soins favorisant détente, bien-être, prévention santé et renforcement de l'organisme, comme la mini-cure Douleurs Articulaires. Entre les deux, le programme Vivre avec le Diabète (15 jours), premier programme d'Éducation thérapeutique en station thermale et accessible hors cure conventionnée, aide à mieux gérer cette maladie chronique.

Bon plan : À proximité, la piscine thermale de Salins, la plus grande de France, complète l'offre et propose aussi des cours d'aquagym accessibles à tous.

UN DÉTOUR PAR LE CENTRE NUTRITIONNEL

Au sein des Thermes, c'est un lieu d'accompagnement et d'écoute, ouvert aux curistes comme aux visiteurs extérieurs, constitué de 7 diététiciens et 3 éducateurs sportifs. « Notre mission, explique la responsable, Nathalie Negro, est d'éduquer les personnes à mieux se nourrir, de leur donner des repères et de les rendre autonomes dans leurs choix alimentaires. » Les visiteurs bénéficient de consultations personnalisées, de conférences autour d'une quinzaine de thèmes (le sommeil, ménopause et santé, les matières grasses...) et d'ateliers culinaires (structurer ses repas...). Si l'accent est mis sur la diététique, la partie activité physique est aussi au cœur des propositions, avec des cours collectifs (yoga, pilate, danse tonic...) de 30 mn du lundi au vendredi.

Bon plan : Conférences hebdomadaires gratuites à l'Espace Nutrition, ateliers culinaires (28€ ou 75€ les 3) et consultations individuelles (49€) ouverts à tous. Planning sur le site des thermes.



© Jane Cummings



© Gilles Lansard

BONS PLANS DU PRINTEMPS AUX THERMES

- **Offre ouverture** du 23 au 29/03, - 15% sur tous les soins à la carte balnéo - code promo OPEN
- **Offre week-end de Pâques :** -15% sur les formules week-end spa 2 ou 3 jours, et prix unique remis à 25€ l'entrée au spa (au lieu de 29 à 39€) - code promo PAQUES
- **Nouveau :** le package pause gourmande à 65€, incluant 1 entrée spa et 1 formule entrée+plat + dessert au restaurant Golf Hôtel



© Gilles Lansard

SI ON SE FAISAIT UN SPA ?

Le Grand Spa des Alpes, c'est un lieu unique au cœur des montagnes, qui offre des soins et des espaces à l'eau thermale de Brides. Dans ce temple du bien-être, différents espaces attendent les visiteurs pour une cure de détente et de plaisirs : une jolie zone aquatique avec son couloir de nage, des espaces détente avec hammam et sauna, des jacuzzis, une tisanerie et une terrasse extérieure abritée. Curistes, sportifs, touristes et locaux trouveront ici une diversité de soins répondant à toutes les attentes. Citons par exemple les soins en balnéothérapie (à l'eau thermale), ainsi que le nouveau massage maderothérapie, qui détoxifie le corps, élimine cellulite et rétention d'eau grâce à des outils en bois. Nouveau cette année, les dimanches seront ouverts en intersaisons. (E.R.)

 **F**rom March 23, Brides-les-Bains opens its thermal season with over 200 years of expertise in weight management and rheumatism care. Visitors can choose from 5- to 18-day cures, personalized nutrition consultations, cooking workshops, and fitness classes. The Grand Spa des Alpes offers thermal pools, jacuzzis, hammam, and new maderotherapy massages for detox and relaxation. With weekend Easter specials and open Sundays in spring, the resort blends health, wellness, and indulgence in the heart of the mountains.

 **THERMES DE BRIDES-LES-BAINS**
+33 (0)4 79 55 23 44
thermes-brideslesbains.fr

Grand Spa des Alpes

- Sur réservation, du lundi au samedi de 8h15 à 20h
- Les dimanches d'avril à fin mai, et de septembre au 18 octobre (10h-12h / 14h-18h)
+33 (0)4 79 55 26 70



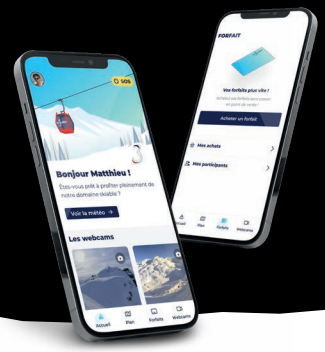
les 3 vallées

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

LES 3 VALLÉES À PORTÉE DE MAIN LAISSEZ-VOUS GUIDER

LES 3 VALLÉES WITHIN REACH
LET US GUIDE YOU

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





NOUVEAU
RETROUVEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
EN VIDÉO
WEB APP



COMMENT ÇA MARCHE ?

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

LE SAISONNIER DE LA SEMAINE

COURCHEVEL VILLAGE

SKIMAN LE JOUR,

Breton toujours !

Tout droit arrivé de Bretagne, David Kuillerou a posé ses valises à Courchevel Village depuis trois ans. Passionné par les saisons autant que par le sport, il partage son année entre mer et montagne, ski en hiver et kite en été.

Comment es-tu arrivé à Courchevel ?

En Bretagne, j'ai rencontré un ami qui travaillait ici. Il a changé de travail et j'ai donc pris sa place. Un Breton en remplace un autre ! Auparavant, j'avais déjà fait deux saisons à Intersport aux Menuires, juste avant le Covid.

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

Le côté familial de l'entreprise. J'apprécie aussi le côté service et être aux petits soins avec les clients. L'aspect technique du métier de skiman me plaît aussi, avec la partie atelier, le bootfitting...

Depuis combien de temps es-tu saisonnier ?

Ça va être ma sixième saison, et la troisième ici à Intersport Courchevel Village. J'aime le fait d'avoir du temps libre et de pouvoir profiter du ski, même si c'est plus difficile d'avoir une vie personnelle stable. Je me vois faire des saisons encore longtemps !

As-tu des passions ?

Je suis grand fan de tous les sports en général. Je fais pas mal de paris sportifs, donc je suis le sport en permanence. L'été, je pratique le kite surf en Bretagne et au Brésil.

Tes coins préférés des 3 Vallées ?

Quand je skie, je vais souvent du côté de Val Thorens, ça fait une belle balade. J'aime aussi bien aller au Schuss, où j'ai mes habitudes.



Profil

Prénom : David
Nom : Kuillerou
Surnom : Kirou
Âge : 33 ans
Origine : Bretagne
Job : Skiman
Où : Intersport

Tu fais quoi à l'intersaison ?

Cet été, je vais aller voir la coupe du monde de football en Amérique du Nord, avant de retourner travailler en Bretagne.

As-tu une anecdote à nous partager ?

La première saison où je suis arrivé, lors de mon premier jour sur les pistes, j'ai skié 15 minutes avant de me casser le bras... (E.H.)

Originally from Brittany, David Kuillerou has called Courchevel Village home for three winters. Working as a skiman by day, he enjoys sharing his passion for skiing while making the most of the slopes of Les 3 Vallées. When summer arrives, he heads back to the ocean — Brittany or sometimes Brazil — to ride the wind while kitesurfing. A life shaped by the seasons, balancing mountain thrills in winter with salty sea air in summer.

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 !

LES JEUX PARALYMPIQUES

CORTINA (ITALIE)

PARA SKI ALPIN

COMBINÉ ALPIN H. DÉFICIENT VISUEL • 10 MARS

7^e **HYACINTHE DELEPLACE** Courchevel

SUPER-G H. DÉFICIENT VISUEL • 10 MARS

5^e **HYACINTHE DELEPLACE** Courchevel

SLALOM H. DÉFICIENT VISUEL • 9 MARS

6^e **HYACINTHE DELEPLACE** Courchevel

PARA SKI DE FOND

10KM HOMME CLASSIQUE • 11 MARS

1^{er} **KARL TABOURET** Albertville

TÉLÉMARK

Coupe du monde • Bardonecchia (Italie)

SPRINT PARALLÈLE HOMME • 15 MARS

2^e **CHARLY PETEX** Méribel

4^e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

SAUT À SKI

Coupe du monde • Oslo (Norvège)

TREMPIN LARGE HOMME 134M • 14 MARS

35^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

SKI ALPINISME

Mondiaux longue distance par équipe

Arèches-Beaufort (France)

PIERRA MENTA • 11 AU 14 MARS

1^{er} **EMILY HARROP** Courchevel avec M. Ravinel

FREESTYLE

Coupe du monde • Montafon (Autriche)

SNOWBOARD CROSS FEMME • 15 MARS

4^e **CHLOÉ TRESPEUCH** Val Thorens

19^e **ZOÉ COLOMBIER** Méribel

SNOWBOARD CROSS HOMME • 15 MARS

39^e **GUILLAUME HERPIN** Les Menuires

SKI CROSS HOMME • 12 MARS

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

25^e **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

FREERIDE

Freeride world tour • Haines Pro (Alaska, Etats-Unis)

SKI FEMME • 14 MARS

2^e **LOU BARIN** Val Thorens

SNOWBOARD HOMME • 14 MARS

1^{er} **VICTOR DE LE RUE** Val Thorens

4^e **ENZO NILO** Val Thorens

5^e **CÉSAR BARIN** Val Thorens

SNOWBOARD FEMME • 14 MARS

3^e **NOÉMIE EQUY** Val Thorens

SKI ALPIN

Coupe du monde • Courchevel (France)

DESCENTE HOMME • 13 MARS

34^e **ALBAN ELEZI CANNAFERINA** Courchevel

Bonne retraite à Adrien Théaux (Val Thorens) !



JEUX OLYMPIQUES

LES GAGNANTS DE

Dessine ta mascotte pour 2030

Petits et grands se sont pris au jeu du concours de dessins lancé dans le hors-série Infosnews « La Tarentaise va aux J.O ». Voici le top 5 des jeunes lauréats (qui vont recevoir leur lot), parmi près de 80 participants ! **Merci à tous** pour votre créativité.



CÉLIAN PIMLINGER (10 ANS)



AMAURY GROSCLAUDE (7 ANS)



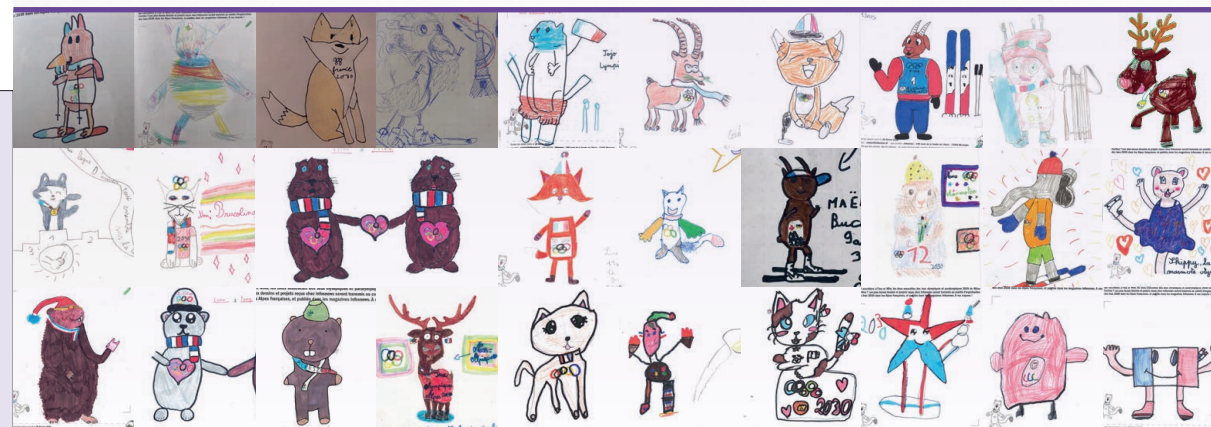
THÉO WERQUIN (10 ANS)



AMBRE FURNION (12 ANS)



BLANCHE BECHADE (8 ANS)



EN FORME OLYMPIQUE !



© Marcus Hartmann

Née en 1992 après les premiers Jeux Paralympiques de Tignes, l'association Albertville Handisport poursuit depuis plus de trente ans son objectif : rendre le sport accessible à tous. Aujourd'hui, elle s'impose comme un acteur incontournable de l'handisport, mis en lumière par la médaille d'or de Karl Tabouret aux Jeux paralympiques 2026.

LE SPORT POUR TOUS

Installée à la Maison des associations, Albertville Handisport s'est progressivement développée depuis 1992. Elle propose aujourd'hui cinq sections : natation, basket fauteuil, sports de raquettes, ski et vélo. Les activités s'adressent aux personnes en situation de handicap moteur, sensoriel, mental ou psychique. L'association défend avant tout une pratique accessible et conviviale. « Albertville Handisport, ce n'est pas que du haut niveau, insiste Isabelle Pinto, présidente de l'association. C'est aussi beaucoup de loisirs, de découvertes et d'initiations pour tous les publics, y compris auprès des enfants avec l'École des Croës. On observe toujours une hausse des licenciés après les Jeux paralympiques ! »

UNE SECTION SKI TRÈS PERFORMANTE

Discipline historique du club, le ski reste un pilier. L'association a vu passer des athlètes prestigieux comme Marie Bochet, octuple championne paralympique de ski alpin. Aujourd'hui, cinq skieurs de haut niveau portent les couleurs du club et de la France. Côté para ski de fond : Karl Tabouret, médaillé d'or il y a quelques jours à en Italie en para ski de fond sur le 10km classique, Maxime Gayet et Chloé Pinto. Côté para ski alpin : Victor Pierrel en ski alpin (catégorie assis) et Paul Raft, qualifié pour les Deaflympics 2029 à Athènes.



© CNOSF - CPSF

KARL TABOURET, CHAMPION PARALYMPIQUE



© Albertville Handisport



PAUL RAFT

© Lewis Joly

À l'automne 2025, la section a également accueilli les athlètes handiski du ski-club de Peisey-Vallandry, emmenés par Pierre Rasolo. « C'est un retour aux sources pour certains d'entre nous, déclare-t-il. Une vingtaine de personnes, encadrants et athlètes, rejoignent ainsi Albertville Handisport. Le club est désormais le premier contributeur en équipe de France de ski paralympique. Une position stratégique à l'approche des Jeux de 2030. »

DU HAUT NIVEAU, DU LOISIR, DES DÉCOUVERTES ET DES INITIATIONS

BASKET FAUTEUIL : ILS VENDENT DU RAVENS !

Sur le parquet aussi, les résultats sont au rendez-vous. L'équipe de basket fauteuil, Les Ravens, a accédé à la Nationale 3 à l'automne 2025. Capitaine et joueur, Jérémy Bauvois a découvert la discipline il y a quatre ans après être devenu paraplégique. Il s'est rapidement pris de passion pour ce sport exigeant. « C'est un sport physique, on est très compétitifs, souligne-t-il, mais je veille aussi à ce que le club soit une seconde famille au-delà de la performance sportive. On rigole beaucoup ! » Le club cherche désormais à renforcer son effectif pour viser, pourquoi pas, une première en N3 la saison prochaine. (F.N.)



© Albertville Handisport

Founded in 1992 after the first Paralympic Games in Tignes, Albertville Handisport has grown into a major player in adaptive sports. Based at the Maison des Associations, it offers swimming, wheelchair basketball, racket sports, skiing, and cycling for people with motor, sensory, or cognitive disabilities. Skiing remains a flagship discipline, with stars like Karl Tabouret, gold medalist at the 2026 Paralympics, and other top athletes. The wheelchair basketball team, Les Ravens, competes in National 3, combining high performance with a friendly, inclusive spirit.



ALBERTVILLE HANDISPORT

Maison des associations
+33 (0)6 78 23 92 40
albertvillehandisport.fr

PROJET DE LIBRAIRIE : MOÛTIERS

UNE CHOUETTE HISTOIRE S'ÉCRIT... Vous participez ?



CÉLINE LECLAIRE

Et si Moûtiers retrouvait une librairie ? Avec Une Chouette Histoire, Céline Leclaire veut créer un lieu vivant mêlant livres, BD, cafés gourmands, thés originaux, jeux de société, papeterie et animations culturelles et ludiques. Pour mener ce projet à terme, elle invite tous les habitants à entrer dans l'aventure, via une cagnotte participative.

UN PROJET NÉ D'UNE PASSION

Installée en Tarentaise depuis une vingtaine d'années, Céline Leclaire est journaliste, rédactrice et attachée de presse. Mais derrière son parcours professionnel se cache une passion ancienne : les livres. « J'ai toujours aimé lire, du roman feel good à la bande dessinée... La lecture est importante, surtout aujourd'hui où le numérique prend tellement de place dans nos vies. Pour moi, la noblesse et le contact du papier n'ont pas d'équivalent », souligne-t-elle.

Le déclic est venu en novembre 2025 lors du programme Incroyable Territoire, lancé par la municipalité de Moûtiers, où elle a remporté le prix du jury et celui des réseaux sociaux. Son idée d'espace culturel pluriel mêlant livres, jeux, gourmandises et animations a fait mouche dans le cœur des Moutiérais.

LECTURE, JEUX ET PARTAGE

La librairie proposera différents univers, avec des espaces thématiques combinant livres, jeux et objets : jeunesse, fantastique, montagne, cuisine, grands classiques... toutes les réponses pour toutes les passions.

À côté des rayonnages, un espace café très cosy permettra de s'installer autour d'une bonne tasse de thé, d'un café attentivement sélectionné ou d'une petite restauration créative (cakes salés, tartes, pâtisseries...). Les produits seront prioritairement locaux et faits maison, pour privilégier la qualité, le bon sens et le savoir-faire.



Le café disposera également d'une petite terrasse, parfaite pour les après-midis ensoleillés. Ce lieu se voudra vivant et intergénérationnel. Rencontres avec les auteurs, séances de dédicaces, soirées jeux de société, lectures de contes, cours de yoga... feront partie de la programmation.

Enfin, les infrastructures locales comme les médiathèques, lycées et collèges... trouveront une réponse adaptée à leurs besoins, à deux pas.

À VOUS DE JOUER !

Pour rendre le projet réalisable, Céline a lancé une campagne de financement participatif sur Ulule avec, pour tous les soutiens de la cagnotte, des petites contreparties offertes dans la future librairie. Objectif : faire adhérer les habitants au projet, ainsi que toutes celles et ceux qui souhaitent encourager la dynamique et les initiatives locales. Alors, si vous avez envie de voir naître ce projet à Moûtiers, de défendre les cultures et valeurs millénaires qui ont écrit notre histoire... il ne tient qu'à vous d'en écrire la première page. (F.N.)

 Nestled in the heart of Moûtiers, "Une Chouette Histoire" is set to become a lively cultural hub. Céline Leclaire combines her love for books with cafés, teas, games, and creative snacks. The concept blends themed reading corners, cosy café spaces, and a sunny terrace. Activities will span author meet-ups, game nights, yoga sessions, and storytelling for all ages. With a participatory crowdfunding campaign, locals and visitors alike can help write the first page of this unique literary adventure.


UNE CHOUETTE HISTOIRE
APPEL À SOUTIEN

Librairie – Café – Jeux
Cet été : centre-ville de Moûtiers
+33 (0)6 73 13 72 37
celine@unechouettehistoire.fr
Cagnotte participative 





UN SUCCÈS QUI COULE DE SOURCE : BONNEVAL

© Valentin Vion

L'entreprise Bonneval, créée en 2021 à Séez, est arrivée en tête du classement national « Les Champions de la croissance 2026 » dans le secteur agroalimentaire et boissons. David Merle, cofondateur, revient sur les raisons de ce succès, entre écologie et performance.

Que représente cette distinction ?

C'est la reconnaissance d'un travail d'équipe qui nous encourage à continuer encore plus fort, car ce qu'on a fait fonctionne. C'est une fierté de voir que toutes nos marques performant, que ce soit Roche Claire, Bonneval ou Joséphine, car nous avons une stratégie multimarques forte. C'est aussi une récompense pour tous les acteurs participant au projet : partenaires, consommateurs, associations, élus, Département et Région qui nous accompagnent depuis le début. En peu de temps, Bonneval est devenue une marque emblématique de la Savoie. C'est peut-être la meilleure des récompenses !

Votre modèle repose sur la protection d'une ressource naturelle rare. Comment concilier préservation et croissance économique ?

Tout notre projet est bâti sur la gestion de cette ressource. Ensuite, nous avons créé la marque, et non l'inverse. On ne recueille que ce que la source, située à 2000m d'altitude, nous offre. L'eau jaillit de sa propre pression à la surface, et nous exploitons moins de 20% de sa capacité. Pour nous, c'est facile de respecter cette ressource, car elle nous offre naturellement énormément.



DAVID MERLE

© Benjamin Deroche

LAURÉAT 2026

Ce classement publié par Les Échos et Statista distingue les 400 entreprises françaises avec les plus fortes croissances. L'entreprise Bonneval se classe : 1^{er} du secteur agroalimentaire & boissons, 2^e d'Auvergne-Rhône-Alpes, 21^e au classement général national. Bonneval figure aussi dans le classement européen du Financial Times et Statista, avec une 120^e place sur 1000.



© Benjamin Deroche

CHIFFRES CLÉS DEPUIS 2021

- 105,9 % de taux de croissance annuel moyen
- chiffre d'affaires multiplié par 10
- effectifs plus que doublés

Bonneval est-elle une entreprise « à mission » ?

Oui. Dans ce secteur, pour exister à côté de très grandes marques, nous n'avions pas d'autre choix que d'être irréprochables. Dès le départ, nous avons réfléchi à des dimensions spécifiques, avec des objectifs environnementaux, qui nous portent aujourd'hui dans notre croissance. Ce statut d'entreprise à mission est totalement en cohérence avec notre philosophie.



© Valentin Vion

Les ambitions de Bonneval dans cinq ou dix ans ?

En 2021, nous étions une marque régionale. Aujourd'hui, on commence à toucher les acteurs nationaux avec l'ensemble de nos marques. J'espère que, dans cinq ans, on aura réussi à convaincre les consommateurs français de la légitimité et de la puissance de nos produits. L'eau minérale naturelle a une réglementation très claire, avec des eaux qui peuvent être consommées sans utiliser de traitements. On souhaite que nos consommateurs associent cette transparence à Bonneval et à la Savoie. Ces eaux exceptionnelles, dans un territoire exceptionnel, ont créé ces marques d'exception... (E.H.)



© Aude Lemaitre Photographie

UK Founded in 2021 in Séez, Bonneval Waters has topped France's 2026 "Champions of Growth" ranking in the food and beverage sector. Cofounder David Merle credits the success to a strong multi-brand strategy and a commitment to protecting a rare natural resource: alpine mineral water. By combining environmental responsibility with ambitious growth, the company has quickly become a flagship brand of Savoie and is now expanding its reach across France.



BONNEVAL WATERS

Exploitant des marques Bonneval, Roche Claire et Joséphine
bonnevalwaters.com



— COURCHEVEL —



© Nicolas Semenoukoff

THÉÂTRE

LES 3 COUPS *frappent encore*

Le festival de théâtre Les 3 Coups revient à Courchevel pour son édition hivernale. Du 26 au 28 mars, trois spectacles gratuits invitent le public à plonger dans l'univers du théâtre, entre comédie contemporaine et grand classique revisité.

UN FESTIVAL EN VERSION HIVERNALE

Créé en 2014 par Marie-Claire Thooris et Marie-Frédérique Alaphilippe pour faire vivre la scène théâtrale à Courchevel, le festival Les 3 Coups se tient traditionnellement en juillet avec une dizaine de représentations (édition 2026 du 11 au 17 juillet). Depuis 2024, il se décline aussi en version hivernale. « Cette année, nous avons sélectionné trois pièces que nous avons vues sur scène, ou exceptionnellement sur captation, explique Marie-Claire Thooris. Elles sont d'univers différents, mais ont pour point commun de nous avoir touchées, Marie-Frédérique et moi, chacune à leur manière. »

TROIS SOIRÉES, TROIS UNIVERS

Le festival s'ouvre le **jeudi 26 mars** avec « La Journée de la femme » de Jean-Christophe Barc, mise en scène par Larra Mendy. Cette comédie met en scène trois hommes qui partagent un repas... en l'honneur de leurs épouses. Une pièce drôle et mordante qui aborde avec humour la tolérance, l'amitié et la lâcheté ordinaire.

Vendredi 27 mars, place à un grand classique revisité : « Le Jeu de l'amour et du hasard » de Marivaux, dans une version inspirée des années folles. La compagnie L'Ombre du Masque, sous la direction artistique de Thomas Mazières, propose une adaptation vive et élégante de cette célèbre comédie de mœurs.

Enfin, le **samedi 28 mars**, le festival se clôture avec « Apolline et Cécilia », un spectacle musical mêlant théâtre et chansons françaises revisitées. Sur scène, les comédiennes-chanteuses Anne Bernanose et Valérie Combrun — dont l'une est pianiste — offrent un moment plein d'énergie et de fantaisie. (F.N.)



© Odile Huileux

© Rotem Jackman



© Apolline et Cécilia

🇬🇧 The 3 Coups theatre festival returns to Courchevel for its winter edition from March 26 to 28. Three free performances invite audiences into the theatrical world, from contemporary comedy to reimagined classics. Highlights include Jean-Christophe Barc's witty "La Journée de la femme," a Roaring Twenties-inspired Marivaux classic, and the musical-theatre show "Apolline et Cécilia" with French songs reinvented. Each evening promises laughter, energy, and a close encounter with the stage.



FESTIVAL LES 3 COUPS • ÉDITION HIVER

À 20h15 • Salle de spectacle de La Tania

- Le 26/03 : « La Journée de la femme »
- Le 27/03 : « Le Jeu de l'amour et du hasard : les années folles »
- Le 28/03 : « Apolline et Cécilia »

Entrée libre • Réservation sur [billetweb.fr](https://www.billetweb.fr)

+33 (0)4 79 08 00 29 • [courchevel.com](https://www.courchevel.com)

RMP
immobilier



A VENDRE



Bozel – Courchevel.
Beau chalet de standing
4 chambres au cœur
de Bozel.
180m² habitables
+ 65m² de garage.
Belle terrasse et piscine.
REF 1424. 1 460 000€



AGENCE IMMOBILIÈRE • BOZEL

Ouvert du lundi au samedi : 9h-12h / 14h-19h • 5 rue Emile Machet,
73350 Bozel • +33 (0)4 79 22 10 50 • [rmpimmobilier.com](https://www.rmpimmobilier.com)

ZOOM

DRÉ DANS L'PENTU, M'SIEUR BOUC !



© ASF La Tanière

Le samedi 21 mars, les skieurs sont dans les starting-blocks pour la 2^e édition du Derby du Bouc Blanc. Départ au sommet de la piste de l'Éclipse en début d'après-midi, pour une arrivée dans la forêt de la Tania. Cette course, organisée par l'Amicale de Ski Français La Tanière, se compose de plusieurs catégories et disciplines (niveau de ski confirmé requis). Remise des prix à l'arrivée, concert, buvette et snack sur place et ouvert à tous.

Derby du Bouc Blanc, le 21/03

De 14h à 23h • Inscription : 20€/participant
Infos : +33 (0)7 70 28 50 69 • esf-latania.com

🇬🇧 The second Bouc Blanc Derby takes place March 21, racing from the Eclipse slope summit to La Tania forest. Organized by La Tanière ski club, it features multiple categories, prizes, music, food and drinks.



TO DO LIST

MARDI 24.03

Visite guidée : Il était une fois Courchevel 1850
Guided tour: Once upon a time...
À 10h • RDV La Croisette
Gratuit sur inscription (billetweb.fr)

TOUS LES LUNDIS

Animation nature sur les pistes
Outdoor nature program
Dès 10h • Gratuit
Sommet TS Aiguille du Fruit

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

DERBY DU ROC MERLET

ROC ATTITUDE



Le Derby du Roc Merlet, c'est une institution à Courchevel ! Depuis 1982, il rassemble les férus de vitesse dans un esprit festif. Fartez vos skis, snowboards, télémarks et snowscotts... Et rendez-vous le dimanche 29 mars !

Le Derby du Roc Merlet en chiffres, c'est 800 m de dénivelé, 5 km de long, et 1 objectif : arriver le premier sur le front de neige de Courchevel Moriond. On commence par choisir sa discipline : ski, snowboard, télémark, snowscott, monoski... On n'oublie pas sa dorsale et son casque. Le dimanche 29 mars, le rendez-vous est donné à 16h50 au sommet du téléski Pyramides. Le départ se fait par vague, puis c'est tout droit, dré dans l'pentu !

1 - ON SE TIRE LA BOURRE !

Laurent Boiveau, fidèle participant depuis des années, résigne pour cette édition : « C'est l'occasion de se retrouver en fin de saison. Le parcours est toujours différent, car on n'a jamais les mêmes conditions de neige. À chaque fois, je me dis, non, je suis trop vieux, je ne m'inscris pas... Finalement, j'y vais en me disant, tranquille pour ne pas me faire mal. Et au décompte en haut, je me prends au jeu et j'y vais à fond ! Je fais du télémark, donc on n'est pas très nombreux et j'ai fait quelques podiums. »

2 - ON S'AMBIANCE !

Un beau défi sportif donc, mais aussi une chouette fête ! D'abord, venir déguisé est une tradition, ensuite un programme de festivités devrait réjouir tous les participants et les accompagnants. « L'ambiance est vraiment sympa, ça fait du monde sur le front de neige pour finir la journée en beauté », renchérit Laurent. Dès midi, il est possible de se restaurer sur place, et les concerts s'enchaînent : Nathan Joy, Pink Miami, Yellowteeth, Kyanna... de quoi passer une top journée et une soirée endiablée, même si on n'a pas pris de dossard pour la course ! (C.L.)



© Derby Roc Merlet / DR



© DR

LAURENT BOIVEAU, UN HABITUÉ DU DERBY

🇬🇧 A true Courchevel classic since 1982, the Roc Merlet Derby returns on March 29 with one goal: be the fastest down! With 800 meters of vertical drop over 5 km, riders race from the Pyramides lift to Courchevel Moriond on skis, snowboard, or more. Starting in waves, it's a thrilling straight-line descent packed with adrenaline. Beyond the race, costumes, live concerts, and a festive crowd turn the event into a vibrant end-of-season celebration on the snowfront.



DERBY DU ROC MERLET

À Courchevel Moriond
Animations dès midi
Départ de la course à 16h50
Infos et inscriptions
📍 derbydurocmerlet

COURCHEVEL MORIOND
CONCERTS GRATUITS DÈS 12H

DERBY du ROC MERLET

29 MARS 2026

NATHAN JOY
PINK MIAMI
YELLOWTEETH
KYANNA

INSCRIPTIONS
20€

FREERIDE ACADEMY

FEEL FREE



Voilà LE club où tous les jeunes fans de poudreuse rêvent d'aller ! À la Freeride Academy de Courchevel, l'objectif est simple : se faire plaisir, progresser et en bonus, performer. Explications avec Grégory Boutin, le directeur sportif.

Quelle est la stratégie de cette saison ?

On a restructuré complètement l'association avec un objectif freeride... même si on fait quand même de l'alpin, du freestyle et de la formation de nos jeunes au Brevet d'État. Notre vision c'est : je fais de la montagne, je dois me sécuriser, et si je veux faire du haut niveau, je dois me préparer en conséquence.

Comment sont répartis les différents groupes ?

Pour les plus jeunes (groupes 6 et 5), l'objectif est un travail technique et sur la sécurité, mais en restant ludique. Pour les juniors (groupe 4 et 3), il s'agit d'une dynamique d'apprentissage du sport, dans la répétition, la régularité pour performer sur leurs premières courses. Pour les plus grands (groupes 2 et 1), l'idée est de monter en compétence dans les classements nationaux et internationaux. Dans le groupe snowboard, l'objectif est de jouer sur le Savoie Snowboard Tour et d'amener les jeunes sur les courses freeride.

Comment se passent les compétitions ?

La première aux Sept Laux, on est arrivé avec 22 riders, on a fait des podiums dans toutes les catégories ! On est bien en place. On va arriver à avoir un bon potentiel technique à venir. Mais il faut rester humble. Le terrain, y'a rien de mieux pour le prouver qu'on est bon ! Si on se déplace, c'est pour aller faire des podiums.

Et après ?

Prochaine étape, voir si le freeride se structure en discipline olympique et reconnue (réponse en juin 2026 pour les JO 2030, ndlr). On pourra alors prétendre à avoir des athlètes avec des statuts, en sport étude, ou en école avec des horaires aménagés pour pouvoir évoluer dans cette discipline. Et on recherche toujours des sponsors ! (C.L.)



GREG BOUTIN

🇬🇧 The Freeride Academy in Courchevel trains young snow enthusiasts, from beginners learning safety and technique to advanced riders competing nationally and internationally. Snowboarders target freeride races like the Savoie Snowboard Tour. With strong early results, the academy aims to develop Olympic-level freeride athletes while building school programs and seeking sponsors to support the next generation of mountain talent.



FREERIDE ACADEMY DE COURCHEVEL

© freerideacademy_courchevel

Tu as entre 8 et 20 ans ? Tu fais du ski ou du snowboard ? Tu veux progresser en freeride la saison prochaine ? Participe à une journée portes ouvertes le 6 avril avec la Freeride Academy. Infos : +33 (0)6 65 41 87 08

Bon, beau
et sain !

Le label diététique, c'est une initiative unique en France créée en 2013 à Brides-les-Bains. L'objectif : certifier une cuisine saine et savoureuse.

Bien manger sans se priver ? C'est l'un des credo de la station thermale, qui porte une véritable dynamique autour de la santé. Créé en 2013 par l'office de tourisme pour certifier une cuisine innovante, équilibrée et exquise, le label diététique est garanti par près de 58 critères, élaborés avec des diététiciennes de la station. Une démarche collective unique en France, qui prouve qu'à Brides, on peut manger bon, beau et sain. (E.R.)



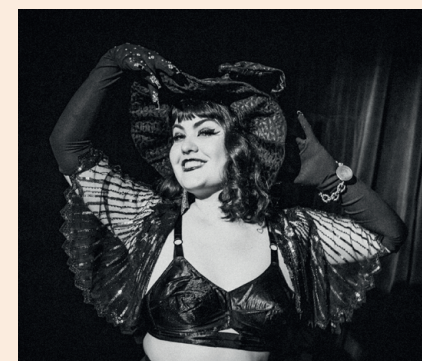
© OT Brides-les-Bains

LABEL DIÉTÉTIQUE

Les établissements labellisés :
Le Verseau, Le Golf, Amélie, L'Altis Val Vert,
Le Centre, Les Alpes, La Vanoise 1825,
La Maison de Marielle, Le 26

ZOOM

LET'S DANCE !



© Pendor's Box

La station thermale se déhanche avec Mademoiselle Faustine le mercredi 25 mars à 19h, au bar du B&B Home. Jazz, swing ou blues, ce concert gratuit saura éveiller votre soirée. Et le lendemain, jeudi 26, c'est devant l'office de tourisme que les festivités continuent avec DJ Clément Libéros. Dès 17h, verre de vin blanc chaud ou chocolat en main, il n'y aura plus qu'à danser. Deux occasions pour se retrouver après une bonne journée sur les pistes.

Concerts les 25 & 26/03, gratuit

🇬🇧 Mademoiselle Faustine performs jazz, swing and blues at B&B Home bar on March 25 at 7pm. Festivities continue the next day with DJ Clément Libéros, dancing and hot white wine at 5pm.



TO DO LIST

DIMANCHE 22.03

Concert vin chaud rouge :

Nico Brun

Mulled wine concert: Nico Brun

À 17h • Gratuit

Office de tourisme

LUNDI 23.03

Balade intermédiaire

Intermediate walk

À 14h • Gratuit

Rdv devant l'OT

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

LAST TRACK, L'EXPÉRIENCE *inedite*

Mardi 24 mars, laissez-vous tenter par une expérience inédite : la Last Track, une dernière descente à ski, seuls sur les pistes, pour profiter du coucher de soleil, des sommets, et d'un instant de glisse privilégié.



© Sylvain Aymoz

On connaissait la first track, mais avec les journées qui rallongent, la S3V a imaginé la Last Track, un nouveau moment privilégié sur les pistes à la lueur du dernier rayon de soleil. Juste avant de s'élancer pour la toute dernière descente à skis de la journée, sur une piste fraîchement damée, un apéritif musical est organisé. Rendez-vous le mardi 24 mars, au départ du télésiège Roc de Tougne, à Mottaret, pour une dernière descente à la lumière des premières étoiles et de sa lampe frontale. (M.P.)

Enjoy the Last Track: ski freshly groomed slopes at sunset after a musical aperitif. Meet at the Roc de Tougne chairlift at 4:45pm with headlamps for this unique end-of-day mountain experience.



LAST TRACK

RDV à 16h45, à Méribel-Mottaret
Tarif 55€ (hors forfait)

Places limitées, inscriptions obligatoires : meribel.net

TEST MATOS 2027 EN AVANT-PREMIÈRE

SKI, SNOW *AND FUN*



Du vendredi 27 au dimanche 29 mars, c'est la 8^e édition du Snowleader Mountain Test à Méribel. Un rendez-vous incontournable des passionnés de ski avec au programme : rencontres, ski test avec 40 marques présentes, sorties, soirées... De quoi vivre un week-end mémorable !

Plus qu'un simple test matériel, le Snowleader Mountain Test est une expérience immersive pour les fans de glisse, ouverte à tous. Pour Manon, responsable de la communication chez Snowleader, l'objectif est clair : « Rencontrer nos clients, faire vivre et découvrir l'esprit Snowleader, le temps d'un week-end dans une ambiance conviviale, authentique et décalée ».

TROIS JOURS AU SOMMET

Dès le vendredi matin 27 mars, le village de test ouvrira ses portes sur le front de neige de la Chaudanne, avec 40 marques qui présenteront leurs nouveautés de l'hiver prochain. Si vous ne savez pas quelle paire de ski choisir, ce sera l'occasion idéale de trouver votre prochain coup de cœur. Aussi, casques, masques et accessoires seront de la partie. Pendant trois jours, les journées seront rythmées par différentes animations, repas savoyards, sorties, ateliers sans oublier les soirées : le vendredi soir au Jack's et le samedi soir à la Coursive des Alpes, où une consommation sera offerte à chaque participant ! Pour les casse-cou, un derby sera organisé le samedi après-midi sur le stade de slalom. Pour clôturer le week-end en beauté, la remise des awards du dimanche après-midi, sur le village, viendra récompenser les coups de cœurs de vos équipements préférés.



RENCONTRE AVEC LES ATHLÈTES

Fidèle à son esprit communautaire, le Snowleader Mountain Test souhaite rassembler les passionnés avec des ateliers et sorties pour tous les niveaux. Celles-ci seront encadrées par des guides, des ambassadeurs de la Rebloch'Team ou des athlètes partenaires des marques. Une occasion unique de pouvoir échanger et partager un moment avec Mathis Dumas, Enak Gavaggio, Mathieu Navillod, Kea Chrétien... Au programme : ateliers ski de randonnée, sessions freeride et freestyle, formations sécurité et même des workshops sur l'entretien du matériel. (E.H.)

From March 27 to 29, Méribel hosts the 8th edition of the Snowleader Mountain Test, a must for ski enthusiasts. For three days, the Chaudanne snow front turns into a large test village where 40 brands present next winter's gear. Beyond equipment testing, the event offers guided outings, workshops, Savoyard dinners and lively parties. Athletes and ambassadors join the fun, making it a festive and immersive weekend dedicated to mountain culture and the joy of skiing.



SNOWLEADER MOUNTAIN TEST #8

Front de neige de La Chaudanne
Inscription village test : gratuit en ligne,
5€ sur place

Plus d'infos : snowleader.com



© Photos Antoine Mesnage





VOTRE NOUVEAU SUPERMARCHÉ DE PROXIMITÉ

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

- livraison à domicile
- course U
- service drive



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

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

ZOOM

VOUS SAUREZ
TOUT SUR LE ZIZI !

© Melissa Edo

Non, ce n'est pas Pierre Perret mais Thomas Caruso Aragona, de la compagnie de théâtre La Comédie des Alpes, qui invite le public à s'interroger, avec humour, sur la place de l'homme dans la société contemporaine. Le jeudi 26 mars, il présente son spectacle « Les Monologues du Machin » accompagné de deux autres comédiens, pour un moment de scène placé sous le ton du divertissement et de la légèreté. Rires garantis !

Théâtre, le jeudi 26/03 à 21h
Auditorium de Méribel Centre
Tarif unique : 20€ • Dès 14 ans

🇬🇧 **With humor and lightness, Thomas Caruso Aragona and two actors present The Monologues du Machin, a playful theatre show exploring the place of men in modern society. Laughter guaranteed.**

TO DO LIST

MERCREDI 25.03

Atelier créatif : origami
Creative workshop: origami
À 15h • Gratuit
Maison de la réserve de Tuéda
Mottaret

VENDREDI 27.03

Fête traditionnelle au four
des Allues
Traditional festival at the Allues oven
18h-21h • Gratuit
Village des Allues

Office de tourisme • Méribel

+33 (0)4 79 08 60 01
meribel.net

Ça bosse dur !

Méribel se prépare à accueillir l'élite du ski de bosses français pour les Championnats de France, du 27 au 29 mars. Un événement sportif à ne pas manquer, où performance et spectacle acrobatique seront au rendez-vous.

Le front de neige de Mottaret se transformera, le temps d'un week-end, en un véritable théâtre à ciel ouvert pour les Championnats de France de ski de bosses. Organisée sous l'égide de la Fédération française de ski (FFS), cette compétition réunira les meilleurs spécialistes français de la discipline. « Un enjeu de taille pour les athlètes, dont l'objectif principal sera bien sûr de décrocher le titre de champion de France, explique Thierry Carroz, directeur du Club des sports de Méribel, mais aussi de se mesurer au meilleur niveau mondial. Chose qu'ils ne peuvent pas faire durant l'hiver, car les meilleurs sont engagés sur les coupes du monde. »

LES MÉDAILLÉS OLYMPIQUES
FRANÇAIS ATTENDUS

La participation des athlètes français, dont les médaillés olympiques Perrine Laffont et Benjamin Cavet, est attendue. Côté Méribel, il faudra compter sur la présence de Nicoll Fletcher. « Pour le Club des sports, renchérit Thierry, c'est aussi l'occasion de réussir à proposer une piste qui permette à tous les athlètes, avec les grosses différences de niveaux qu'il peut y avoir sur les Championnats de France, de s'exprimer pleinement et en sécurité, et faire le spectacle. » Ce rendez-vous marquera l'un des derniers grands temps forts de la saison sportive à Méribel, alors on y court ! (C.L.)

🇬🇧 **Méribel will host the French Moguls Championships from March 27-29 on the Mottaret snowfront. Organized by the French Ski Federation, the event will bring together the country's top athletes, including Olympic medallists Perrine Laffont and Benjamin Cavet. Spectators can expect a weekend of high-level competition, spectacular jumps and technical performances—one of the season's final sporting highlights in the resort.**

CHAMPIONNATS DE FRANCE DE SKI DE BOSSES

À Méribel-Mottaret, front de neige
club-des-sports-meribel.fr



VEN 27
DIM 29
• MARS

LE PROGRAMME

- **Vendredi 27 mars** : Entraînements
- **Samedi 28 mars** : Single Moguls
(descente individuelle chronométrée et jugée)
9h30 : entraînements
11h : qualifications
13h : finales
- **Dimanche 29 mars** : Dual Moguls
(duels parallèles)
9h30 : entraînement
11h45 : finales



© Photos Sylvain Aymoz

Nouveau Kia EV5.

Le SUV familial 100% électrique.



Movement that inspires ⁽¹⁾

À partir de

499 € TTC/mois⁽²⁾

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

Delta Savoie

CHAMBERY - LA RAVOIRE

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

ALBERTVILLE

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

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

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les États membres de l'UE (Norvège, Islande, Gibraltar, Monaco, Andorre et Suisse inclus) sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Movement that inspires - Du mouvement vient l'inspiration. Mentions légales KIA FINANCE (2) Exemple de Location Longue Durée (LLD) de 49 mois et 40 000 km pour le financement d'un Kia EV5 Air batterie 81,4 kWh - 160 kW (218ch) 100% électrique (hors option). 1^{er} loyer majoré de 4 000 € TTC ramené à 3 700 € TTC grâce à la prime CEE de 300 €⁽⁴⁾ puis 48 loyers mensuels de 499 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Modèle présenté : Kia EV5 GT-Line batterie 81,4 kWh - 160 kW (218ch) 100% électrique avec option pack style. 1^{er} loyer majoré de 4 000 € TTC ramené à 3 700 € TTC grâce à la prime CEE de 300 €⁽⁴⁾ puis 48 loyers mensuels de 569 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Offres réservées aux particuliers, non cumulables, valables du 01/01/2026 au 31/01/2026 chez tous les distributeurs Kia participant à l'opération, dans la limite des stocks disponibles. Sous réserve d'acceptation du dossier par Kia Finance. Kia Finance est une marque exploitée par Hyundai Capital France, SAS au capital de 155 104 000 euros 69 avenue de Flandre 59700 Marcq-en-Barœul SIREN 491 411 542 RCS Lille Métropole. Les marques citées appartiennent à leurs propriétaires respectifs. Conditions sur Kia.fr. (3) Cycle mixte WLTP pour le Kia EV5 Air avec batterie de 81,4 kWh. (4) Prime CertiNergy dans le cadre du dispositif des Certificats d'Economie d'Energie (n° SIREN CertiNergy : 798 641 999) d'un montant de 300 euros si avancée par votre concessionnaire pour le paiement du 1^{er} loyer, auprès des distributeurs participants. Le montant dépend de la qualité du client. Conditions d'éligibilité sur ecologie.gouv.fr/politiques/certificats-economies-energie-et-kia.fr. (5) Voir : www.kia.com/fr/mobilite-electrique/recharge-publique/.

A 0 gCO₂/km



Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

— SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE —

Meunier, tu dors...



MER 25
• MARS

Cœur de la vie quotidienne de la vallée autrefois, le moulin de Burdin, près de Saint-Marcel, conserve encore bien des secrets. Le mercredi 25 mars, un guide conférencier de la Fondation Facim animera la visite de ce lieu.

Le rendez-vous est donné le 25 mars à 14h30 à Notre-Dame-de-la-Vie, pour partir en balade, à pied, jusqu'au moulin de Burdin, accompagné par un guide-conférencier de la Fondation Facim. Après une quarantaine de minutes de marche et des explications sur le moulin et son histoire, les randonneurs découvriront son fonctionnement. Ils observeront la transformation du grain en farine et pourront même déguster les produits du terroir : brioche du village et bières artisanales. Un sirop est prévu pour les enfants. Alors chaussez vos plus belles baskets, et laissez-vous conter ce pan d'histoire locale. (M.P.)

Discover the historic Burdin Mill on March 25 with a Facim guide. Starting at 2:30pm in Notre-Dame-de-la-Vie, a 40-minute walk leads visitors to the mill to learn its history, see flour production and enjoy local tastings.

VISITE GUIDÉE DU MOULIN DE BURDIN

De 14h30 à 17h
Tarif 8€ • 5€ pour les -18 ans
Inscription obligatoire à l'OT

ZOOM

AH LA BELLE VIE !



© Vincent Lotenberg

Après une journée sur les pistes ou simplement pour les amateurs de farniente, quoi de mieux qu'une session bien-être ? Direction le centre La Belle Vie... Ici, tout est pensé pour passer du bon temps : bassins intérieurs ou extérieurs donnant vue sur les montagnes, cascades, banquettes immergées ou encore jets massants, jacuzzi et solarium. On peut même pratiquer l'aquagym ou l'aquatraining. Sans oublier l'espace wellness avec bassin nordique, hammam, bain froid, saunas, massages et soins.

Centre de bien-être La Belle Vie
Ouvert tous les jours de 10h à 20h
+33 (0)4 79 55 35 51 • sogevab.com

After a day on the slopes or for pure relaxation, La Belle Vie Wellness Center offers indoor and outdoor pools with mountain views, waterfalls, massage jets, aquagym and a wellness area.



TO DO LIST

LUNDI 23.03

Yoga avec Kate

Yoga with Kate
À 18h15 • 16€
Salle des fêtes • Saint-Martin

JEUDI 26.03

Raquettes, dîner et descente aux flambeaux

Snowshoeing & dinner
Dès 17h30 • 50€/pers.
Restaurant La Loy

Maison du Tourisme

Saint-Martin-de-Belleville

+33 (0)4 79 00 20 00
st-martin-belleville.com

LES 3 VALLÉES

COURCHEVEL

BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTIER-S / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

Des équilibres

12 > 21 mars 2026
Moûtiers, La Léchère, Aiguebienne

TOUT LE PROGRAMME

Raconter et Jeux Ateliers d'éveil Rencontres artistiques

Ensemble au cœur de votre futur durable !

Découvrez le programme complet de la **Semaine de la Petite Enfance 2026** en **Cœur de Tarentaise** !

Une diversité d'animations vous est proposée pour les enfants de 0 à 6 ans : racontines, jeux, ateliers d'éveil, rencontres artistiques et bien d'autres choses.

Cochez les cases des temps forts qui vous intéressent, nous vous proposons de trouver le juste équilibre entre plaisir, créativité, complicité et émerveillement...telle est la promesse de l'édition 2026 !

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

Cocorico !

SKI ALPIN

Événement majeur du calendrier du ski alpin français pour les skieurs de 11 à 14 ans, la 29^e édition du Skiopen Coq d'Or se déroule du 25 au 28 mars aux Menuires. Mathieu Hustache, directeur de l'ESF de la station, nous présente la compétition.

Présente-nous les Skiopen Coq d'Or.

C'est une compétition nationale coorganisée par la Fédération française de ski, le Syndicat national des moniteurs et l'école de ski locale. Elle rassemble l'élite des jeunes skieurs français venus des écoles de ski et des ski-clubs. Nous l'accueillons aux Menuires tous les trois ans.

Quel est l'enjeu pour les jeunes sportifs ?

1800 jeunes de 11 à 14 ans sont rassemblés et ils sont prêts à en découdre ! C'est l'une des compétitions les plus importantes de la saison. Elle représente un véritable tremplin vers le haut niveau.



MATHIEU HUSTACHE



© Photos Nils Louna

Comment se déroule la semaine ?

Quatre jours durant, les jeunes s'affrontent sur des épreuves de géant et de skiercross, leur objectif étant de se classer dans les meilleurs tout en se faisant plaisir. Le dernier jour a lieu la grande finale : les 32 premiers de chaque catégorie s'affrontent sur un slalom parallèle. À l'issue des épreuves, nous obtenons le classement des meilleurs jeunes. Ce sont nos futurs champions ! Des noms comme Jean-Baptiste Grange, Adrien Théaux, Clément Noël ou encore Alexis Pinturault se sont retrouvés dans la tête du classement les éditions précédentes.

Un temps d'échange avec les athlètes de haut niveau est aussi prévu...

Vendredi 27 mars, à partir de 15h30, les jeunes rencontreront leurs idoles avec la présence notamment de Marie Bochet, Nastasia Noens, Tessa Worley... qui partageront leur parcours, leur expérience de la compétition et les valeurs du sport. S'en suivra une séance de dédicaces et un défilé des enfants au côté des athlètes. Un beau moment de partage, qui confortera à coup sûr nos graines de champions dans leur parcours sportif.

Que représente l'organisation de cette compétition pour Les Menuires ?

C'est une grande célébration du ski qui mobilise toute la station et ses différents services. Nous accueillons 3 000 personnes durant la semaine, alors nous nous mobilisons tous, que ce soient les acteurs de l'organisation, les commerces, les hébergeurs... C'est un événement fédérateur qui permet de faire la promotion du ski alpin et de la faire rayonner Les Menuires au niveau national.

From March 25–28, Les Menuires hosts the 29th Skiopen Coq d'Or, gathering 1,500 French skiers aged 12–15 for four days of giant slalom and skiercross. The top 32 in each category face a parallel slalom finale, while athletes like Tessa Worley and Marie Bochet share advice, and inspire the next generation.

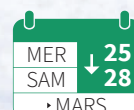
SKIOPEN COQ D'OR #29

4 jours de compétition
1800 participants • Catégories U12 et U14
Infos auprès de l'ESF
+33 (0)4 79 00 61 43 • esf.net

Stage de préparation le 22, 23 et 24 mars
55€/jour • Inscription sur place
ou sur esf-lesmenuires.fr



1800 JEUNES SKIEURS ATTENDUS





C'EST LA MASSE QUE J'PRÉFÈRE !

Samedi 21 mars, Complètement à la Masse revient aux Menuires pour une journée givrée entre défis, déguisements improbables et glisse décomplexée, depuis la mythique Pointe de la Masse.

Chaque année, Complètement à la Masse célèbre le plaisir de la glisse le temps d'une course au départ de la Pointe de La Masse. Le principe ? Un slalom géant ponctué de défis : obstacles, biathlon, épreuves d'adresse... À faire en solo ou en trio (ou les deux). Tous les types de glisse sont acceptés. Tu as le niveau piste noire, les bosses ne te font pas peur et tu souhaites te challenger ? Tente le solo (dès 14 ans) ! Si tu as envie d'un délire entre potes ou en famille, le trio est fait pour toi (niveau piste bleu, dès 8 ans).

Nouveautés cette année : on peut participer aux deux courses, solo et trio, et le parcours a été rallongé, au lieu de s'arrêter au pied de La Masse, les coureurs montent au stade de slalom à la Croisette, pour une dernière descente vers le front de neige où sera installé le Village Croisette. Après l'effort, rendez-vous au Capricorne dès 17h pour un après-ski déjanté, suivi d'une soirée endiablée à L'Atelier (quartier Croisette). Et surtout, n'oublie pas de venir avec ton plus beau déguisement. (F.N.)

On March 21 in Les Menuires, Complètement à la Masse returns: a fun giant slalom from Pointe de la Masse with obstacles, biathlon and challenges. Costumes encouraged. Après-ski at Le Capricorne, then party at L'Atelier.



COMPLÈTEMENT À LA MASSE #4

De 8h à 17h

Front de neige de la Croisette et Pointe de la Masse
Infos et inscriptions sur complètementlamasse.fr



Journée Santé : 2^e ROUND !



Après Val Thorens, c'est au tour des Menuires d'accueillir la Journée Santé, lundi 23 mars, dans la salle Léo Lacroix. Saisonniers, habitants, employeurs... les professionnels de santé viennent à vous.

Lors de cette Journée Santé, la salle Léo Lacroix réunira des professionnels de santé de tous horizons : médecins, dermatologues, infirmiers, biologistes, diététicienne... Plus besoin de prendre de rendez-vous à droite à gauche. Venez comme vous êtes, c'est gratuit et en accès libre ! Tests, consultations, renseignements et dépistages seront proposés tout au long de la journée. L'occasion de faire le point sur sa santé, même en l'absence de bobo. Un événement organisé par l'Espace saisonniers Les Menuires / Val Thorens, avec la participation de la Mutualité française Rhône-Alpes, l'Espace de Santé publique de Chambéry, l'association Le Pélican et la Ligue contre le Cancer. Cette journée santé vient compléter « les bilans santé » menés à l'automne en partenariat avec la Caisse primaire d'assurance maladie (CPAM) Savoie. (F.N.)

Health Day returns to Les Menuires on March 23, offering free, drop-in medical consultations, tests, and advice for seasonal workers, residents, and employers—no appointments needed.



JOURNÉE SANTÉ • PRÉVENTION

Salle Léo Lacroix • La Croisette

De 10h50 à 17h20 • Entrée libre et gratuite
+33 (0)4 74 08 96 28 • emploi.lesbelleville.fr

saisionnierslesbelleville

ZOOM

LE JOYEUX SON DE L'IRLANDE



Quelques jours après la Saint-Patrick, le lundi 23 mars, il y a comme un air d'Outre-Manche qui va souffler à l'espace Maurice-Romanet. La station accueille le concert de Shelta, ce groupe de musique aux sonorités irlandaises et aux airs et chansons traditionnelles. Rendez-vous à 18h pour un moment festif et convivial à partager entre amis ou en famille. Il n'y a plus d'excuse pour faire la fête !

*Le lundi 23/03 à 18h, entrée libre
Concert à l'espace Maurice-Romanet*

Irish-sounding band Shelta brings traditional tunes to Maurice Romanet Hall on March 23 at 6pm. The resort invites friends and families to enjoy a festive, convivial evening of music.



TO DO LIST

MARDI 24.03

Rencontre avec un pisteur

Meeting with a tracker
À 14h30 • Gratuit sur inscription
Sommet TS Menuires

MERCREDI 25.03

Après-midi sportif

Sports afternoon
14h-18h • Gratuit
La Croisette

Office de tourisme
Les Menuires

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



DIM 5
• AVRIL

VAL THO FITNESS RACING

I FIT GOOD !

Val Thorens s'apprête à accueillir une grande première le 5 avril : le Val Tho Fitness Racing. Une compétition inspirée de l'Hyrox, mêlant endurance et épreuves de force. Zoom sur un événement qui en FIT long...

À l'origine de cette première édition : Pamela Letorey et Jane Justeau, coachs sportives au Board, le centre sportif de la station. Passionnées de cross training, elles ont souhaité importer en altitude un format de compétition qui séduit de plus en plus d'adeptes : « Ce genre d'événement qui lie endurance et épreuves de force est très à la mode. On a eu l'idée d'en organiser un chez nous. Une première à 2300m d'altitude ! »

UN FORMAT INSPIRÉ DE L'HYROX

La compétition se disputera par équipes de deux, en duo H/F ou mixte. Les participants devront enchaîner des épreuves fonctionnelles entrecoupées de course à pied. « La différence avec l'Hyrox, c'est que les runs font 800m au lieu d'un kilomètre, expliquent-elles. Nous avons aussi légèrement baissé les charges en raison de l'impact de l'altitude sur l'organisme. Le principe est simple : 800m de course, une épreuve, puis de nouveau 800m, jusqu'à compléter le circuit. Ce format teste l'endurance, la capacité physique et la résistance mentale. »



© Dom Daher

UNE COURSE EXIGEANTE MAIS ACCESSIBLE

Même si l'événement s'adresse à des profils sportifs, il reste ouvert aux amateurs motivés. « Il faut pouvoir enchaîner les efforts. Mais c'est tout à fait accessible à des sportifs qui n'ont jamais fait de compétition. » Au-delà de la performance, les organisatrices veulent surtout créer un événement convivial et spectaculaire, avec DJ set, speaker, buvette et retransmission des courses sur écran géant : « L'idée est de proposer un vrai moment de sport et de partage. » (F.N.)

LES ÉPREUVES

- Skierg : 1000m
- Sled Push : 50m
- Sled Pull : 50m
- Burpee Broad Jump : 80m
- Rowing : 1000m
- Farmers Carry : 180m
- Sandbag Lunges : 90m
- Wall Balls : 100x
- Chaque épreuve est entrecoupée de 800m de run

On April 5, Val Thorens hosts the first-ever Val Tho Fitness Racing, a high-altitude competition mixing running and functional exercises. Inspired by Hyrox, teams of two face sprints and strength challenges like sled pushes, rowing, and wall balls. Accessible to motivated amateurs, the event promises endurance, mental resilience, and a festive atmosphere with DJ sets, commentary, and big-screen race coverage.



VAL THO FITNESS RACING #1

Dès 9h, au centre Le Board
Inscription jusqu'au 31 mars : 45€/pers.
Plus d'infos sur valthofitnessracing.com
+33 (0)4 79 00 08 08

ZOOM

UNE GAY WEEK HAUTE EN COULEURS

Pour la 3^e fois, la station accueille l'European Gay Ski Week, du samedi 21 au samedi 28 mars. C'est une semaine où le ski est à l'honneur mais pas seulement ! Des fêtes et soirées inoubliables sont aussi programmées avec 20 musiciens, 70 heures de musique, 15 DJ, 16 soirées et des cabarets. L'énergie des 2000 membres de la communauté LGBTQIA+ vont faire vibrer Val Thorens.

European Gay Ski Week, du 21 au 28/03
Infos sur europeangayskiweek.net

From March 21–28, Val Thorens hosts the European Gay Ski Week. Skiing by day, unforgettable parties by night: DJs, cabarets and live music promise a vibrant week celebrating the LGBTQIA+ community.



LAURENT
Bijouterie

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

atelier 7

VAL THORENS

PRÊT-À-PORTER
FEMME



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

+33 (0) 687 469 424
Atelier7ValThorens

PLACE DE L'ÉGLISE 73340 • VAL THORENS

ZOOM

EXPO FLEURIE DE CLAIRE TURNER



Au sommet de la Cime Caron, dans le complexe Caron 3200, l'artiste Claire Turner présente son art jusqu'au 1^{er} avril, dans une exposition intitulée « Une vie en fleurs entre lacs et montagnes ». À travers des tirages Fine Art, peintures et illustrations, l'artiste met en lumière ses souvenirs d'étés au bord de l'eau et d'hivers en montagne. Douceur et poésie s'invitent dans son travail, à travers les fleurs stylisées qui sont devenues signature récurrente de son univers.

Exposition de Claire Turner jusqu'au 01/04
Sur le domaine skiable • Caron 3200
claireturner-design.com • @claireturnerdesign

At Cime Caron's Caron 3200, Claire Turner's exhibition "A Life in Flowers Between Lakes and Mountains" showcases Fine Art prints, paintings, and illustrations.



TO DO LIST

DU 22 AU 24.03

Printemps du cinéma

Spring of cinema

5€ la séance

Cinéma le Lac Blanc

MARDI 24.03

Concert d'hiver : Elise

Douylliez & Bertrand Giraud

Winter concert

À 18h30 • Gratuit

Salle polyculturelle

Office de tourisme • Val Thorens

+33 (0)4 79 00 08 08

valthorens.com

Sous la voûte étoilée



Animation incontournable du mercredi,
Péclet by night c'est du ski de nuit... À vos
skis, c'est parti !

Envie de prolonger le plaisir et de continuer de skier en soirée ? L'animation Péclet by night permet aux passionnés de glisse d'en profiter le mercredi jusqu'à 18h30. Jusqu'à la fin de la saison, on prolonge le plaisir sans supplément tarifaire, il suffit de détenir le forfait de ski Val Thorens / Orelle en cours de validité. Direction le Funitel de Péclet, pour rider les pentes des pistes ouvertes pour l'occasion, à savoir Tête Ronde (piste bleue) et Christine (piste rouge). La nuit tombe sur la station, le ciel s'illumine et on profite d'être sur du domaine skiable jusqu'à la nuit.

À noter que les tapis Castor & Pollux restent également ouverts jusqu'à 19h45 les mercredis, jeudis et vendredis jusqu'à la fin de saison. Sur ces derniers, l'accès est gratuit pour les luges et les skieurs. (S.M.)

On Wednesdays, Péclet by Night lets skiers enjoy night skiing on Tête Ronde (blue) and Christine (red) slopes until 18:30. Pass holders simply hop on the Péclet funitel, extending their Val Thorens/Orelle experience under illuminated slopes for free.

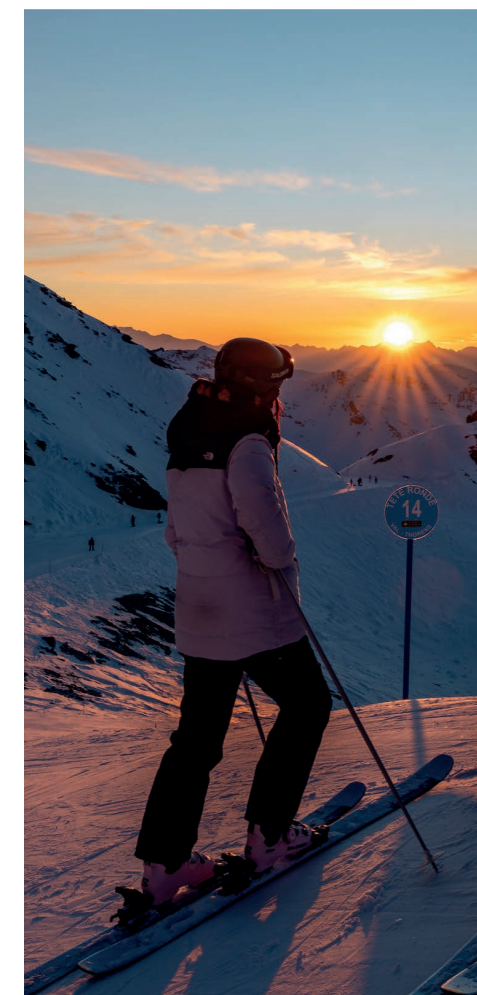


PÉCLET BY NIGHT

Funitel de Péclet ouvert les mercredis jusqu'à 18h30

Sur les pistes Christine et Tête Rondes

Pour votre sécurité, n'allez pas sur d'autres pistes



Les Balcons L'ART DU BIEN-ÊTRE en altitude



LES BALCONS
RÉSIDENCES - CHALETs - HÔTELS - SPAS

MÉTIER
RENCONTRE

CHEF CUISINIER

Pierre Patin BRUT DE CUISINE



Pierre Patin dirige les cuisines du M, le restaurant de l'hôtel Marielle. Héritier d'une famille de restaurateurs normands, ce chef passionné cultive une cuisine simple et sincère, où le produit brut est roi et la transmission une évidence.

Pierre, quel est ton parcours ?

Issu d'une famille de restaurateurs et de boulangers-pâtisseries, la cuisine a toujours fait partie de mon quotidien. J'ai commencé à 14 ans en boulangerie-pâtisserie. Après mon brevet pro en cuisine, j'ai travaillé en Australie auprès d'un chef pâtissier, puis dans un restaurant gastronomique à Deauville. J'ai ensuite eu mon premier poste de chef au Havre, avant de rejoindre Le M, restaurant de l'hôtel Marielle à Val Thorens.

Tu t'es aussi formé en boucherie ?

Tout à fait, pour apprendre à découper les pièces de viande moi-même. Dans ma famille, on m'a toujours appris qu'on peut se retrouver seul en cuisine du jour au lendemain. Il faut savoir tout faire soi-même.

LA BASE, C'EST
LE PRODUIT BRUT.
IL FAUT LE SÉLECTIONNER
RIGOREUSEMENT

Aimes-tu transmettre ?

C'est important pour moi. Je donne des cours de cuisine pour adultes et enfants à l'hôtel Marielle, mais aussi pour le Club Val Tho. J'aime former les cuisiniers qui viennent faire une saison au Marielle. Certains sont en reconversion et entament un CAP. C'est gratifiant de les voir évoluer !

Comment définirais-tu ta cuisine ?

Je veux qu'elle parle à tout le monde. C'est une cuisine simple mais travaillée. Je n'aime pas les fioritures. La base de la cuisine, c'est le produit brut. Il faut le sélectionner rigoureusement, de la fourche à la fourchette.

Quelle est l'ambiance dans ta brigade ?

On aime travailler dans la bonne humeur. On se surnomme la « brigade du kiff » ! On rigole beaucoup, on garde toujours le sourire et on aime faire plaisir aux gens.

Quelqu'un t'a particulièrement inspiré dans ton parcours ?

Mon premier chef d'apprentissage en cuisine. À l'époque, j'étais un peu sanguin. Il m'a dit trois mots qui sont restés gravés : la cuisine, c'est amour, tendresse et passion. C'est devenu ma ligne de conduite. (F.N.)

🇬🇧 Pierre Patin, 28, heads the kitchen at Le M, Hotel Marielle. Born into a family of restaurateurs, he values simplicity and rigor: the raw product is king. Trained in pastry, gastronomy, and butchery, Pierre also teaches cooking and mentors seasonal chefs. His cuisine is honest, precise, and heartfelt, served with a smile by his lively "brigade du kiff," where passion and good humor meet on every plate.



Profil

Prénom : Pierre

Nom : Patin

Âge : 28 ans

Origine : Normandie

Métier : Chef cuisinier

Où : Le M, Restaurant de l'hôtel Marielle



FORMATION PROFESSIONNELLE

LA RELÈVE DES ACTEURS DU TOURISME SE PRÉPARE

Chaque année, les étudiants du BTS Tourisme de Moûtiers vivent une journée pas comme les autres, à la rencontre des partenaires du lycée Ambroise Croizat. Réunis autour de professionnels, ils échangent, se présentent et surtout... décrochent leurs futurs stages.

Une journée intense, rythmée par des entretiens d'embauche en conditions réelles, menés avec des acteurs majeurs du territoire, les offices de tourisme en première ligne. « Cette journée permet aux étudiants de rencontrer les acteurs du tourisme local et de se confronter aux réalités du terrain », explique Catherine Laurent, professeure de tourisme du BTS depuis 1991.

QUAND LES ANCIENS REVIENNENT EN FORCE

À l'occasion de cette journée, nous avons fait la rencontre de Michaël Bayart et Emmanuelle Diot, de France Montagne, eux-mêmes anciens étudiants du BTS. Ils ont été très émus de retrouver leur professeure, Catherine Laurent. « C'est une première pour nous. À travers cette journée, nous souhaitons mieux nous faire connaître auprès des acteurs du terrain, à commencer par les futurs professionnels du tourisme, déclarent-ils. En tant qu'anciens étudiants du BTS Tourisme, revenir ici pour partager notre expérience est très gratifiant. C'est une manière pour nous de transmettre ce qu'on nous a appris. »

DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS

« Ça fait huit ans que nous participons à la journée partenaires, témoignent Kévin Chincholle et Paul Bourget, de l'office de tourisme des Menuires. C'est un partenariat qui fonctionne très bien : les étudiants gagnent une expérience sur le terrain, et nous bénéficions de leur énergie et de leur curiosité. Leur maturité nous impressionne d'année en année. » Même intérêt du côté du Club des sports de Courchevel... « Chaque année, nous recrutons des stagiaires pour la Coupe du monde de ski alpin, explique Michel Raffin. Les étudiants assurent la réception et le service des clients dans la salle VIP, auprès d'un chef étoilé. C'est une belle occasion pour eux de mettre un pied dans l'événementiel. »

UN TREMPLIN VERS L'AVENIR

Entre stress, enthousiasme et ambitions, la journée des partenaires est un véritable tremplin pour les étudiants du BTS Tourisme de Moûtiers. Un moment privilégié où les liens se tissent entre générations, entre passionnés — et où se construit l'avenir du tourisme. (F.N.)



L'AVIS DE

« Je suis passionné par l'animation depuis longtemps, j'aimerais en faire mon métier. Mon projet : devenir animateur en camping, puis gravir les échelons jusqu'à diriger un établissement. »

Mathis • 1^{re} année



L'AVIS DE

« Je souhaite devenir animatrice. L'an dernier, j'ai fait un stage en tant qu'agent d'accueil à l'office de tourisme d'Albertville et en tant qu'animatrice à Doucy Tourisme. Cette année, je retourne à Doucy comme seconde d'animation, avec plus de responsabilités. »

Fanny • 2^e année

Each year, BTS Tourism students in Moûtiers took part in a special day of real-world interviews with local tourism professionals. Alumni shared insights while students explored internships in animation, hospitality, and events. The "partners day" offered hands-on experience, networking, and exposure to the tourism industry, helping students gain skills, confidence, and connections for their future careers.



BTS TOURISME DU LYCÉE AMBROISE-CROIZAT

Formation à Moûtiers
ambroise-croizat.ent

Portes ouvertes du lycée :

Vendredi 20/03 de 16h30 à 19h & samedi 21/03 de 9h à 12h. Ouvert à tous

ZOOM

MUSIQUES !



© Chorale Mabelvoy

Vous attendent à Moûtiers cette semaine. Rendez-vous tout d'abord le dimanche 22 mars, pour un concert de printemps donné par les chorales Mabelvoy de Moûtiers et des Quatre Saisons de Bozel (à 16h, salle Maurice-Calloc'h, participation libre). Vendredi 27 mars, place à un « impromptu sonore en Tarentaise », pour une création proposant des paysages sonores immersifs, enregistrés dans le Parc national de la Vanoise, par un technicien passionné, Martial Daunis (à 18h30, auditorium de l'école des Arts, gratuit).

• Concert de chorales, le 22/03 à 16h, salle Calloc'h (gratuit)

• Impromptu sonore, le 27/03, à 18h30, Maison des Arts (gratuit)

Moûtiers vibrates this week with music! On March 22, enjoy a spring concert by Mabelvoy and Quatre Saisons choirs. On March 27, experience Martial Daunis' immersive soundscapes from Vanoise National Park.



TO DO LIST

MERCREDI 25.03

Rencontre cinéma

« Les petites victoires »

Film screening and discussion

À 14h • Entrée 2€

Suivi d'une collation

Cinéma Le Rex, à Moûtiers

SAMEDI 28.03

Concours de belote

APE Montagny

APE Montagny Belote Tournament

Dès 19h • 20€ la doublette

Salles des fêtes • Feissons-sur-Salins

Cœur de Tarentaise Tourisme

+33 (0)4 79 04 29 05

coeurdetarentaise-tourisme.com

ON A LU POUR VOUS...

« SOIF D'ADVENTURE »

CATHY ROBIN



Une petite envie d'aventure ? Alors plongez dans cet ouvrage de Cathy Robin et piochez dans tous ces récits vibrants d'aventuriers qui ont repoussé les limites de l'exploration.

Vasco de Gama, Jacques-Yves Cousteau, Haroun Tazief, Iouri Gagarine, Sylvain Tesson... Tous ont marqué l'histoire à leur manière, en repoussant les limites de l'exploration. Dans cet ouvrage, on vogue sur les flots avec Violette Dorange, aussi gonflée que ses voiles. On perd le nord avec Jean-Louis Etienne, l'homme de glace qui nous fait apprécier notre coin de cheminée tandis qu'il affronte des -52°. On part en cordée sur l'Everest avec Junko Tabei, la première femme à gravir ce géant de 8848 m avec une équipe entièrement féminine en 1975. Navigateurs, alpinistes, astronautes, spéléologues ou écrivains-voyageurs : ces 27 figures mythiques ont en commun une soif insatiable de découverte et un courage à toute épreuve. Chaque portrait est l'occasion de découvrir une personnalité, un défi, une époque. Une véritable invitation au voyage. (C.L.)



« Soif d'Adventure »

Cathy Robin

Éditions E/P/A

240 pages • 35€ • Octobre 2025

CIEL, DES CHEVALIERS !



Les Chevaliers du Fiel seront en représentation les 25 et 26 mars, pour deux soirées d'humour, à l'Auditorium du Base Camp Lodge.

Les Chevaliers du Fiel débarquent à Albertville les 25 et 26 mars. Dans cette nouvelle comédie « Vacances à Dubaï », Christian Lambert entraîne sa femme Martine dans un séjour surprise. Entre satire sociale et situations décalées, Éric Carrière et Francis Ginibre incarnent à eux deux douze personnages. Fidèle à l'esprit mordant du duo toulousain, le spectacle promet une soirée de rire et de caricature autour des excès et des fantasmes contemporains. Pour la suite de sa saison culturelle, l'Auditorium du Base Camp Lodge accueillera le 4 avril le concert de Johnny Revival (sosie officiel de Johnny Halliday), et un diner spectacle cabaret, le 24 avril. (E.R.)

French comedy duo Les Chevaliers du Fiel take the stage in Albertville on March 25–26. Their new show “Vacances à Dubaï” delivers sharp satire and colorful characters, promising two lively evenings of laughter and playful social caricature.



HUMOUR • LES CHEVALIERS DU FIEL

À 20h30, Auditorium du Base Camp Lodge

Dès 35€ • Infos et billetterie :

auditorium-basecamp-albertville.com

— ALBERTVILLE —

Namaste !

Prendre soin de soi, découvrir de nouvelles pratiques et rencontrer des professionnels passionnés : le Salon du Mieux-être revient à Albertville les 21 et 22 mars. Un week-end placé sous le signe de la détente, de la découverte et de l'équilibre.

Organisé par l'association Bakasana, le Salon du Mieux-être invite le public à explorer différentes pratiques liées à l'équilibre du corps et de l'esprit. « Notre association organise des salons du mieux-être où chacun peut venir découvrir des approches variées pour prendre soin de soi, du corps et de l'esprit. Que vous soyez à la recherche de nouvelles pratiques ou simplement curieux, nos événements sont l'occasion idéale pour rencontrer des professionnels passionnés », explique Marika Varosi, fondatrice de Bakasana.

UNE QUARANTAINE D'EXPOSANTS AU RENDEZ-VOUS

Pendant deux jours, près de quarante exposants accueilleront les visiteurs pour présenter leurs activités. Massages bien-être, réflexologie, kinésiologie, géobiologie ou soins énergétiques : autant de disciplines à découvrir et à mieux comprendre. Le salon fera également la part belle aux produits liés au bien-être, avec des stands proposant bijoux en pierres naturelles, minéraux ou objets énergétiques.

CONFÉRENCES ET TEMPS D'ÉCHANGES

Tout au long du week-end, un programme de conférences permettra d'approfondir certains sujets. Des intervenants partageront leurs connaissances et proposeront des temps d'échanges avec le public. Ces rendez-vous sont l'occasion de découvrir de nouvelles approches et de repartir avec des pistes concrètes pour améliorer son bien-être au quotidien. (F.N.)

The Well-Being Fair returns to Albertville on March 21–22 for a weekend dedicated to relaxation and balance. Organized by the Bakasana association, the event gathers around forty exhibitors presenting practices such as massage, reflexology and energy healing, alongside well-being products. Conferences and discussions will also offer visitors the chance to discover new approaches to everyday wellness.



MARIKA VAROSI, ASSOCIATION BAKASANA



SALON DU MIEUX-ÊTRE #4

À la salle de la Pierre du Roy

• Samedi 21 de 10h à 19h

• Dimanche 22 de 10h à 18h

Entrée 2€/pers

+33 (0)6 49 68 48 36 • asso-bakasana.fr

f AssociationBaKaSana



TO DO LIST

SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22.03

Super Héros Univers Expo

Superhero Universe Expo

10h/12h et 14h/18h • Dès 7€

Halle Olympique

VENDREDI 27.03

Spectacle de danse

« Pillowgraphics »

Danse • « Pillowgraphics »

À 20h • Tarifs de 8€ à 20€

Dôme Théâtre

Maison du Tourisme d'Albertville

+33 (0)4 79 32 04 22

pays-albertville.com



LE TEST
INFOSNEWS

NOUVEAU KIA EV5 : le baroudeur électrique

En pleine tourmente sur le prix du pétrole, il nous a semblé judicieux d'aller jeter un œil sur l'arrivée du petit nouveau de la flotte électrique chez KIA : l'EV5. Un baroudeur familial, taillé pour nos montagnes !

UN DESIGN ÉLÉGANT ET SCULPTÉ

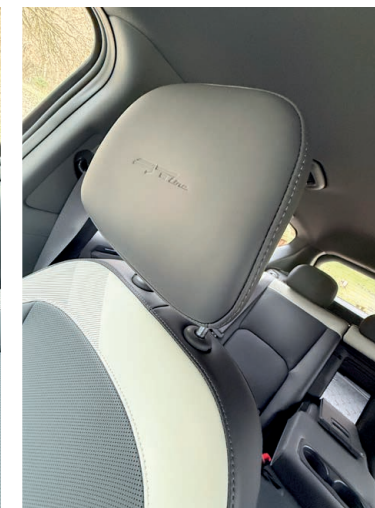
Comme son grand frère l'EV9, l'EV5 reprend des lignes anguleuses marquées, couplées à des optiques distinctifs. Plus trapu, il se comparera davantage à son cousin thermique le Sportage dans son gabarit. Il convient aux conducteurs qui cherchent à concilier un style moderne avec un côté aventurier ; dans la lignée des 4x4 légendaires aux formes carrées. Proposé dans un choix de coloris variés, nous mettons une mention spéciale pour la version « vert émeraude mat », pour un look nature unique.

UN INTÉRIEUR SOIGNÉ, SOBRE ET EFFICACE

Dans sa version GT-LINE, pas de surenchère de gadgets inutiles, mais un équipement complet avec des matériaux sélectionnés (cuir végétal biosourcé, bi-matière du tableau de bord, écran large, affichage tête-haute...). On apprécie le retour de la trappe à skis entre les sièges passagers, pratique dans nos montagnes. Les sièges chauffants (tous passagers) + refroidissants & massants (conducteur), offrent un luxe sur-mesure pour affronter les grands trajets, comme les grands froids hivernaux. On aime le volumineux coffre plat de 566 litres... parce qu'on adooore aller au ski !

UNE TECHNOLOGIE UTILE

L'Asie n'a plus à prouver son leadership sur ce point, au grand dam de nos productions européennes souvent moins fiables. Pour autant, l'EV5 n'est pas le plus pointu de sa catégorie au regard ses rivaux chinois de chez XPENG par exemple. Il va en revanche privilégier l'utilité à la multiplicité. Juste ce qu'il faut de technologies, du moment qu'elles soient utiles et pratiques. La dimension sécurité est bien sûr privilégiée : caméras 360°, système anticollision, assistance à la conduite...



DES PERFORMANCES DE TRAILEUR

Avec une autonomie renforcée sur sa batterie et une puissance de 81,4 kWh (218ch), la version GT-LINE offre un rapport endurance/performance efficace allant jusqu'à 530 km d'autonomie en cycle mixte. Il garde le punch du 100% électrique et sécurise son utilisateur sur le long trajet. La régénération de batterie par décélération, avec contrôle par palettes au volant, permet de gagner beaucoup d'autonomie et, couplé au mode éco, de faire de réelles économies ! Par les temps qui courent, c'est un vrai plus. Cerise sur le gâteau : l'option 4x4 AWD sera disponible dès cet automne, juste avant l'hiver prochain... Et une version GT+, boostée en puissance, devrait également arriver dès septembre.

Vous l'avez compris, l'EV5 est un partenaire montagne idéal. Gamme EV5, à partir de 44 990€ TTC.

Test réalisé par Gaëtan Blanrue

UK Kia expands its electric range with the EV5, a compact SUV designed for adventure. With its bold, angular design and spacious interior, it blends style with practicality—perfect for mountain life, even featuring a handy ski hatch. The GT-Line version offers comfort and smart technology, from heated seats to safety systems. Powered by an 81.4 kWh battery and 218 hp, it delivers up to 530 km of range. With AWD arriving soon, the EV5 aims to be an ideal electric partner for alpine roads and family getaways.



- À Albertville, 63 rue Aristide-Berges
+33 (0)4 79 10 03 37
- À La Ravoire, 22 rue Pierre & Marie Curie
+33 (0)4 79 72 94 08
deltasavoie.fr



Tipi
Magret de canard
MÉRIBEL

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Épicerie du Praz

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



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

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

L'Étable des Lys



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

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

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

La Table de Mon Grand Père

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

♥ Le grand menu de partage

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



COURCHEVEL 1850

Alpage*



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

♥ Une véritable expérience immersive

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

La Fèrma

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

♥ Fondue au Grand Brut Alpin

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



La Table de l'Annapurna



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

♥ Les desserts du chef pâtissier Téophane Faucher

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

La Fèrma

COUP DE FOURCHETTE
COURCHEVEL 1850

Sur les hauteurs de Courchevel, La Fèrma réinvente les grandes tablées savoyardes. Dans l'écrin feutré de l'Hôtel***** Annapurna, la comfort food prend des airs de haute cuisine. Une parenthèse chaleureuse où le terroir tutoie le grand luxe.

La Fèrma se révèle comme un secret bien gardé. Une salle intimiste d'une quinzaine de couverts, pensée comme une élégante salle à manger savoyarde. Zelliges bleus, boiseries nobles, coussins en laine : le décor s'inspire des fermes d'alpage et marie avec finesse le luxe d'un établissement cinq étoiles au charme d'antan.

LA SÉLECTION DE LA MAISON

C'est Titouan qui veille sur notre table ce soir-là. Il nous présente les fromages sélectionnés par Jean-Rémi Caillon, chef exécutif de La Maison Pinturault. Des trésors venus de la ferme de l'Ariondaz, alpage perché à 2000 mètres d'altitude entre la station de Courchevel et le vallon des Avals, au côté de pièces affinées par Bernard Mure-Ravaud, Meilleur ouvrier de France et champion du monde des fromagers.

QUAND LA MONTAGNE FOND

Le moment du choix arrive. Raclette ou fondue ? Deux spécialités de la maison, qui célèbrent les grands fromages de Savoie. Nous optons pour la fondue à la truffe. Dans le caquelon fumant, beaufort, comté et reblochon de la ferme de l'Ariondaz se mêlent à la truffe du Périgord. Une texture onctueuse, des saveurs profondes et parfaitement équilibrées. Autour : pommes de terre grenaille, mesclun rafraîchissant et charcuteries savoyardes. La sommelière nous guide vers un verre de vin qui sublime l'ensemble.



Fondue à la truffe Mélando



Cheesecake à la myrtille



Profiterole

LA DERNIÈRE TENTATION

La carte des desserts célèbre les grands classiques de la pâtisserie française, imaginée par le chef pâtissier Téophane Faucher. Cheesecake à la myrtille et profiteroles composent notre final gourmand : une note sucrée qui prolonge l'esprit de la maison : une cuisine réconfortante, sublimée par l'exigence du grand hôtel de La Maison Pinturault. (F.N.)

 Nestled in Courchevel's heights, La Fèrma transforms Savoyard comfort food into a five-star experience. In the former smokehouse of Hôtel Annapurna, an intimate 15-seat dining room blends alpine charm with luxury—wood, wool cushions, and blue zelliges. Chef Jean-Rémi Caillon selects cheeses from the Ariondaz farm and top affineurs, while truffle fondues, raclettes, and signature dishes enchant. Desserts by Téophane Faucher finish on a sweet, indulgent note—a warm, gourmet escape in the mountains.

 Restaurant de l'Hôtel***** Annapurna
Courchevel 1850

Ouvert 7j/7, dès 19h30, jusqu'au 11 avril
+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Manali



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

♥ Musique live et DJ, programmation sur Instagram

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

COURCHEVEL MORIOND

Carné



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

♥ Les pièces d'exception de la cave à viandes

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

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

COURCHEVEL MORIOND

La Bokka



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

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

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

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

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa



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

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

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

COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

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



♥ Côte de bœuf affinée et Montbéliarde

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

COURCHEVEL VILLAGE

La Chapelle 1550



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

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

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

COURCHEVEL MORIOND

La Cheminée

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

♥ La vue dégagée sur la vallée



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

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

♥ Le croque montagnard

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



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

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

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

♥ L'ambiance Dolce Vita



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

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

Tipi

COUP DE FOURCHETTE
MÉRIBEL

Perché à 2000 mètres sur les pistes du versant de la Saulire, Tipi s'impose comme le nouveau spot incontournable de Méribel. Gastronomie, design et ambiance festive se rencontrent dans ce restaurant d'altitude, où l'après-ski devient une véritable expérience.

L'ART DE S'ÉVADER

Dès l'entrée, Tipi nous transporte ailleurs. Chaque objet, chaque œuvre, chaque meuble chiné d'Orient, d'Asie ou d'Afrique raconte une histoire. L'endroit ressemble à une bulle suspendue dans le ciel, où le temps semble s'arrêter. La terrasse panoramique, baignée de soleil, offre une vue imprenable sur les sommets. Au centre, l'ours monumental serti de diamants en silicone de l'artiste Eddy Maniez attire tous les regards. Le concept a été imaginé par le groupe La Belle Histoire, dont la créativité a fait ses preuves au Touquet, sur la Côte d'Opale.

COUSCOUS ET FEU DE BOIS

Le chef Fabien François signe une cuisine internationale, avec des produits locaux et de saison. À la carte, des viandes au feu de bois rigoureusement sélectionnées, des créations pour les fins gourmets, mais aussi des plats savoureux pour toute la famille. Notre coup de cœur ? Le couscous Caravane : méchoui d'agneau, boulettes, merguez et tajine de couscous. Un plat copieux et réconfortant après une matinée sur les pistes. La cave, bien fournie, allie grands crus bordelais et bourguignons à des vins de petits producteurs.



L'œuf à la coque sans coque



L'incontournable couscous Caravane



Magret de canard

L'APRÈS-SKI EN MUSIQUE

Sur la terrasse, des artistes se produisent chaque jour en live : musiciens, chanteurs ou DJ sets rythment l'après-ski et donnent au lieu une atmosphère privilégiée. Le jeudi soir, Tipi se met en mode nocturne et propose un dîner festif, accompagné de musique live. L'ascension et la descente se font alors en dameuse, ajoutant une touche magique à la soirée. (F.N.)

UK Perched at 2,000 meters on Méribel-Mottaret's Saulire slopes, Tipi is the new must-visit mountain spot. The space dazzles with global design, from Asian and African treasures to contemporary art, including Eddy Maniez's diamond-encrusted bear. Chef Fabien François serves international cuisine with local, seasonal products—our favorite, the Caravane couscous, is a hearty mix of méchoui lamb, merguez, and tajine. Live music and DJ sets animate the après-ski, while Thursday nights turn Tipi into a festive dinner destination, reached in style even by snowcat.

◆ Piste de l'Aigle, Méribel-Mottaret
Accès skieurs via TC Pas du Lac
Ouvert 7j/7, de 9h30 à 17h30
Jusqu'à 23h30 le jeudi
+33 (0)4 65 84 65 64 • tipi-meribel.com
@tipimeribel

Marius



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

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

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

Tipi



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

♥ L'os à moelle

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

La Grange

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

♥ Escalope milanaise & sole meunière (découpe en salle)

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

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



Le Refuge



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

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

✓ Les 9 fondues différentes

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

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



Le Plan des Mains

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

♥ La terrasse ensoleillée



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

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

📍 Restaurant Le Plan des Mains

La Buvette de Tueda

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

♥ La vue à couper le souffle



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

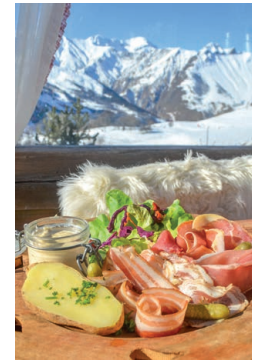
Chemin de Tueda, à Mottaret
Accès à pied ou en raquettes
+33 (0)4 79 00 45 08

Le Corbeleys

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

♥ Terrasse panoramique ensoleillée

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

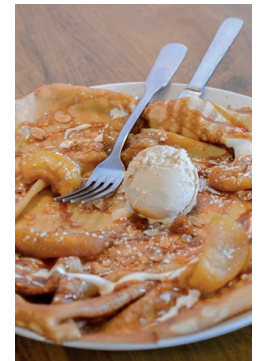


La Chouette

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

♥ Le soir, menu bistro-bonomique

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



Le Lou-Bar

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

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

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



LES MENUIRES

Le Comptoir

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

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

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

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



LES MENUIRES

L'Alpin Steak House

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

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

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

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



LES MENUIRES

La Marmite

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

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

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

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

LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

♥ Belle cave à vin & viandes d'exception

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

LES MENUIRES

La-Haut



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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

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

LES MENUIRES

L'Ours Blanc

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



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

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

LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

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



♥ La cuisine locale et/ou bio

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

LES MENUIRES

Les Roches Blanches

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

♥ La souris d'agneau

✓ Grande terrasse ensoleillée



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

Secteur de la Masse
Accès ski piste bleue Bouquetin
+33 (0)6 26 53 20 77
f Les Roches Blanches Menuires

**8h
20h**

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

**LA
RECETTE
CARREFOUR**

**QUICHE POTIMARRON,
GORGONZOLA &
ÉMINCÉS DE POULET**

INGRÉDIENTS

- × 150 g émincés de poulet
- × 300 g potimarron
- × 200 g gorgonzola
- × 1 pâte brisée
- × 3 œufs
- × 20 cl crème liquide
- × 10 g graine de courge
- × Noix de muscade

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C.
- Découper la chair du potimarron en petits cubes.
- Dérouler la pâte brisée avec son papier cuisson dans un moule.
- Battre les 3 œufs avec la crème et une pincée de noix de muscade.
- Ajouter le gorgonzola en morceaux sur la pâte, les émincés de poulet puis la préparation.
- Placer les graines de courge sur le dessus.
- Mettre au four durant 25 mn.

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



NOUVEAU

+800 m²
Rayon marché

Cave à vin
Galerie commerciale

VAL THORENS

Les Saints-Pères

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

- ♥ La vue sur les Aiguilles de Pécle



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

VAL THORENS

The Crêperie & Breakfast

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



- ♥ Les planches à partager

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

VAL THORENS

La Timbale

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



- ♥ Les soirées festives et concerts

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

VAL THORENS

Il Gusto



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

- ♥ Salon cosy avec cheminée et tapas

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

VAL THORENS

La Table

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



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

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

VAL THORENS

Le M, hôtel Marielle



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

- ♥ Accessible skis aux pieds

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

VAL THORENS

La Maison

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

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

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

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



VAL THORENS

Club 72 Steakhouse

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

- ♥ Noix d'entrecôte Angus

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

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

VAL THORENS

La Cabane

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

- ♥ La boîte chaude truffée

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

Ouvert 7j/7 de 18h à 23h • Rue des Balcons
+33 (0)4 79 00 83 84
la-cabane-valthorens.com • f



Base Camp

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

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

♥ La formule brunch et spa

✓ La terrasse ensoleillée



© L. Brochet



© Photos Hôtel Pashmina

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

Ouvert 7j/7

Restaurant de l'hôtel Pashmina*****

Service du midi : 12h-14h

Service du soir : 19h-21h

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

Les Explorateurs*

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

♥ Fera du Léman, beurre blanc Chignin yuzu fera fumé

✓ Les accords mets vins d'exception



© Photos Hôtel Pashmina

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

Restaurant de l'hôtel Pashmina*****

Du lundi au samedi, de 19h30-20h45

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

Chalet de la Marine

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



© DK

♥ La yourte mongole pour des soirées d'exception

🚠 Piste des Dalles • Ouvert 7j/7 • 9h-16h30

+33 (0)4 79 00 11 90 • chaletmarine.com

Chalet des 2 Lacs



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

♥ L'incontournable Black Burger

🚠 Accès télécabine des 2 Lacs

Ouvert 7j/7 • 9h-17h

+33 (0)4 79 00 28 54 • chalet2lacs.com

Le Confidentiel



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

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

Ouvert 6j/7 (fermé le mercredi) • 19h-21h

Restaurant de l'hôtel des 3 Vallées

+33 (0)4 79 00 01 86 • hotel3vallees.com

Enjoy It

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

♥ La raclette au lait cru et sa charcuterie artisanale

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



© Digital Art Stasia

Service continu 7j/7 • Rue du Soleil

De 7h30 à 1h

+33 (0)4 79 00 08 79 • +33 (0)7 61 95 71 00

restaurantlechamoisdor.com • 📍

Le Caribou

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

♥ Coin snack pour les plus pressés

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



Ouvert 7j/7 de 11h30 à 16h30

À l'intersection pistes Généri et Moraine

Accessible TC Moraine et Funitel de Thorens

+33 (0)6 80 11 26 91 • chaletcaribou.com

VAL THORENS

Les Chalets du Thorens

UN VILLAGE MINIATURE

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

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

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

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



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

LE RESTAURANT

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

♥ Les sushis de Maître Dao

✓ La verrière, pour manger au chaud avec la vue



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

BOZEL

Le Branzin

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



♥ Le Hot Diot

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

LA PERRIÈRE

Les Mousses du Dahu

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

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

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

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

AMERICAN PALE ALE

BLANCHE

BIÈRE D'HIVER

BLACK IPA

TRIPLE

PILSNER

BLONDE

SOUR FRAMBOISE

SESSION IPA



BOZEL

Au Caprice



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

♥ Le framboisier

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

BRIDES-LES-BAINS

Relief

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



♥ Le choix de bières pression

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

GRAND AIGUEBLANCHE

Le Manoir de Bellecombe



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

♥ La souris d'agneau confite sept heures

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

MOÛTIERS Les 3 Vallées Café



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

♥ La croziflette aux morceaux de cèpes

✓ Plus de 20 verres de vin au choix à 6€!



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

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



MOÛTIERS Le Spot



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

♥ Du 100% maison pour les p'tites faims

Du vendredi au lundi jusqu'en avril

À l'intérieur de la gare

+33 (0)4 79 00 49 20 • les3vallees-cafe.com



INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

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

✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES

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

✓ MAGAZINE RECYCLÉ

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

✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

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

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

Bonne lecture papier à tous ;-)



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



mon super marché
sherpa

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

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

MÉRIBEL 1600

04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES

04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU

04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET

04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS

04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES

04 79 00 69 59

MENUIRES CROISSETTE

04 79 04 19 34

MENUIRES PREYERAND

04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850

04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000

04 79 01 05 65

COURCHEVEL 1850

04 79 08 40 39

LA TANIA

04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS

04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET

04 79 00 01 67



www.sherpa.net



sherpa.supermarche



sherpa_supermarche

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



Sport & Wellness
Les Belleville

Move & Relax*

📍 SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

📍 LES MENUIRES

📍 VAL THORENS



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



sportwellnesslesbelleville.com

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

INFOSNEWS, EN VIDÉO

