



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

Samedi JE SKIE !

LES MENUIRES [PAGE 2]

ÉVÉNEMENTS
STATIONS
MOBILITÉ
DOUCE

HEUREUX-SCOPE 2024

LES PISTES
INCONTOURNABLES
ASCENSIONS
VALLÉE SAUVAGE
VIGNERONS

GUIDE
GOURMAND
APRÈS-SKI
TRAIL
SUR NEIGE

ARTISTES
ACTIVITÉS
ENFANTS
FILMS DE
MONTAGNE
PORTRAITS D'ICI



N°428

AGENDA DU 05 AU 12 JANVIER 2024



Franglish COMEDY FESTIVAL

**29 JANVIER
AU 2 FÉVRIER**
29TH JANUARY TO
2ND FEBRUARY

**DU
STAND UP
EN DEUX
LANGUES !**

**LIVE
STAND-UP
IN TWO
LANGUAGES!**

FRANGLISHFESTIVAL.COM
Réservation conseillée | Payant
Reservations recommended | Paying
📍 Auditorium de Méribel

METEO

SAMEDI		-2°/-5°
DIMANCHE		-5°/-11°
LUNDI		-3°/-12°
MARDI		-3°/-13°
MERCREDI		-1°/-11°
JEUDI		0°/-9°
 VENDREDI		1°/-9°

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



OUKISON? PAUL & RENÉ

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

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

DANS LE N°427, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 33, ET RENÉ EN PAGE 25.

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

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

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°428 05 JANVIER 2024

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

infosnews.fr - contact@infosnews.fr

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395.

GÉRANT : Gaëtan Blanrue

DIRECTRICE D'EXPLOITATION : Sabrina Maitre

RÉDACTRICE EN CHEF : Enimie Reumaux
RÉDACTION : Caroline Bernard / Nolwenn Delcroix / Sana Eddibi
Céline Leclair (indépendante) / Sabrina Maitre / Enimie Reumaux
Sarah Ritter / Malvina Torres

TRADUCTION : Katrien Servranckx (indépendante)

GRAPHISME : Ludovik Henze / Salomé de Bonis

PUBLICITÉ : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard
Nolwenn Delcroix / Malvina Torres

IMPRESSION : Lorraine Graphic

📍 Publi-rédactionnel

Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire



SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 – Le samedi, je skie à petit prix, aux Menuires

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

4 – Le plan des pistes

6 – Mobilité, pour un séjour en douceur

8 – L'actu des champions

9 – Le saisonnier : Quentin Denuault, à Courchevel

10 – Notre Heureux-scope des neiges 2024

13 – Shopping : Spécial résolutions!

COURCHEVEL – LA TANIA

15 – La 200^e manche des Millet Ski Touring

17 – Les Avals, la vallée sauvage

18 – Du Manaslu à la Freeski, tout est pow-ssible !

BRIDES-LES-BAINS

20 – Une raquette devant l'autre

21 – The place to be de l'après-ski

MÉRIBEL

22 – Be-Cause : une sacrée centrale Saulire

23 – Deux soirées d'Xploration de la montagne

24 – Passage obligé ! Les pistes incontournables

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

27 – Cordes sensibles

28 – Un partenariat chic et charme

LES MENUIRES

29 – Le royaume des tout-petits

30 – Des soirées di(vin)es !

32 – Rencontre 4 saisons : Allô Momo !

VAL THORENS

33 – Une course trail spéciale

35 – Bienvenue au Club (Val Tho)

36 – Le groupe Montagnettes, pierre après pierre

MOÛTIERS ET ALENTOURS

38 – Artiste : Sylvie Guyomar expose à Moûtiers

40 – On a testé... la salle Rêve de Blocs à Aime

GUIDE GOURMAND

42 – La recette gourmande

43 – Notre sélection de bonnes tables

45 – Une cuisine M(H)agistrale !

54 – Coup de fourchette : Les Chalets du Thorens,
à Val Thorens



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



LES 3 VALLÉES LE MUST TO DO



© David ANDRE

LE SAMEDI À PETIT PRIX : *ski dit mieux ?*

Notre jour préféré de la semaine, c'est le samedi sans hésiter. Pas parce que c'est le week-end, mais surtout pour l'offre à prix réduit sur le forfait des Menuires et Saint-Martin-de-Belleville : Laura Ganem, hôtesse de vente et experte de la station, nous présente l'offre Samedi je skie.



LAURA GANEM

En quoi consiste exactement l'offre « Samedi je skie » ?

Du 9 décembre au 19 avril, chaque samedi, c'est au minimum 30% de réduction ! Soit le forfait ski journée est à 37€ au lieu de 60 € sur le domaine skiable des Menuires et de Saint-Martin-de-Belleville en pleine saison : cela fait de belles économies !

Comment peut-on se procurer le forfait à prix réduit ?

Cette offre est disponible uniquement en ligne. Si l'on ne possède pas de forfait, on peut tout de même profiter de l'offre, jusqu'au jeudi à minuit, et aller retirer son forfait dans nos points de vente ou à l'une de nos bornes automatiques : sur le front de neige de la Croisette ou à Saint-Martin (à l'extérieur des points de vente), au Bettex (chalet à proximité du départ du télésiège du même nom), au Pure Valley (à l'entrée de la station), au secteur Bruyères (à la luge sur rails ou au point de vente du quartier). Si on possède déjà un pass, on peut le recharger directement en ligne jusqu'au vendredi à minuit : pas besoin de passer au guichet.



© David ANDRE



Pourquoi le choix du samedi ?

C'est le jour des chassés-croisés, où les vacanciers repartent ou arrivent dans la station : il y a donc beaucoup moins de monde sur les pistes. Cela permet aux personnes ne pouvant pas skier la semaine de profiter non seulement d'un tarif intéressant mais aussi de conditions de ski privilégiées.

« Samedi je skie », c'est pour qui ?

C'est un prix unique pour tous ! Ski entre copains ou ski en famille. Le forfait « Samedi je skie » permet aussi d'ajouter une journée de ski à son séjour à un prix sympa.

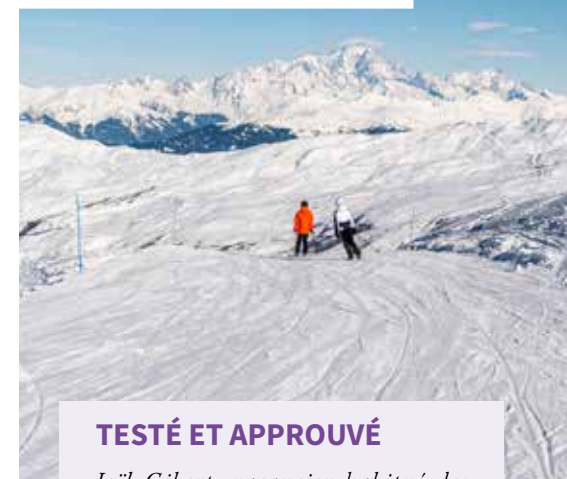
Un spot à conseiller ?

Avec 160 km de pistes à skier sur les Menuires et Saint-Martin-de-Belleville, difficile de s'ennuyer... Mais mon coup de cœur, c'est la Masse. La télécabine permet de monter au sommet en un rien de temps et côté descente, c'est plutôt rare avec 1000 m de dénivelé à skier d'une traite ! Sans parler de la vue incroyable au sommet sur le Mont-Blanc, les Aiguilles d'Arves, la Grande Casse... (S.R.)

 Our favourite day of the week is definitely Saturday. Not because it's the weekend, but mainly because of the reduced price offer called "Samedi Je Skie". From 9 December to 19 April, every Saturday, the day ski pass is 37€ instead of 60€ for the ski areas of Les Menuires and Saint-Martin-de-Belleville. This offer is accessible to all, but only available online. If you don't have a rechargeable ski pass, you can still take advantage of the offer (until midnight on the previous Thursday) and collect your pass on site.



© Vincent Lottenberg



TESTÉ ET APPROUVÉ

Joël Gibert, vacancier habitué des Menuires, nous raconte :

« J'habite en région lyonnaise et cela fait plus d'une vingtaine d'années que nous venons aux Menuires : j'ai toujours connu Samedi je skie. Nous venons souvent une semaine en janvier et une semaine en mars, mais aussi certains week-ends comme nous n'habitons qu'à deux heures de route. On regarde la météo annoncée, et cela permet de venir profiter des pistes au meilleur prix si les conditions sont idéales ! De plus, c'est vraiment facile de réserver en ligne ».



Offre web uniquement

- Les Menuires & Saint-Martin-de-Belleville : 37€ le samedi (au lieu de 60€)
- Les 3 Vallées : 60€ le samedi (au lieu de 75€)

Offre valable jusqu'au vendredi minuit avec pass rechargeable ou jusqu'au jeudi minuit sans pass

Achat & rechargement sur skipass-lesmenuires.com
Infos à l'office de tourisme au +33 (0)4 79 00 73 00





RESTAURANTS SUR LES PISTES

- ① Ineos Club House +33 (0)4 79 00 12 44
- ② La Cabane des Skieurs
- ③ Il Rifugio +33 (0)4 79 00 00 07
- ④ Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
- ⑤ Les Pierres Plates +33 (0)4 79 00 42 38
- ⑥ Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06
- ⑦ La Buvette de Tueda

- ⑧ Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31
- ⑨ La Table des Marmottes +33 (0)4 79 00 77 01
- ⑩ Hillary +33 (0)4 79 00 60 57
- ⑪ La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01
- ⑫ Le Chalet du Sunny +33 (0)6 20 81 71 19
- ⑬ Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80
- ⑭ Le Caribou +33(0)6 03 45 62 23

PARAPENTE

- ⑭ L'Atelier du Vent +33 (0)6 71 90 21 95
atelierduvent.com



les 3 vallées.



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

**THIS WINTER,
SLOPE OFF WITH EXPLORER!**



Découvrez EXPLORER,
la nouvelle expérience par Les 3 Vallées.
Discover EXPLORER,
the new experience by Les 3 vallées.

Laissez-vous guider par vos envies pour découvrir les incroyables
points d'intérêt du domaine et participer à de nombreux challenges.
Let the thrill of discovery be your guide as you explore the domain's
incredible points of interest and take part in a wide range of challenges.

explorer.les3vallees.com



MOBILITÉ Séjour TOUT EN DOUCEUR

OLIVIER DESAULTY

Quand on sait que 52% (*) des émissions de gaz à effet de serre produits durant un séjour à la montagne l'hiver proviennent du transport, cela laisse à réfléchir... et donne envie d'agir, non ? Olivier Desaulty, directeur de l'Association des 3 Vallées, s'exprime sur le sujet.

En quoi privilégier les mobilités douces est un enjeu pour l'avenir dans les 3 Vallées ?

Agir sur les transports, c'est agir sur la plus grande partie de l'impact carbone des vacances. Donc forcément un enjeu pour demain. D'après une étude réalisée en Angleterre auprès des jeunes, le futur c'est le train, pas l'avion. Et pour réduire l'impact de cette partie « trajet », faire un séjour de 15 jours, plutôt que deux de 8 jours, serait également envisagé.

Le train s'avère être une bonne option pour ce défi...

Le train a de nombreux avantages par rapport à la voiture : éviter les bouchons, s'épargner des heures de conduite fatigante, ne pas se préoccuper des équipements comme les chaînes, pas de galère de parking à l'arrivée... Mon conseil est de réserver au plus tôt pour avoir les meilleurs tarifs ! Je suis Lillois, et quand j'étais plus jeune, je faisais le trajet jusqu'à Moûtiers en train de nuit, c'était le début des vacances. Le train de nuit serait d'ailleurs une solution pour désaturer le samedi midi et après-midi. L'expérience commencerait à Lille, Paris, Bruxelles ou Amsterdam !



LE FUTUR, C'EST LE TRAIN

Ensuite, une fois arrivé à Moûtiers, comment rejoint-on les stations ?

Tous les samedis, on réalise un accueil en gare de Moûtiers (je remercie d'ailleurs la mairie pour cette rénovation complète, tout comme la gare routière !) pour renseigner, aider les vacanciers, leur proposer des dégustations... En plus, de nombreux services sont accessibles pour patienter, boire un café, se restaurer comme le 3 Vallées Café. Ensuite de nombreuses navettes permettent de monter en station, en plus, c'est très facile de réserver avec Altibus. Une fois, en station, pas besoin de voiture, c'est finalement plus encombrant que pratique !

Et c'est l'occasion de profiter des remontées mécaniques ou des navettes inter-station !

Toutes les stations ont effectivement des navettes gratuites pour se déplacer entre les différents niveaux, rejoindre le départ des remontées et son appartement ou chalet. Et puis, il y a les remontées comme la télécabine de l'Olympe reliant Brides-les-Bains à Méribel, ou celle du Praz qui assure la liaison avec Courchevel 1850. Et depuis l'hiver 2020-21, il est possible de relier par télécabines les vallées de la Tarentaise et de la Maurienne (station d'Orelle à 876m), en 45 minutes ! Une belle opportunité pour les clientèles en provenance d'Italie ou du bassin rhônalpin de rejoindre Val Thorens, pieds au sec avec leur bagage.

Le projet d'ascenseur valléen de Bozel pourrait aussi faire partie des enjeux de demain...

Exactement, relier Bozel à Courchevel pourraient faire avancer ce sujet de la mobilité douce. Et profitons des Jeux Olympiques pour avoir plus de trains, peut-être dédoubler certaines portions de voies pour augmenter la capacité. Les grands événements doivent nous aider à faire cela. (C.L.)

(*) Source ANMSM



According to a survey, 52%* of the greenhouse gas emissions produced during a winter holiday in the mountains come from transport. So next time, consider taking the train to Moûtiers : it avoids traffic jams, saves you hours of tiring driving, you don't have to worry about equipment such as chains, and you don't have to worry about parking when you arrive. The bus takes you up to the resorts, easy to book with Altibus. All the resorts have free shuttles to take you to the ski lifts, and to your flat or chalet.

L'ACTU DES CHAMPIONS

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



SKI ALPIN

COUPE DU MONDE

BORMIO (ITALIE)

DESCENTE HOMME - 28 DÉCEMBRE

16^e **ADRIEN THÉAUX**

Val Thorens

22^e **ALEXIS PINTURAU**

Courchevel

SUPER G HOMME - 29 DÉCEMBRE

9^e **ALEXIS PINTURAU**

Courchevel

46^e **ADRIEN THÉAUX**

Val Thorens

COUPE DU MONDE

LIENZ (AUTRICHE)

SLALOM FEMME - 29 DÉCEMBRE

25^e **MARIE LAMURE**

Courchevel

SKI CHRONO SAMSE TOUR - COURCHEVEL

SLALOM GÉANT FEMME

28 DÉCEMBRE

6^e **LOIS ABOULY**

Les Menuires

6^e **NINA GURI**

Les Menuires

8^e **PAOLA ORECCHIONI**

Courchevel

19^e **LÉONIE CARROZ**

Méribel

21^e **EMILIE KEMPF**

Les Menuires

22^e **CAPUCINE GUILLAUME**

Les Menuires

36^e **FLORE DELETTRE**

Val Thorens

29 DÉCEMBRE

9^e **LÉONIE CARROZ**

Méribel

33^e **LILY MARIE GUILLAUME**

Les Menuires



SAUT À SKI

CONTINENTAL CUP

ENGELBERG (SUISSE) - 28 DÉCEMBRE

HS140 HOMME

16^e **VALENTIN FOUBERT**

Courchevel

COUPE DU MONDE

GARMISCH-PARTENKIRCHEN (ALLEMAGNE)

1^{ER} JANVIER

HS142 HOMME

32^e **VALENTIN FOUBERT**

Courchevel



HOCKEY-SUR-GLACE

COUPE DES ALPES

MATCH 1 - 29 DÉCEMBRE

Home
HCMP

05

Guest
MONT-BLANC

03

MATCH 2 - 30 DÉCEMBRE

Home
MONT-BLANC

09

Guest
HCMP

03



Prochain match (division 2) :
Roanne - HCMP - Le 6 janvier à 19h30

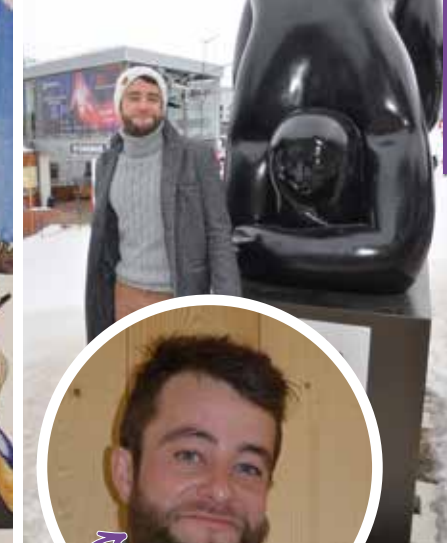
GO BOUKS GO !

SAISONNIER
RENCONTRE

© Quentin Denuault



© Quentin Denuault

Quentin
DE LAVAL À L'AMONT

N'ayez pas le verre solitaire et venez-vous faire servir par Quentin, le barman espiègle de la Descente. Entre deux tournées, cet électron libre nous raconte avec humour sa découverte de Courchevel et sa vie mouvementée, le tout avec une rondelle de joie de vivre.

Raconte-nous ta rencontre avec les saisons ?

J'ai fait beaucoup de choses différentes dans ma vie. J'ai commencé par une école de commerce de 2012 à 2016 pour travailler ensuite dans ce secteur pendant 10 ans. Entretemps, je suis parti quelques mois au Sri-Lanka sur un coup de tête, et lorsque je suis revenu, j'ai fait deux saisons en Corse en tant que barman. Je suis reparti à Rennes en tant que responsable de magasins durant quelques années. En 2020, j'ai suivi une formation viticole en Mayenne puis travaillé un an dans une ferme, avant de retourner barman pour la première saison à Courchevel.

Pourquoi Courchevel ?

Je voulais découvrir la montagne, car je n'avais jamais vu la neige ni fait de ski. J'avais un ami DJ qui avait fait 3 saisons ici, et qui m'en avait dit du bien. J'ai vu une annonce postée par la Descente, j'ai postulé juste pour l'automne et finalement j'ai prolongé.

Qu'est-ce qui te plaît dans la vie de saison ?

Comme je ne tiens pas en place et que j'agis sur des coups de tête (15 déménagements en 12 ans), ce mode de vie changeant et sans routine me plaît. Le fait de ne pas avoir d'attaches me correspond. On verra une vie plus stable quand je serai grand ! J'aime bien aussi cette communauté de saisonniers.



Profil

- Prénom : Quentin
- Nom : Denuault
- Âge : 31 ans
- Origine : Laval
- Job : Barman
- Où : Bar La Descente
- Station : Courchevel le Praz

Qu'est-ce que tu aimes à Courchevel ?

C'est joli partout et pas aussi bling-bling que ce l'on raconte, avec beaucoup d'offres à destination des saisonniers.

Tu as quelques bons plans sorties ?

Le bar-restaurant la Luge à 1850, Le Pélican à Moriond, La Cortona à Village, et bien-sûr la Descente au Praz.

As-tu des passions ?

Je fais de l'aquarelle et j'apprends la technique du tatouage.

Quelle est ta devise dans la vie ?

« Dum spiro, spero » de Cicéron, qui signifie « Tant que je respire, j'espère ». (C.B.)

Quentin, 31 years old, works as a barman at La Descente in Courchevel Le Praz. He loves this changing lifestyle with no routine. The fact that he has no attachments suits him, and he also likes this community of seasonal workers. In his spare time, Quentin creates watercolour painting and is learning tattoo techniques. His motto is Cicero's Dum Spiro Spero, which means "as long as I breathe, I hope".

Que va-t-il se passer en 2024 ? DJ Matafan obtiendra-t-il un plus gros niveau qu'Alexis Pinturault ? Qui remportera le derby Complètement à la Masse aux Menuires ? Ça on ne sait pas... Mais notre boule à neige nous donne la tendance alpine de l'année. Soyez à l'affût du moindre signe... astro ! (C.B.)



CAPRICORNE

22 DÉC. - 20 JANV.

FACE DE BOUC SE PRENANT POUR LA PETITE SIRÈNE...

Amis bêtes à cornes, vous avez souvent la tête dure... Lâchez du lest, gagnez en légèreté et laissez-vous porter par le courant du Doron de Bozel. Une avalanche de bonnes surprises est à venir.



POISSON

19 FÉVRIER - 20 MARS

FILET DE TRUITE DE L'ISÈRE

Si l'année 2023 a fini en queue de poisson, 2024 sera « eau » combien meilleure. Célibataires, vous allez rencontrer l'amour au printemps, peut-être au cœur des 3 Vallées à Méribel, sur l'un des cœurs à selfie... Et non, ce n'est pas un poisson d'avril.

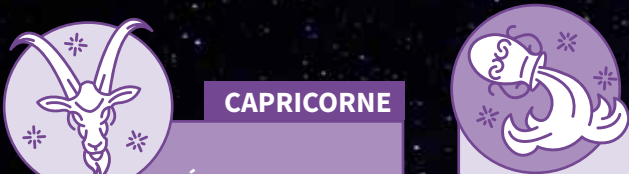


GÉMEAUX

21 MAI - 20 JUIN

LES BOUCHÉES DOUBLES

Votre maître-mot, c'est la détermination. Vous avez envie de devenir l'Alexis Pinturault de demain et redoublez d'efforts. Ne vous fatiguez pas trop, vous risqueriez de voir le verre à moitié vide.



VERSEAU

21 JANVIER - 18 FÉVRIER

TU M'AS PRIS POUR UNE CRUCHE ?

Fini le mood Verseau...litaire ! Vous vous ouvrez davantage aux autres, mais pas question d'avaler n'importe quoi. Pour vous, ça sera eau locale en mode Bonneval, ou celle des thermes de Brides. Tant mieux, car côté amour, vous vivez d'amour et d'eau fraîche.



BÉLIER

21 MARS - 19 AVRIL

BOUQUETIN TOUJOURS HOCKEY !

Tel un bouquetin de l'équipe du HCMP, vous gambadez avec vitalité et bonne humeur et soulevez des montagnes au travail. Côté amour, faites un point avec votre moitié, pour ne pas vous retrouver à porter des cornes.



TAUREAU

20 AVRIL - 20 MAI

VACHEMENT BIEN

Au travail, vous vous mettez en mode Vache qui rit, tarine ou abondance bien sûr. Ne soyez pas trop généreux avec votre entourage, il ne faudrait pas être pris pour une vache à lait.



CANCER

21 JUIN - 22 JUILLET

ON EN PINCE POUR VOTRE LOOK

Vous êtes en mode Christina Cordula de Courchevel, version glisse branchée. Partout où vous skiez, vous faites forte impression. Attention aux dépenses superflues, et soyez un peu plus pince avec vous-même.



LION

23 JUILLET - 22 AOÛT

PANTHÈRE DES NEIGES

Vous montrez patte blanche pour tout et faites preuve de qualités d'intégration exceptionnelles. On vous le rend bien et vous faites figure de leader, tel un véritable roi de la jungle.



VIERGE

23 AOÛT - 22 SEPT.

UNE NOUVELLE PAGE À ÉCRIRE...

Tout est synonyme de renouveau dans votre tête et votre vie, vous abordez cette année avec positivité et dynamisme ! Côté cœur, laissez-vous approcher, faites tomber votre timidité, et ne jouez pas la vierge effarouchée.

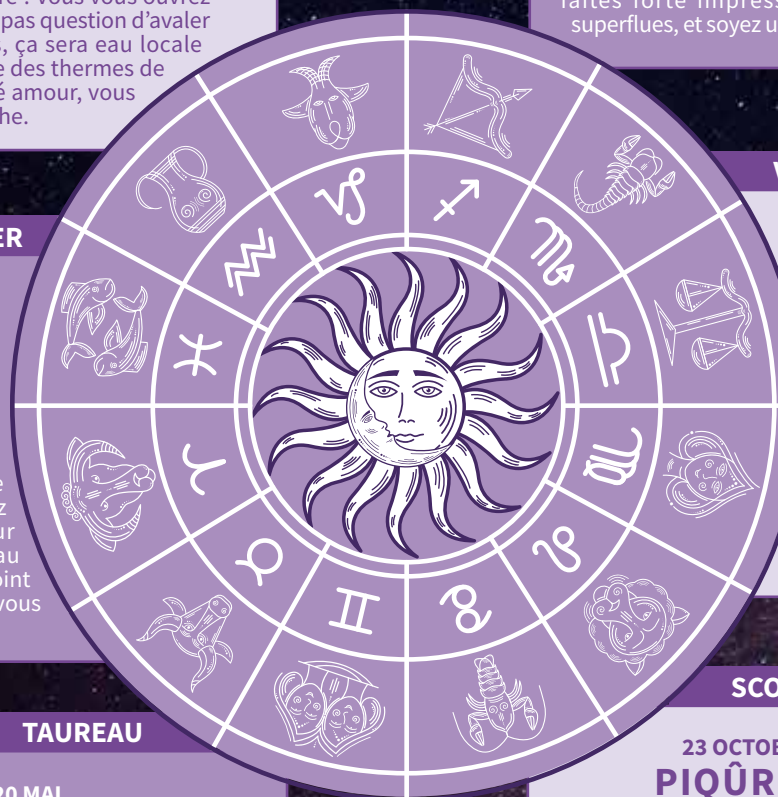


BALANCE

23 SEPT. - 22 OCT.

PLUTÔT SKI OU SNOW ?

Vous êtes d'humeur épicurienne et avez envie de tout tester et d'être partout dans les 3 Vallées. Mais à un moment donné, il faut choisir. Alors, êtes-vous plutôt nights déjantées de Val Thorens ou charme typique de Saint-Martin-de-Belleville ?



SCORPION

23 OCTOBRE - 22 NOVEMBRE

PIQÛRE DE RAPPEL

Vous êtes d'humeur insouciant et aventurière et même la morsure... du froid ne vous fait pas peur. Toutefois, il faut rester prudent sur les pistes et dans vos paroles auprès de votre entourage.



SAGITTAIRE

22 NOVEMBRE - 21 DÉCEMBRE

TROP À CHEVAL ?

On vous aime pour votre fiabilité et votre ponctualité (9h sur les pistes, ce n'est pas 10), mais vous montez sur vos grands chevaux lorsque les autres n'agissent pas comme vous. On le sait que Michel boit trop de génépi, et que Robert est toujours le dernier en ski... Soyez plus piste and love.



ATELIER MMH
MENUISERIE - AGENCEMENT - CONSTRUCTION



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



www.atelier-mmh.fr

NOTRE PLUS BEAU PROJET,
C'EST LE VÔTRE...



SHOPPING

SPÉCIAL

RÉSOLUTIONS 2024

Qui dit janvier, dit résolutions de début d'année !
Première de la liste : profiter de la montagne à fond, avec les bons produits bien sûr...

JE PEAUFINÉ MON CARVING

Pour les skieurs de tous niveaux, voici une nouvelle référence en matière de carving de précision. Enchaînement des virages avec engagement maximal garanti. Skis fabriqués à Sallanches !

SKIS DE PISTE HOMME FORZA 40D V-CA
RETAIL XPRESS ROSSIGNOL
TAILLE 150 À 179 CM • 520€



JE PRENDS SOIN DE MES YEUX

Un masque qui porte le nom de la skieuse la plus titrée de tous les temps, ça fait envie non ? Verres Prizm™ Argon Iridium, champ de vision maximisé, système d'interchangeabilité des verres Ridglock, protection à 100% contre les rayons UVA / UVB / UVC... De quoi voir les pistes en rose !

MASQUE FLIGHT DECK™ L MIKAELA SHIFFRIN
OAKLEY • TAILLE M ET L • 210€



JE SOIGNE MON LOOK "LOW-IMPACT"

Voici une veste freeride légère qui peut tout faire ! Conçue pour dévaler les pistes des stations sans modération, la marque mise sur l'imperméabilité et la respirabilité de ses membranes sans PFC, des doublures isolantes confortables et des coupes amples pour privilégier la liberté de mouvement. (C.L.)

VESTE FEMME HAAKON PICTURE
2 COLORIS • TAILLE XS À XL • 380,00€



LE TEST ✓
MATOS

NOLWENN, 40 ANS, COMMERCIALE,
ET SON FILS EWENN, 14 ANS

LES RAQUETTES SMART TSL

« Il a beaucoup neigé, pas de panique. La raquette Smart de TSL est le modèle idéal pour nos promenades bucoliques. Conçue pour être le prolongement de la chaussure, elle est facile à utiliser avec son système BOA, deux minutes suffisent à s'équiper. La marche est facilitée et l'accroche incroyable. Et pourquoi pas un petit sprint en montée ? Surprise, elle accroche sans problème, c'est top. Simple, rapide et efficace : nous sommes conquis. La Smart permet même de randonner dans des endroits un peu plus escarpés. »



TAILLE DU S AU L • 190€

Prix publics conseillés par les fabricants

Jean Blanc Sports

LE SPÉCIALISTE DU SKI

À COURCHEVEL, DEPUIS 1947 SKI & MODE /// VENTE & LOCATION



REVENDEUR
STÖCKLI

COURCHEVEL 1850
+33 (0)4 79 08 26 41
www.jeanblancsports.com

COURCHEVEL

MILLET SKI TOURING

200!

10
JANV.

Institution de la station, la course hebdomadaire de ski-alpinisme va prochainement passer un cap : la 200^e manche de l'histoire de la Millet Ski Touring ! Rendez-vous le 10 janvier pour une manche pas comme les autres.

100 000 mètres de dénivelé positif, 1600km : voilà ce que représentent 200 manches disputées sur la piste de la Millet Ski Touring qui relie Le Praz à Courchevel 1850. Première piste entièrement dédiée à la pratique du ski de randonnée en France et compétition de référence qui a vu défiler des cadors de la discipline comme Kilian Jornet ou Axelle Gachet-Mollaret, la Millet Ski Touring est une institution à bien des égards. Alors pour fêter cette 200^e comme il se doit, encore plus de cadeaux seront tirés au sort parmi les participants, et l'organisation réserve bien des surprises pour ce mercredi qui s'annonce très spécial. (S.R.)

🇬🇧 The weekly ski-mountaineering race is about to reach a milestone ! On 10 January, Millet Ski Touring organizes its 200th edition from Courchevel Le Praz to Courchevel 1850 with even more prizes and plenty of surprises !



MILLET SKI TOURING • 200^e MANCHE

Le 10/01 à 18h20 • 8€/participant
Inscriptions sur place de 17h à 17h45
courchevelsportsoutdoor.com

EN+

MERCREDI 10.01

Après-ski Silver Party

Fun Silver après-ski party

De 15h30 à 17h30 • Gratuit

Front de neige • Courchevel Village

JEUDI 11.01

Après-ski canadien

Canadian après-ski

De 15h30 à 17h30 • Gratuit

Alpinium • Courchevel Le Praz

Office de tourisme
Courchevel

+33 (0)4 79 08 00 29
courchevel.com

PRENDS TA LUGE ET TIRE TOI !

SNACK / BAR / LIVE MUSIC / SHOP / RENTAL



(+33) 04 79 08 78 68
ptl4@wanadoo.fr
[@prends_ta_luge](#)



LE FORUM • COURCHEVEL 1850

Collection
Hiver 2023-2024



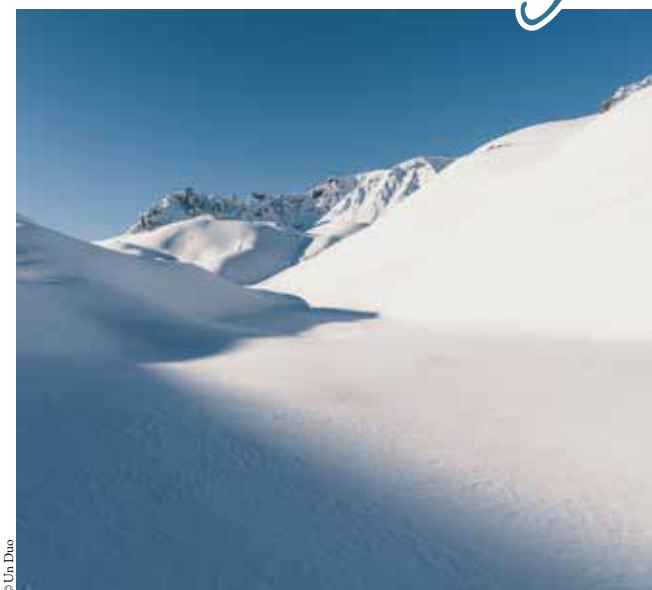
**EDI
FIM**
MONTAGNE

MÉRIBEL • COURCHEVEL
LES BELLEVILLE
TIGNES • LES SAISIES
LE GRAND-BORNAND • MANIGOD
NOTRE DAME DE BELLECOMBE
VAL D'ISÈRE

+33 (0)4 50 33 56 63 | edifim.fr | [f](#) [in](#) [v](#)

COURCHEVEL

LA VALLÉE *sauvage*



© Un Duo

Et si vous quittiez l'effervescence des pistes et la civilisation pour pénétrer dans une vallée sauvage et isolée ? Oubliez l'Alaska, la vallée des Avals est à deux pas...

À moins de 15 km du télésiège le plus proche, adorée des freeriders, des randonneurs, des adeptes de raquettes et des amoureux de la nature, la vallée des Avals reste épargnée de toute activité humaine. Ce qui laisse place à un tableau magique et hors du temps : la neige est immaculée, fraîche et douce dans un silence majestueux. Ce paradis est un excellent terrain de jeu qui offre un moment privilégié avec la montagne. Pour en profiter pleinement au-delà d'une excursion à la journée, vous pouvez suivre les guides expérimentés en ski de rando jusqu'au refuge des lacs Merlet pour une nuit « survie » qui vous offre au petit matin les sommets de la vallée secrète des Avals à portée de main. Un cadeau qui se mérite ! (S.E.)

 Less than 15 km from the nearest chairlift, the Avals valley remains untouched by human activity and is an excellent playground for freeriders, hikers and snowshoers. To make the most of it, the experienced guides propose ski touring outings and an unforgettable night at the Merlet Lakes refuge.



VALLÉE DES AVALS

Raquettes et ski de randonnée
Sorties encadrées avec le bureau des guides
+33 (0)6 23 92 46 12 • guides-courchevel.com
+33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.com

L'atelier des cimes



Nos prestations

- Mécanique
- Diagnostic
- Pneumatique
- Pare-brise
- Carrosserie
- Attelage
- Jantes
- ...

MANNES RENT

Location de véhicules 6 à 8 places

Mercedes Classe V
& Vito Tourer,
VW Caddy



Un jour, une semaine, un mois...

Consultez-nous
pour les tarifs & conditions

MOÛTIERS - Z.I. DES SALINES

172 rue des Érables
73600 Moûtiers

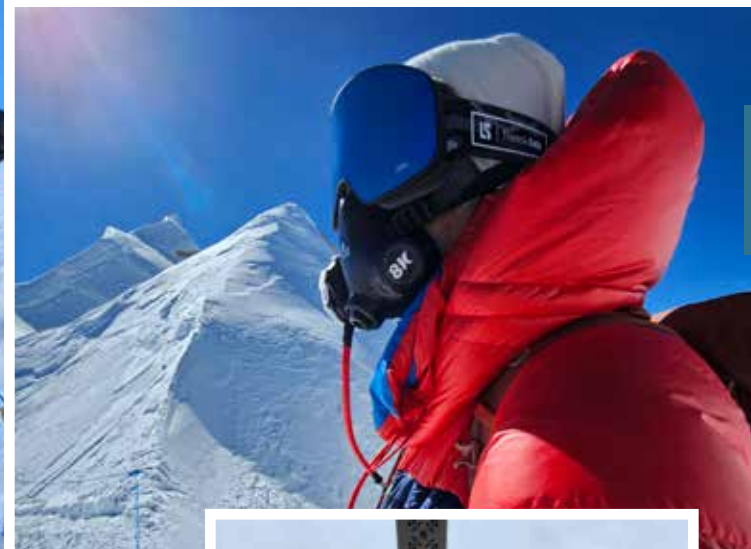
+33 (0)4 79 55 00 82
moutiers@mannes.fr

[f](#) @atelierdescimes73
[in](#) latelier.des.cimes
www.latelier-des-cimes.fr



© Photos Yorick Vion

COURCHEVEL



DU MANASLU À LA FREESKI *tout est possible !*



C'est une Iliade des temps modernes à la sauce haute montagne. En septembre dernier, le guide et himalayiste de Courchevel, Yorick Vion, a mené les 3 piliers de la Freeski Academy des Arcs, Enak Gavaggio, Laurent Niol et Xavier Troubat, jusqu'au sommet népalais du Manaslu (8163m) avant de redescendre en ski. Retour sur cette aventure hors-norme.

YORICK VION

Comment est né ce beau projet ?

En janvier 2023, je voulais faire un sommet de 8000 mètres à ski. J'en avais déjà gravi 3 autres mais à pied. Lors de la réunion des Freeski Academy où je suis coach, j'ai appris que Xavier et Laurent, les fondateurs, voulaient gravir un 8000 pour leurs 50 ans. Alors je les ai intégrés au projet, et Enak Gavaggio leur ami et membre d'honneur de l'école, nous a rejoints.

Peux-tu nous raconter ?

Depuis Katmandou, on a mis 5 jours à approcher la montagne dont 4 jours de trek en forêt sous la pluie avec les skis sur le dos. On est arrivés au camp de base à 4900m vers le 15 septembre et on est entrés dans la phase d'acclimatation. Après 3 jours de repos on a attaqué l'assaut. Une fois à 8163m, on est restés 2h au sommet, car le temps était exceptionnel. On a fait la descente en ski d'une traite en 5h.

En quoi était-elle inédite ?

C'était une première à 8000m pour mes compagnons, et la première d'une expédition commerciale guidée avec une descente à ski sur un 8000. Et on restés ensemble tous les 4 du début à la fin. C'est une belle réussite.

Quelles étaient les difficultés ?

La résistance à l'altitude. Enak avait des maux de tête affreux et Laurent est tombé malade 3 jours avant d'arriver au sommet. Plus on monte, plus le corps est en difficulté, si tu vas trop vite tu risques l'embolie. La météo joue aussi. La veille de la dernière étape, il neigeait, mais on a fait confiance au routeur et ça l'a fait. Sur la descente à ski, on n'est pas encordé, c'est un sommet très dangereux. La chute est interdite car le secours impossible.

Il faut voyager léger...

On avait environ 25kg chacun sur le dos jusqu'au camp 2. On s'est délestés jusqu'à ne garder que les skis sur le dos pour la dernière partie. Même pas d'eau !

Le groupe a-t-il de l'importance dans la réussite du projet ?

Mes partenaires sont des pros de la montagne, donc ça aide, et ils m'ont fait confiance. Il y avait une alchimie spéciale du fait qu'ils se connaissent depuis les bancs de l'école.

CE TYPE D'EXPÉDITION, C'EST UN VOYAGE DANS LE VOYAGE...

As-tu une anecdote à nous livrer ?

La nuit, on reste dans la tente car il fait trop froid, alors on fait pipi dans des bouteilles. La bouteille rouge, c'est pour évacuer, et la bleue c'est pour boire. Au camp 4, il y en a un qui a confondu les deux bouteilles remplissant la bouteille d'eau de Laurent...

Avez-vous un projet commun à venir ?

J'ai été sollicité pour emmener certains membres de la Freeski faire le Makalu au Népal (8485m) à l'automne prochain.

Que penses-tu apporter aux jeunes de la Freeski ?

La touche montagne de mon expérience... Je leur dis que ce type d'expédition, c'est un voyage dans le voyage. Tu vas à l'autre bout du monde pour rencontrer des gens que tu n'aurais jamais connus ailleurs, et qui sont émerveillés de voir des skis.

Quel message passer aux jeunes de la Freeski ?

Xavier et Laurent voulaient montrer que même à 50 ans, tu peux réaliser tes rêves. Je suis comme eux, un gamin de la vallée qui a grandi ici, et si j'en suis là aujourd'hui, c'est que je me suis donné les moyens. (C.B.)



ENAK GAVAGGIO

Last September, Courchevel guide and himalayist Yorick Vion led Enak Gavaggio, Laurent Niol and Xavier Troubat, to the Nepalese summit of Manaslu (8163m). From Kathmandu, it took the group 5 days to approach the mountain, including 4 days of trekking through the forest in the rain with skis on their backs. They took a 3-day acclimatisation phase at the base camp at 4900m. Once at 8163m, they stayed at the summit for 2 hours, as the weather was exceptional. The ski descent took 5 hours in one go.

RETOUR SUR L'ASCENSION DU MANASLU (NÉPAL) + DESCENTE À SKI

Yorick Vion, avec Enak Gavaggio, Laurent Niol et Xavier Troubat

Freeski Academy



BRIDES-LES-BAINS



© OT Brides

UNE RAQUETTE DEVANT L'AUTRE

Et si on allait rendre visite à nos voisins de Méribel, raquettes aux pieds et sourire aux lèvres ? On vous donne quelques idées de bons plans sorties au départ de Brides-les-Bains. Et non, on ne vous balade pas.

Prendre le large et se fondre au cœur d'une nature qui nous tend les bras n'a jamais été aussi simple. Que ce soit en prenant part aux sorties raquettes organisées par l'office de tourisme de Brides-les-Bains ou par vous-même, il y a des pépites à deux pas ! Départ Place du Centenaire, petit tour de minibus et ensuite à vous de choisir. Que ce soit la Cembraie de la réserve naturelle de Tueda (lundi de 8h45 à 12h30 • 37€), la découverte de l'histoire du village du Plantin (mercredi de 8h45 à 12h30 • 37€) ou pour admirer le Mont-Blanc depuis le plateau du Nantchu (samedi de 13h30 à 17h30) les options sont de mise. Pour les gourmands, rendez-vous à l'office de tourisme de Méribel pour une soirée raquettes-fondue dans un igloo (mercredi de 18h30 à 23h • 68€) et pour les sportifs, rendez-vous au même endroit pour la Raquette Alpine (jeudi de 13h30 à 17h • 40€). Alors, on se retrouve sur place, ça marche ? (C.B.)



BALADES EN RAQUETTES DEPUIS BRIDES-LES-BAINS

Réservations et inscriptions obligatoires auprès de l'office de tourisme

Here are some ideas for a good day out from Brides-les-Bains. Either by taking part in the snowshoe outings organised by the tourist office of Brides-les-Bains or on your own, you can take the minibus at Place du Centenaire in Brides-les-Bains to reach Méribel and its numerous snowshoe itineraries.

EN+

SAMEDI 06.01

Raquette
Plateau du Nantchu
Snowshoeing
De 13h à 17h30
37€ • Réservation à l'OT
Départ place du Centenaire

DIMANCHE 07.01

Pot d'accueil
Welcome drink
De 17h30 à 19h30
Gratuit • Kiosque du parc thermal

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

BRIDES-LES-BAINS



THE PLACE TO BE de l'après-ski

En après-ski, Brides-les-Bains devient le cocon douillet de vos soirées. Bien connu pour son goût pour le septième art et la musique, le village ski n'a pas fini de vous surprendre et rythme vos fins de journée avec des projections de films, des concerts et des activités détentes.

LE PARC THERMAL POUR CAMP DE BASE

La nuit tombe, mais il est encore bien trop tôt pour aller se coucher. Et si on se faisait une toile ? Tous les jeudis de 16h à 18h, il sera possible d'assister gratuitement à une projection de film en plein air au parc thermal. Ce jeudi 11 janvier, la glisse sera à l'honneur avec « Drom » réalisé par Thibault Audouard et « Upurkushun » réalisé par Maxime Aubry et Aurèle Mayol. Projection supplémentaire le mercredi des vacances scolaires

DES CONCERTS EN PLEIN AIR

Envie de prolonger la soirée ? Un concert vous sera proposé tous les mercredis de 17h30 à 19h30, au kiosque du parc thermal. Pour réchauffer l'ambiance, des boissons chaudes seront offertes. Ce mercredi 10 janvier, c'est Ben et Bélier Bleu qui enflammeront votre soirée. Concerts supplémentaires les jeudis des vacances scolaires

ON POSE LES SKIS POUR...

- La bibliothèque vous ouvre ses portes, tous les jours, de 9h à 12h et de 13h à 18h. Livres, journaux, magazines, espace enfants, tout est prêt pour réjouir les bibliophiles.
- Le cinéma Le Doron vous accueille tout l'hiver, avec une programmation de films et de dessins animés récents. Que l'on soit fan de films d'animation ou d'auteur, la programmation éclectique du Doron fera le bonheur des petits comme des grands.



- Le spa, pour ses bienfaits et apaiser les tensions musculaires... Le Grand spa thermal de Brides vous accueille et vous chouchoute le temps d'une pause bien méritée. Des ouvertures nocturnes sont programmées les jeudis soir de 19h à 22h. (N.D.)

Brides-les-Bains proposes numerous après-ski activities or in case of bad weather : film projections in the thermal park on Thursdays from 4pm to 6pm, a live concert in the kiosk of the thermal park on Wednesdays from 5.30pm to 7.30pm, the library open every day from 9am to 12pm and from 1pm to 6pm, the cinema Le Doron with films for young and old, and the spa for a relaxing moment with night-time openings scheduled on Thursday evenings from 7pm to 10pm.



ACTIVITÉS EN MODE APRÈS-SKI

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

Le Grand Spa Thermal
+33 (0)4 79 55 26 70
thermes-brideslesbains.fr/spa-thermal

Cinéma Le Doron
+33 (0)4 79 55 26 10 • cinemas-rex-doron.fr

© Méribel Alpina



UNE SACRÉE CENTRALE *Saulire*

Depuis l'hiver dernier, on peut voir une curieuse installation sur la gare intermédiaire de la télécabine Saulire Express : son toit est recouvert de panneaux solaires ! Présentation de cette centrale perchée à plus de 2000m d'altitude.

UN PROJET UNIQUE EN FRANCE

Installée à l'été 2022 par la société d'exploitation des remontées mécaniques Méribel Alpina, la centrale solaire a été installée pour alimenter les installations électriques permettant le fonctionnement de la télécabine, comme l'éclairage et les prises électriques dans les postes de commande. La gare intermédiaire a été choisie pour sa bonne exposition au soleil mais aussi pour que la centrale puisse être intégrée au mieux au paysage.

ET QUAND IL NEIGE ?

Forcément, comme elle est implantée en plein cœur d'une station de sports d'hiver, on peut se poser la question de la performance lorsque les panneaux sont enneigés... Pas de panique, tout est prévu. Déjà, les panneaux sont inclinés de sorte à capter le plus de rayonnement possible mais aussi à empêcher l'accumulation de neige sur leur surface. Mais ce sont aussi et surtout des panneaux bi-faciaux qui captent aussi bien le rayonnement solaire direct que sa réverbération sur la neige : pratique quand on est sur les pistes, non ?

UN PREMIER HIVER RAYONNANT

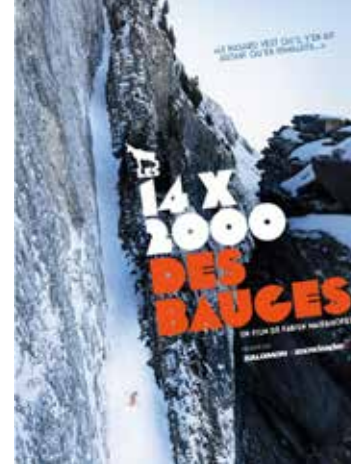
« Nous sommes satisfaits de ce premier hiver : les résultats sont plutôt bons, d'autant que nous avons eu un très bel ensoleillement cette année » commente Sylvia Chavoutier, responsable Qualité, Sécurité & Environnement chez Méribel Alpina. En un an environ, les 182 panneaux ont ainsi produit 43,5MWh. Objectif pour la suite ? Augmenter la production ! Mais aussi ne pas s'arrêter là : des réflexions sont en cours pour installer des panneaux solaires sur d'autres bâtiments dans la station. (S.R.)

Installed in the summer of 2022 on the roof of the cable car Saulire Express by the Méribel Alpina ski lift operating company, whole new solar panels provide electricity for the electrical installations needed to operate the cable car, such as the lighting and electrical sockets in the control stations. In around one year, the 182 panels produced not less than 43.5 MWh.



CENTRALE SOLAIRE

À la gare intermédiaire Saulire Express
skipass-meribel.com



XPLORATION DE LA MONTAGNE

10 & 11
JANV.

Le Xplore Alpes Festival, c'est un événement montagne qui se déroule dans la vallée de la Tarentaise chaque automne, avec des films, des activités outdoor, des causeries... Mais c'est aussi une tournée tout l'hiver ! Celle-ci fait étape à Méribel les 10 et 11 janvier.

Objectif de ce festival est de célébrer et mettre en lumière des sports en plein air, de l'aventure et de la montagne à travers notamment une sélection de presque 100 films ! Les meilleurs partent ensuite en tournée sous le label Xplore Film Tour, avec un arrêt à Méribel ces 10 et 11 janvier. Pour la première soirée, place à un voyage au Tadjikistan (Tadji-Ski-Stan), à un film d'animation plein d'émotion (Daydream) et à du vélo de descente en Amérique dans des paysages impressionnants (Fuego - The Documentary). Le lendemain, on prend notamment de la hauteur en highline dans le Queyras (Moon Lines) pour ensuite partir à l'assaut des sommets de 2000 mètres des Bauges (Les 14x2000 des Bauges) et finir par une expé au Pérou pour rider des sommets d'altitude élevée (Upurkushun). De quoi en prendre plein les yeux, avec en plus des cadeaux Salomon à gagner... (C.L.)



© Fabien Maierhofer

The Xplore Alpes Festival celebrates and highlights outdoor sports, adventure, and the mountains through a selection of almost 100 films. The best films will be touring under the Xplore Film Tour label, with a stop in Méribel on 10 and 11 January at 8pm.



XPLORE ALPES FESTIVAL PROJECTIONS DE FILMS OUTDOOR

À 20h, à l'auditorium
Entrée libre et gratuite



© Fabien Maierhofer



EN+

MERCREDI 10.01

One-man show
Nicolas Meyrieux

One-man show - Nicolas Meyrieux
De 20h à 22h • Gratuit
Downtown Bar
Méribel-Mottaret

DU 8 AU 12.01

Animations et jeux
au village des Inuits

Outdoor games - Inuit village
De 13h30 à 16h30
Accès libre en ski uniquement
Méribel Altiport

Office de tourisme
Méribel

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

LES PISTES MYTHIQUES

Passage obligé !

Dévaler la piste des Championnats du monde 2023, ça en jette non ? Et bien c'est possible, et elle fait partie de notre Top 5 des pistes mythiques de Méribel à emprunter au moins une fois cet hiver...

LA PISTE DES CHAMPIONS

2,5 km de long, un départ à 2065m d'altitude pour une arrivée à 1465m, des changements de rythme, des pans en devers... La piste du Roc de Fer était déjà mythique en ayant été le théâtre des Jeux Olympiques de 1992 et des finales de Coupes du monde 2015 et 2022. Désormais elle est définitivement entrée dans le circuit mondial depuis les Championnats du monde de ski alpin 2023.



AMBIANCE HAUTE MONTAGNE

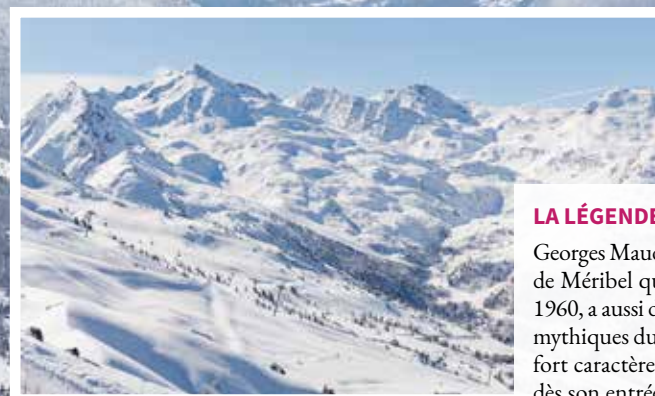
Un panorama sur les glaciers de la Vanoise, les Alpes italiennes et le mont Blanc, voilà la vue du haut du sommet du domaine de Méribel à 2952m d'altitude : au mont Vallon. Après la pause contemplation, la Combe du Vallon s'offre sur 3 km de pente soutenue souvent bosselée.

AU CŒUR DE LA FORÊT

La piste Daguet est réservée aux skieurs avides de tranquillité et de ski entre les sapins. Après s'être élancé du haut de la piste noire de la Face, on chemine dans les pentes de neige vierge avant de rejoindre la forêt, à l'écart des grands axes du domaine skiable. Une descente possible jusqu'aux Allues, lorsque les conditions météo le permettent.

ÇA TOMBE À PIC !

Incontournable pour les cyclistes l'été, le col de la Loze mérite tout autant le détour l'hiver ! Dévaler la piste Pic Bleu qui part de ce sommet, est un régal du haut, avec vue sur le mont Blanc, jusqu'au bas serpentant dans la forêt de l'Altiport...



LA LÉGENDE

Georges Mauduit, champion de ski français originaire de Méribel qui a trusté les podiums dans les années 1960, a aussi donné son nom à l'une des pistes les plus mythiques du monde, la Mauduit. Une piste rouge à fort caractère, large sur le haut, raide et plus étroite dès son entrée en forêt, offrant une longue descente avec un dénivelé supérieur à 1 000 mètres ! (C.L.)

Take a look at our Top 5 legendary slopes to try at least once this winter : the 2,5km technical Olympic slope Roc du Fer, the slope Daguet in the heart of a fir forest, the 3km slope Combe du Vallon offering a breathtaking view on the glaciers and Mont Blanc, the slope Pic Blue departing Col de la Loze to the Altiport forest, and the red slope La Mauduit named after local French ski champion Georges Mauduit.


DOMAINE SKIABLE DE MÉRIBEL
+33 (0)4 79 08 60 01 • méribel.net

VENTE & LOCATION

LOCATION DE SKIS
SKIS RENTAL

VENTE MATÉRIEL
ET ACCESSOIRES
EQUIPMENT & ACCESSORIES

RÉPARATION
REPAIRS

SPÉCIALISTE
BOOTFITTING

2 MAGASINS À SAINT-MARTIN DE BELLEVILLE



FRONT DE NEIGE

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

CENTRE STATION

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



Réservation en ligne

www.intersport-rent.fr

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

© DR



8
JANV.

CORDES *sensibles*

Les concerts se suivent, mais ne se ressemblent pas à Saint-Martin-de-Belleville ! Ce lundi 8 janvier, place au deuxième rendez-vous musical de cette saison qui nous transporte à travers l'Europe...

Quand la harpe d'Élise Veyres se mêle à la voix du ténor Jean-Christophe Henry, les harmonies nous entraînent dans un voyage entre l'Italie et la France, en passant par l'Angleterre, la Grèce ou encore l'Allemagne. Élise Veyres débute la harpe à Rouen avant de se diriger vers le conservatoire de sa ville puis celui de Lyon. Musique contemporaine ou de chambre, adaptations originales, participation à des orchestres... elle touche à tout et se produira cette fois-ci avec Jean-Christophe Henry, qui lui aussi vient du Conservatoire national de musique de Lyon. Un beau moment musical à partager, mêlant musique de chambre vocale et cocktails typiques pour une heure d'harmonie. (C.L.)

On 8 January at 6pm, Élise Veyres will be performing with Jean-Christophe Henry, another graduate of the Conservatoire National de Musique de Lyon. A fine musical moment with vocal chamber music in the church of Saint-Martin-de-Belleville.

 **CONCERT "UN VOYAGE À TRAVERS L'EUROPE"**

À 18h • Participation libre
Église de Saint-Martin-de-Belleville
Dans le cadre des RDV musicaux des Belleville

EN+

MARDI 09.01
Concert Cydney Brown
(guitare, voix)

Concert guitar, vocals
À 17h • Gratuit • L'Art B

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

© Pixabay



UN PARTENARIAT *chic et charme*

Saint-Martin, c'est d'abord ce village ancestral niché dans la vallée des Belleville qui connaît une dimension touristique depuis plus de 40 ans. Aussi unique que chic, la station continue de monter en gamme et s'offre un partenariat signé Duvillard. Coup d'œil sur cette noble idylle...

UNE MARQUE QUI SE DÉMARQUE

Originaire de Megève, Henri Duvillard fait partie des 7 hommes ayant remporté les trois épreuves de la coupe du monde de ski alpin : descente, slalom et géant. Il crée sa marque en 1979 sous deux valeurs : l'élégance et la technique, à l'image de sa carrière. Depuis 2020, la marque française est commercialisée par le groupe Amateis, engagée à développer des gammes éthiques et bio-conçues et dirigée par Philippe et Nicolas Simond, père et fils. Désormais la marque propose des pièces déclinables à la ville, en gardant son identité ski et l'amour du détail qui s'en dégage. Synonyme d'élégance, la marque déjà partenaire les renommées stations de Val d'Isère et Megève, a officialisé son partenariat avec Saint-Martin à la fin de l'été 2023.

UN PARTENARIAT EN TROIS POINTS

Le flirt ne date pas d'hier... « Déjà commercialisée dans la station, la marque habillera l'équipe de l'office de tourisme dès cette saison, explique Sébastien

Pomini, directeur de la Maison du Tourisme. Le partenariat porte également sur deux autres points : la marque sera associée à plusieurs de nos événements de l'hiver. Et un shooting photo de la marque est également prévu dans le village, pour illustrer leurs prochaines campagnes de communication sur leurs produits. » Pour sacrer cette union, quoi de mieux que faire venir l'estampille et fondateur même de ces nobles produits ? Henri Duvillard, invité par Saint-Martin, devrait venir frôler la neige des Belleville cet hiver, afin d'honorer le début d'une longue histoire. (S.E.)

 Originally from Megève, Henri Duvillard is one of the 7 men to have won all three World Cup events : downhill, slalom and giant. He created his own brand in 1979, based on two values : elegance and technique. Already partner with Val d'Isère and Megève, Saint-Martin will be its next official partner at the end of summer 2023.


SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE & DUVILLARD

Partenariat signé à la fin de l'été 2023
st-martin-belleville.com



LE ROYAUME DES *tout-petits*

Pour des glissades à n'en plus finir, direction le Boukty Snow Camp : le top du top pour se familiariser avec la neige dans un espace adapté.

Idéalement situé sur le front de neige de la Croisette, cet espace récréatif est parfait pour passer un moment super fun en famille. Cache-cache dans un igloo, passage dans un tunnel, toboggan glacé et espace boule de neige, tout y est pour découvrir les joies de la neige et des premières glissades. Le plus dur sera de faire décoller les plus jeunes de ce petit paradis givré ! En plus, mercredi, des animations sont proposées : jeux, devinettes, chasse aux trésors... Le bonheur ! (C.L.)

 Ideally located on the snow front of La Croisette, the Boukty Snow Camp is a fun area perfect for having a great time with the whole family. Hide-and-seek in an igloo, a tunnel, an icy slide and a snowball area, it's the perfect place to have fun in the snow !

BOUKTY SNOW CAMP

Sur le front de neige de la Croisette • Accès gratuit
Prêt de jeux dans les offices de tourisme

FORAÎT
JOURNÉE
SAMEDI
Les Menuires
Saint-Martin

EXCLU WEB
37€

skipass-lesmenuires.com

*voir conditions en ligne

EN+

MARDI 09.01

Construction d'igloo

Build an igloo

De 17h à 19h • Sur réservation
5-13 ans • 30€/enfant
La Croisette

JEUDI 11.01

Thursday Night Show

Thursday Night Show
À 18h15 • Accès libre
La Croisette

Office de tourisme

Les Menuires

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

8 > 11
JANV.

DES SOIRÉES DI (vin) ES !

Si la montagne n'est pas le terroir viticole par excellence, elle n'en aime pas moins le bon vin. Du 8 au 11 janvier, la richesse des vins de France sera à retrouver aux Menuires, lors de soirées dégustations pendant la semaine des vigneron.



« Dieu n'avait fait que de l'eau, mais l'homme a fait le vin » déclara Victor Hugo. Une citation qui parle à beaucoup, car effectivement, derrière ce breuvage faisant entièrement parti de nos tablées, se trouvent des experts : les vignerons. Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Côtes-du-Rhône, Sancerre, Beaumes-de-Venise, Jura, Touraine, Moselle, Gard... chaque région sera représentée par un passionné lors de la nouvelle édition de cette Semaine des vigneron. De 17h30 à 20h30 pendant les 4 jours, que l'on soit plutôt rouge avec la viande, blanc avec le poisson, ou qu'on n'y connaisse rien, l'œnologie n'aura plus de secret pour vous.

TRADITION ET PLANTÉ DE BÂTON

Parmi la trentaine d'exposants présents durant cette semaine au centre sportif Le Break, se trouve Louis-Pascal Bouchard. À 51 ans, ce vigneron passionné représente la 12^e génération d'une famille viticole bourguignonne travaillant dans le vin depuis 1731. Il possède deux domaines : Pierre Mayeul en Bourgogne et Grands Devers dans le Rhône. Propriétaire dans la station, il participe depuis 20 ans à cette Semaine des vigneron. « C'est la possibilité de passer une semaine de vacances où je peux skier pendant 4 jours, avant de partager ma passion



pendant les soirées de l'événement, explique-t-il. D'autant qu'il y a de vrais passionnés de vin et de très bons restaurants à la montagne ! »

Chaque soir, rendez-vous au centre sportif Le Break, pour rencontre les vignerons présents, déguster (avec modération) leurs productions dans une ambiance des plus sympathiques, et pourquoi pas en profiter pour regarnir sa cave peut-être un peu allégée après les fêtes de fin d'année. (S.E.)

From 8 January to 11 January, each winegrowing region in France will be represented in Les Menuires : Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Côtes-du-Rhône, but also Sancerre, Beaumes-de-Venise, Jura, Touraine, Moselle, Gard... and Savoie of course. Every day, between 5.30pm and 8.30pm, wine producers reunite at the sports centre Le Break to share their passion and to present the result of their work.

SEMAINE DES VIGNERONS

De 17h30 à 20h30
Centre sportif Le Break
8€ les 4 soirées
6€ dès mercredi soir
Infos +33 (0)4 79 00 73 00
lesmenuires.com

POUR LES LÈVE-TÔT *c'est encore plus beau !*



© Vincent Lottenberg

Être les premiers sur les pistes fraîchement damées, au lever du jour, et profiter du domaine juste pour soi... Chaque mercredi matin, les First Tracks offrent une expérience magique.

À regarder les sillons réguliers de ces pistes justes damées, alors que le jour se lève sur les sommets de la vallée des Belleville, on a conscience de vivre un moment à part. Car oui, chaque mercredi matin, la piste bleue partant du sommet de la Pointe de la Masse est réservée à quelques privilégiés. Dès 8h du matin, elle accueille la poignée de skieurs qui auront réservé leur First Track. Moniteurs, pisteurs-secouristes et agents des remontées mécaniques accompagnent cette expérience, qui se prolonge ensuite, lors d'une seconde montée, d'un convivial petit déjeuner au restaurant du sommet. On savoure encore ce panorama à couper le souffle, dans le silence du petit matin, avant de profiter des sensations de glisse uniques, presque seuls au monde... Que la montagne est belle au petit matin ! (E.R.)

Be the first to leave your tracks on the slopes of Les Menuires, every Wednesday at 8am ! At the top of Pointe de la Masse, the freshly groomed blue slope awaits you, followed by a nice breakfast to recharge your batteries. An amazing experience !

FIRST TRACKS

Le mercredi matin
Dès 8 ans • Niveau ski minimum 3* / Classe 2
Prix 30€
Inscription avant le mardi 12h
+33 (0)4 79 00 62 75 • skipass-lesmenuires.com



ALLÔ *Momo ?*

Certains héros ne portent pas de cape. Et ce ne sont pas les saisonniers des Menuires qui diront le contraire. Momo, 38 ans, originaire de Nanterre, conduit tous les soirs la navette du Leeberty, boîte de nuit de la station. L'été, il est serveur, et s'est installé à l'année dans la vallée.

Momo, quel est ton parcours ?

Je suis originaire de Nanterre, où j'ai été adjoint d'animation. Je m'occupais d'enfants de 12 à 17 ans avec des problèmes d'incivilité et d'addictions, ainsi que de la réinsertion professionnelle des 18-25 ans.

Comment es-tu arrivé ici ?

J'ai toujours connu et aimé la montagne. Je venais souvent dans la vallée en vacances, c'est comme ça que j'ai connu le Leeberty et David Hudry, le patron. En parallèle, j'avais envie de voir autre chose que la vie parisienne, j'ai donc postulé. Aujourd'hui, je suis très épanoui. Cette saison, je n'ai gardé qu'un seul job (au lieu de deux l'hiver dernier), ce qui me permet d'avoir plus de temps pour moi. Et l'été dernier, j'ai travaillé au Bistrot des Cimes pour la première fois.

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

J'aime rendre service aux gens et faire attention aux autres. Ici, entre le froid, l'alcool et la nuit, je croise souvent des gens en détresse. Il m'arrive régulièrement d'appeler les pompiers ou de signaler des accidents. Ces navettes à la sortie des boîtes, c'est un vrai plus pour la sécurité. Ma devise, c'est : Je rentre pas, si t'es pas rentré. Grâce à ma navette, je rencontre beaucoup de saisonniers. Partout où je vais, je suis toujours très bien accueilli, ce qui me fait chaud au cœur !

Une anecdote ?

J'en ai tellement ! J'ai emmené David, passionné comme moi de moto, et des gens de la vallée faire une

traversée du désert en Algérie, mon pays d'origine. Et le tag « Momo la légende » devant le Leeberty, je ne sais toujours pas qui l'a écrit !

Qu'est-ce que tu aimes ici l'hiver ?

J'aime profiter de la montagne en snowboard pendant les beaux jours, ou aller au cinéma ou à la piscine lorsqu'il fait mauvais... J'aime aussi aller du côté de Courchevel et Méribel pour les arbres, qui manquent un peu ici.

Et l'été ?

J'adore la montagne l'été, c'est vivant, et puis je dépense moins aussi ! Entre le sifflement des marmottes et le bruit du Doron, j'apprécie d'autant plus le calme, ce que je n'avais pas en grande ville. Je suis tombé sous le charme de la vallée des Encombres. J'ai aussi testé l'ULM, ce qui m'a permis de voir la vallée d'en haut. Sublime ! (S.E.)

 Momo, originally from Nanterre, drives the shuttle bus every night at the Leeberty nightclub in Les Menuires. Momo loves helping people and looking out for others. For him, it's essential for safety that shuttles are available to all nightclubs that welcome more than 500 people a night. He enjoys snowboarding, or going to the cinema or swimming pool when the weather is bad.

VAL THORENS

© L. Brochot / OT Val Thorens



© L. Brochot / OT Val Thorens



13
JANV.

UNE COURSE *trail spéciale*

Samedi 13 janvier, on troque ses skis contre ses meilleures baskets, une paire de chaussettes chaudes et une frontale pour la 3^e édition du Val Tho Trail !

Rendez-vous place Caron pour l'événement sportif et caritatif de début d'année : pour chaque inscription au 3^e Val Tho Trail, l'organisation reversera 1€ à l'association Baskets aux Pieds, qui accompagne des enfants en cancérologie et utilise la réalité virtuelle pour leur faire découvrir la nature et les sports en immersion.

Sur 10km, le parcours enneigé progressera avec 500m de D+ jusqu'à atteindre les 2500m d'altitude. Défi sportif ou occasion de découvrir les sentiers trail des Belleville, supporters, bénévoles et coureurs sauront faire de cette soirée un moment d'exception. Les inscriptions (12€ par personne et dès 16 ans) se feront le jour-même sur place sur présentation d'un certificat de non contre-indication à la course à pied en compétition de moins d'un an. (S.E.)

 On 13 January, Val Thorens welcomes the 3rd edition of the Val Tho Trail or 10km with a difference in altitude of 500m up to an altitude of 2500m (16 years and older). Each registration will donate 1€ to the organisation Baskets aux Pieds which supports children with cancer.

VAL THO TRAIL • TRAIL SUR NEIGE

10km • 500m D+
Départ à 17h • Place Caron
Dès 16 ans • 12€/personne
Inscriptions sur place



© A. Brot / OT Val Thorens

EN+

MERCREDI 10.01 Descente aux flambeaux des enfants

Haribo torchlight descent
for children
Dès 18h • Place Caron
10€ (5€ élèves ESF)
Inscriptions obligatoires à l'ESF

JEUDI 11.01 Gellyball - Bataille de paintball

Paintball battle
De 17h à 19h
15€ (avec une boisson)
Jardin d'enfants du Montana
Dès 7 ans • Inscription à l'ESF

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



UN TEMPS À BULLER



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



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



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

SOGEVAB
.com

VAL THORENS

UN CONCERT



UN PEU *jazz*

L'année 2024 débute aussi en musique à Val Thorens. Cette semaine, un nouveau concert se tient en l'église/salle polyculturelle. Et c'est au rythme du Gaël Berlinger Trio que vous allez être emportés, ce mardi 9 janvier. Sa musique, imprégnée de l'héritage jazz et influencée par la modernité de la scène musicale anglaise, promet une expérience musicale unique et captivante. Un joli voyage musical en perspective.



© F. Arbib

On Tuesday, 9 January at 6.30pm, the church or multi-purpose hall of Val Thorens welcomes Gaël Berlinger Trio for a unique Jazz concert.

CONCERT GAËL BERLINGER TRIO
À 18h30, église/salle polyculturelle
Entrée libre • Tout public

VAL THORENS

BIENVENUE AU CLUB

Vous n'êtes pas encore inscrit au Club Val Thorens ? Quel dommage ! Vous allez en manquer des chouettes expériences à vivre cet hiver... Allez, on vous dit tout, c'est encore possible et c'est gratuit !



© L. Bochet / OT Val Thorens

Plus de 45 000 amoureux de Val Thorens font aujourd'hui partie du Club Val Thorens mis en place il y a 7 ans par la station pour fidéliser ses clients en leur offrant des souvenirs uniques. Et il y a le choix entre des dizaines d'expériences à gagner chaque semaine : ski, après-ski, activités, gastronomie, détente... de quoi partager de beaux moments ! Par exemple, il est possible de remporter des accès aux activités de la station, des participations aux sorties ski de randonnée avec Salomon, aux descentes aux flambeaux, des séances de bootfitting proposées par Prosneige...

Et en nouveautés cet hiver : des initiations sportives et des tournois (pétanque sur la terrasse de l'hôtel Marielle, moly, patins à glace...), des places pour les matches de handball du Team Chambé, des expériences avec les hôtels Fitz Roy et Val Thorens (cocktail, goûter, cours de yoga), des découvertes du domaine accompagnées par SkiCool avec goûter pour les adolescents, des participations à la Draisienne Cup de l'ESF sur le toit du Board pour les tout-petits... Et pour immortaliser tout cela, le Club prête les dernières GoPro Hero 12 ! (C.L.)

Created 7 years ago, the Club Val Thorens counts not less than 45 000 members. The club was set up by the resort to build customer loyalty by offering the members unique memories. And there is a large choice of experiences to be won each week : ski and après-ski outings, activities, gastronomy, relaxation... plenty of great moments to share !

CLUB VAL THORENS
2 lieux d'accueil :
• Club House, Place Caron
• Chalet Péclet, rue de Gébroulaz
Plus d'infos sur valthorens.com



DORINE ET AGNÈS GIRARD

66 NOS CLIENTS
NOUS ONT FAIT GRANDIR 99

VAL THORENS

GROUPE MONTAGNETTES

pierre après pierre

Depuis sa première réalisation en 1992 à Val Thorens, le groupe Montagnettes se démarque par ses projets immobiliers innovants et proches des attentes des clients, entre la résidence de tourisme et les prestations hôtelières. Agnès Girard, fondatrice et gérante du groupe, revient sur une épopée de plus de 30 ans.

Comment a débuté l'aventure Montagnettes ?

Mon père, Pierre Josserand (président de la Setam, un des pionniers de la station, ndlr), m'a mis le pied à l'étrier en 1992. Quelques années avant, il avait créé la résidence Daphnés, et ça marchait bien. Les stations d'altitude étaient en quête d'innovation, il y avait des opportunités. Lombarde (10 appartements) a été ma première réalisation.

Tout s'est développé ensuite rapidement...

De 1992 à 2000, j'ai construit chaque année un bâtiment, en collaboration avec Jean-François Piard pour la maîtrise d'œuvre. Avec des grandes unités de logement de 95m², de vraies cuisines, salle de bains, chambre, ces réalisations étaient un peu atypiques à l'époque.

Avec quel état d'esprit ?

Le concept de chalets mitoyens n'existait pas encore. Nous voulions réaliser de petits ensembles, très proches des chalets, et avoir un relationnel fort avec nos clients. Cela paraît banal aujourd'hui, mais refaire les lits, livrer le pain, changer les serviettes, ce n'était pas fréquent. Nous étions tournés vers nos clients, et ils nous ont fait grandir.

Et l'Oxalys a marqué un tournant dans les années 2000...

À l'époque, le maire, Georges Cumin, voulait un hôtel avec un restaurant gastronomique. Le terrain m'intéressait. C'est comme ça qu'on s'est lancés vers le secteur hôtelier... Nous avons conçu un produit hybride : plus qu'une résidence de tourisme, mais pas une demi-pension. C'était une sorte d'offre hôtelière à la carte... L'Oxalys a été un vrai propulseur pour le groupe Montagnettes.

Comment a évolué le groupe depuis ?

Pendant 10 ans, on s'est conforté dans ce nouveau créneau, en ouvrant une extension aux Menuires (Montalys), tout en faisant monter en puissance les premières résidences Montagnettes. En 2012, nous avons postulé pour le Hameau du Kashmir, avec un format toujours hybride : une partie hôtel et une partie résidence de tourisme. Les appartements sont les mêmes, seuls les services changent.

Montagnettes, c'est aujourd'hui 11 établissements...

Ce sont un peu nos bébés : nous les avons pensés, construits, exploités et rénovés. Ces bâtiments sont des outils, mais aussi notre devenir. Chaque année, nous menons de gros investissements pour les entretenir.

L'an prochain, 3 millions d'euros seront ainsi consacrés à la rénovation de l'Oxalys, avant celle de la Sapinière aux Menuires dans deux ans.

Un mot sur votre équipe ?

Elle est composée d'une trentaine de personnes à l'année, 130 en saison. Le côté humain fait la différence. Montagnettes, c'est toute une démarche d'accompagnement, des équipes comme du client. L'accueil, la formation du personnel, notre positionnement, la démarche est globale...

Quelles sont les nouveautés cet hiver ?

On fait évoluer les aménagements intérieurs du Kashmir. À l'Oxalys, nous avons rénové la partie piscine, spa, massage, et réalisé un appartement témoin en vue des travaux de l'an prochain. Et il y a l'amorce de cette nouvelle direction, avec l'acquisition de la Villa Caroline à Annecy. Nous sommes aussi positionnés sur le projet du plateau du Cairn, à l'entrée de Val Thorens.

Et la stratégie pour le futur ?

Il y a plusieurs axes... Le premier, c'est d'aller vers un accueil plus « enveloppant » du client. Le deuxième, c'est de peaufiner et améliorer nos espaces de détente.

Et enfin, nous devons nous diversifier... L'idée est de revenir aux racines des Montagnettes, avec de petits établissements, en stations ou en plaine. Ma fille Dorine, arrivée il y a deux ans dans l'entreprise, amène une autre façon de voir. L'idée n'est pas de « faire pour faire », mais de marcher au coup de cœur, et d'avancer sans dépendre d'aucun groupe financier.

Qu'est-ce qui vous motive ?

Imaginer un programme, le dessiner, le voir sortir de terre... La magie reste, même au bout de 30 ans ! Créer des bâtiments, c'est une aventure incroyable. (E.R.)

 Since its first project in 1992 in Val Thorens, the group Les Montagnettes has set itself apart through its innovative projects and buildings that meet customer expectations as closely as possible. Today, the group owns 11 establishments and proposes up to 2 200 tourist beds. The team is made up of thirty people, 20 at the head office in Tignes-Savoie and 10 technicians. In winter, around 130 people work for the group Les Montagnettes, supervised by Agnès Girard, founder and manager of the group.

GROUPE MONTAGNETTES

11 établissements • 2200 lits touristiques

Basé à Tignes-Savoie

Présence à Val Thorens (Kashmir, Oxalys, Montagnettes Soleil 1 & Soleil 2, Lombarde), à Tignes (Taos, Yncio), à La Plagne (Chalet du Vallon, Chalet des Cimes), aux Menuires (Hameau de la Sapinière) et depuis cette année à Annecy (Villa Caroline).
montagnettes.com

2031
JANV.

SYLVIE GUYOMAR

la touche-à-tout !

Toiles, ardoises, plateaux, porte-clés, boîtes à bijoux et même supports de téléphone, on peut dire que Sylvie Guyomar, peintre originaire de La Bathie est polyvalente ! En ce mois de janvier, elle expose ses créations au centre culturel de Moûtiers, et nous l'avons rencontrée.

Parle-nous de toi !

J'ai beaucoup voyagé. J'ai sillonné l'Europe et une partie du Maghreb, la Russie, la Réunion, le Canada... ce qui a rempli ma tête de belles images et de couleurs. J'ai deux enfants et maintenant trois petits-enfants, j'étais nourrice agréée.

Comment as-tu commencé la peinture ?

Petite, j'aimais déjà les arts plastiques, le dessin, la peinture... Quand j'avais 15 ans, je reproduisais des pochettes des 45 tours que j'écoutais ! Avec les enfants j'avais un peu mis ça de côté, puis en 2010 j'ai repris la peinture car j'avais plus de temps.

Y a-t-il un sujet qui t'inspire pour peindre ?

Au début c'était beaucoup la nature. Puis, j'ai été interpellée par les formes extérieures, géométriques, les assemblages de couleurs... Je prends plaisir à faire de l'abstrait d'un trait : au fur et à mesure, je sais ce que je dessine. Je fais aussi beaucoup de travaux sur commande, selon les envies des clients.

Parle-nous de l'exposition à Moûtiers...

C'est une très belle initiative gratuite, qui permet à tous de venir ouvrir son regard sur l'art. Personnellement, je trouve ça très intéressant, car il y a pleins d'artistes à découvrir au fil de l'année.

As-tu des matières de prédilection ?

J'ai commencé par l'huile, qui fait des reflets, se mélange, mais qui est une technique très longue. Alors je peins aussi à l'acrylique et l'aquarelle. J'utilise beaucoup de supports : toiles, ardoise, bois, email... au couteau, à la brosse ou au pinceau.

Où pouvons-nous te retrouver ?

J'étais présente sur les marchés de Noël en fin d'année. Je fais des expositions personnelles, comme celle de Moûtiers en ce moment. Je fais également partie de l'Arbres à plumes, c'est une boutique-associative à Conflans, où nous sommes une dizaine à faire des permanences : on expose et on vend d'avril à mi-septembre. (S.E.)



EXPOSITION DE PEINTURE

Centre culturel Marius Hudry
accès libre aux horaires d'ouverture



Art majeur sylvieg
+33 (0)6 73 48 42 67
nordcap2002@gmail.com



“ JE FAIS DE L'ART ABSTRAIT
D'UN TRAIT ”



🇬🇧 Canvases, slates, trays, key rings, jewellery boxes and even telephone holders - it's fair to say that Sylvie Guyomar, a painter from La Bathie, is an all-rounder ! We met her at her exhibition at the cultural centre in Moûtiers. Interested in exterior shapes, geometrics, colour combinations... Sylvie takes pleasure in creating abstracts with a single stroke, on canvas, slate, wood, enamel...

EN+

SAMEDI 06.01

Concert de l'Harmonie
de Moûtiers

Moûtiers Harmony Concert
À 20h • Salle des fêtes
Entrée libre • Moûtiers

VENDREDI 12.01

Séance de cinéma + goûter

Cinema session + snack
13h45 • cinéma Le Rex
2€ • inscription avant le 05/01
Moûtiers

Cœur de Tarentaise Tourisme

+33 (0)4 79 04 29 05
coeurdetarentaise-tourisme.com

CHIMENTO.IT



CHIMENTO
APPETITE FOR GOLD



NOUVELLE COLLECTION
ARMILLAS GLOW

LAURENT
Bijouterie

58, SQUARE DE LA LIBERTÉ
73600 MOÛTIERS
TEL: 06 11 71 05 22



GONFLÉS à bloc !

Le bloc, c'est le moyen d'escalader peu importe la météo, sur plusieurs niveaux de difficultés et sans équipement particulier (hormis les chaussons). Depuis le 1er décembre, la première salle de blocs en Tarentaise a ouvert à Aime. Alors avec Infosnews, on a testé Rêve de Blocs.

Arrivés dans la salle, nous sommes accueillis par Pauline, Jean-Loup et leurs grands sourires derrière le comptoir. On leur donne notre pointure pour qu'ils nous prêtent des chaussons, puis une fois notre tenue de lumière enfilée, nous sommes prêts à graver les 8 niveaux de difficultés. Enfin, peut-être un peu moins.

La salle de 400m² et ses blocs s'élèvent devant nous et des grimpeurs de tous les niveaux s'adonnent à graver le plus haut possible, ou à faire des jetés d'apparence compliqués. De la piste jaune à la noire, le choix est large et chacun y trouve son compte. Pas de stress, puisque l'ambiance est à l'entraide et les encouragements fusent, de quoi puiser de la motivation à toute épreuve ! Tous les muscles de notre corps travaillent en symbiose, y compris ceux du cerveau, car c'est un dépassement de ses limites en permanence.

400M² DE BLOCS ET 8 NIVEAUX DE DIFFICULTÉS

Les pistes sont reconnaissables grâce à des petites indications de la couleur de la difficulté, accrochées à la première prise. L'avantage du bloc, c'est qu'on peut démarrer tout de suite, sans prendre de cours. Nous commençons alors par une piste jaune, piste débutante d'échauffe, car il faut bien commencer quelque part. Reconnaissables, les prises se démarquent par une couleur. C'est elle et seulement elle que nous devons utiliser pour grimper : c'est la règle ! Sans embûche, on arrive en haut et on est déjà fiers de nous. Envie de tester le niveau supérieur, alors direction une piste verte, un peu plus d'effort mais la sensation est géniale ! Rapidement, on se sent à l'aise et on a envie de tout tester, on est contents lorsqu'un grimpeur arrive à se débloquer ou qu'un autre nous épate par son jeté de folie.



“ PISTE JAUNE
OU PISTE NOIRE ? ”



On 1 December, the indoor climbing hall in Aime reopened as Rêve de Blocs. The new team is brimming with ideas to make it more than just a climbing hall. Here, you don't need any special equipment, just slippers, to climb the 8 levels of difficulty. The climbing hall of 400m² is open to all, from beginners to experienced climbers, every day of the week. The snack area at the entrance went through a makeover and became Le Paddle, ideal for a quick snack or a refreshing drink.

Côté sécurité, aucune raison d'avoir peur. Bien que la grimpe se fasse sans corde ni baudrier, les murs ne sont pas hauts (environ 4 mètres), et on se laisse tomber sur les gros tapis. Il faut tout de même garder en tête de désescalader le plus bas possible avant de tomber, de vérifier que le bloc ainsi que la zone de chute soient dégagés, et de ne pas se tenir trop près des blocs lorsqu'on est au sol.

Après des efforts, trop de magnésie sur les mains et des muscles bien réveillés, l'envie de prendre une pause est encore plus forte à la vue du Paddle : le spot chill in où on peut aussi bien manger un bout ou boire un verre bien mérité. Tout ça nous a juste donné envie d'y retourner très vite !

Test réalisé par Sana Eddibi & Ludovik Hencze



◆ RÊVE DE BLOCS • SALLE D'ESCALADE

À Aime, 1026 route des Îles (derrière Leclerc)

Cartes 10 entrées, pass mensuel
ou abonnement à l'année

Lundi, mardi, jeudi & vendredi : 14h-22h

Mercredi : 10h-22h

Samedi : 16h-20h

Dimanche : 10h-18h

+33 (0)4 79 41 55 21





TARTINES SAVOYARDES À LA RACLETTE

POUR 4 PERSONNES INGRÉDIENTS

- ✕ 4 grandes tranches de pain de campagne
- ✕ 4 pommes de terre
- ✕ 4 tranches de jambon cru de Savoie
- ✕ 8 tranches de Raclette de Savoie
- ✕ Poivre

8H - 20H

**VENDREDI
JUSQU'À 20H30**

**DIMANCHE
8H30 - 12H30**

+33 (0)4 79 24 12 44



PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180° C.
- Faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée 10 à 15 mn.
- Couper le jambon cru en fines lamelles.
- Couper les pommes de terre en rondelles pas trop épaisses.
- Placer les tranches de pain de campagne sur une plaque du four recouverte de papier cuisson.
- Sur les tranches de pain de campagne, déposer les rondelles de pommes de terre, puis le jambon coupé en lamelles. Poivrer.
- Recouvrir les tartines avec les tranches de Raclette de Savoie.
- Enfourner 5 à 10 minutes de façon à ce que le fromage soit fondant et grillé.
- Servir immédiatement avec une belle salade.



DEPUIS 1963
**LE PLUS GRAND
CHOIX DE
PRODUITS LOCAUX**

Guide Gourmand

LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



Les Chalets du Thorens
Café gourmand
VAL THORENS



VENTE AU DÉTAIL
BEAUFORT &
PRODUITS DE SAVOIE

LE BEAUFORT

UN GOÛT UNIQUE
& INIMITABLE

MOÛTIERS

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

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

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

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BEAUFORT

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

COURCHEVEL

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

MÉRIBEL

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

LES MENUIRES

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

VAL THORENS

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

BOZEL - CHAMPAGNY PRALOGNAN - VALMOREL



VENTE EN LIGNE
beaufortdesmontagnes.com



UNE CUISINE M(H)AGISTRALE !

La cuisine ! Lieu de vie incontournable de la maison, gastronomie, souvenirs d'enfance ou reflet d'un mode de vie... Comment ne pas faire appel à un professionnel pour concevoir cet espace si important ? Jérémy Daude, gérant de MH Cuisines à Moûtiers, nous éclaire.

Quelles sont les nouvelles tendances ?

Les cuisines ouvertes ont encore la préférence des clients, elles s'ouvrent sur le salon et s'agrandissent. Elle est considérée comme un véritable espace de vie où il est facile de converser. Les lignes sont minimalistes et les appareils électroménagers sont dissimulés afin de préserver l'esthétique. Des matériaux ingénieux sont privilégiés, afin de faciliter l'usage et le nettoyage.

Quels sont ces matériaux privilégiés ?

La clientèle a un intérêt grandissant pour des matériaux durables. La marque Pierredeplan propose des plans de travail en pierres recyclées, esthétiques et éthiques. Les façades avec finition en ardoise naturelle et le bois rencontrent un franc succès. Par touche ou en totalité, les matières naturelles apportent une sensation de bien-être.



MOÛTIERS

© Photos MH Cuisines



Le respect de l'environnement s'invite donc dans la cuisine...

Nous sommes sensibles à cette problématique. MH Cuisines soutient différents programmes de production d'électricité verte à travers le monde : celle-ci représente 55% de l'énergie utilisée pour fabriquer nos cuisines. En parallèle, nous n'utilisons plus de plastique et de polystyrène pour emballer et stocker nos cuisines.

Pour quels budgets ?

Que ce soit pour une grande cuisine familiale, ou une cuisine fonctionnelle pour un studio, nous proposons l'implantation idéale. J'ai à cœur de satisfaire tous les clients et de trouver des solutions appropriées.

Retrouvez Jérémy, dans son magasin MH Cuisines dans le centre-ville de Moûtiers, pour découvrir votre cuisine idéale. (N.D.)

 Whether you're looking for a large family kitchen, or a functional kitchen for a studio, MH Cuisines in Moûtiers has the ideal layout. MH Cuisines supports various green electricity production programmes around the world : this accounts for 55% of the energy used to manufacture their kitchens. At the same time, MH Cuisines no longer uses plastic or polystyrene to pack and store its kitchens.



59 Square de la liberté • Moûtiers
+33 (0)4 79 09 16 07 • mh-cuisines.fr

COURCHEVEL 1850 Ineos Club House

Situé au cœur de Courchevel, accessible à pied, mais également sur les pistes, au pied du stade Emile Allais, le restaurant Ineos Club House offre une expérience gastronomique inédite. Son architecture moderne se fond dans le panorama créant un cadre idéal pour des événements sportifs, professionnels ou privés. De 12h à 15h30, plongez dans un univers de saveurs avec le service brasserie-pizzeria. La talentueuse cheffe sarde invite à déguster des délices italiens, rehaussés par une sélection de plats brasserie exquis. La grande nouveauté ? Dès la tombée de la nuit, le restaurant se métamorphose en un restaurant montagnard d'exception. Les créations gastronomiques, orchestrées par Bernard Mure-Ravaud, champion du monde des fromagers & Meilleur ouvrier de France, promettent une expérience sensorielle unique, autour du fromage. L'occasion de passer un moment chaleureux en dégustant des produits de qualité.

♥ Vue sur le stade de slalom

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



Stade de slalom Emile Allais
83 rue Park City • Accès piéton / accès ski
+33 (0)4 79 00 12 44
ineosclubhouse.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, salades, soupes et desserts satisferont tous les appétits, des recettes les plus simples aux plus élaborées comme le Lobster Roll's.

♥ La salle hors-sac attenante entièrement refaite à neuf

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



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

COURCHEVEL 1850 Il Rifugio

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

♥ Un parfum d'Italie à Courchevel



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

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

COURCHEVEL MORIOND Bistrot Manali



Bistrot Manali reçoit skieurs et piétons sur le font de neige de Courchevel Moriond. Dans les assiettes, on retrouve des recettes traditionnelles sublimement revues et modernisées par le chef Antony Trezy. Profitez d'une ambiance intimiste et chaleureuse confortablement installé dans la superbe salle à manger, ou admirez le panorama unique sur les montagnes depuis la terrasse ensoleillée.

♥ Lobster roll, homard & crevette, guacamole d'avocat, mayonnaise citron, sucrose, frites

🇬🇧 Enjoy the warm, intimate atmosphere in the superb dining room, or admire the unique mountain panorama from the sunny terrace. The menu proposes traditional recipes revisited and modernised by chef Antony Trezy.



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

COURCHEVEL MORIOND Gaïa



Découvrez Gaïa, un lieu unique pour vos soirées à Courchevel, où le menu comme l'ambiance proposent un accord succulent entre Asie et haute montagne. Régalez-vous avec les multiples sushis fait maison, le délicieux tataki de thon ou encore les bao bun. Sur place ou à emporter !

♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige

234 Rue de la Rosière
gaia-courchevel.com
+33 (0)4 79 23 19 42

COURCHEVEL LE PRAZ La Petite Bergerie



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

♥ Croque-monsieur savoyard à la truffe

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

COURCHEVEL VILLAGE La Chapelle 1550



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

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

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



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

MÉRIBEL ALTIPOINT Le Blanchot

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

♥ La P'tite Boutique

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



© Philippe Gal



© Philippe Gal

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

MÉRIBEL Restaurant Marius



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

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

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

MÉRIBEL Le Refuge



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

♥ La boule raclette, le pot-au-feu, pâté croûte maison au foie gras

Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 61 97

MÉRIBEL Le CroMagnon



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

♥ Le filet de bœuf

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

MÉRIBEL MOTTARET Le Plan des Mains

Le restaurant

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

La sandwicherie

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

♥ Le buffet de desserts

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



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

plandesmains@3valleesrestauration.com

📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL MOTTARET La Buvette de Tueda



Cet hiver, la Buvette de Tueda reprend du service dans le cadre idyllique de la réserve naturelle. Au bord du lac, on peut y déguster de généreux plats, salades, crêpes et autres spécialités savoyardes. L'accent est mis sur les produits locaux et le circuit court, des boissons jusqu'aux desserts !

♥ Les crêpes et gaufres à déguster pour le goûter

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



© Photos Sylvain Aymoz

Chemin de Tueda
Accès à pied ou en raquettes

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys



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

♥ La tarte de Geffriand

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

La Table du M Lodge



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

♥ Semainier de plats de la gastronomie française

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

LES MENUIRES

La Table des Marmottes



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

♥ La côte de veau aux giroles

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

LES MENUIRES

Hillary



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

♥ La grande terrasse panoramique

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

LES MENUIRES

Le Chalet du Sunny



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

♥ La grande terrasse panoramique

RDV à Reberty 2000 • +33 (0)6 20 81 71 19
r.chaletdusunny@gmail.com
www.chalet-du-sunny.com

LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

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

LES MENUIRES

Le Comptoir

Sabrina et Béatrice vous accueillent dans ce lieu de convivialité gourmand et chaleureux. Pour le déjeuner, restauration en libre-service aux teintes de cantine gourmande et montagnarde, généreuse et 100% maison. Le soir, en plus de la restauration à table, notre bar à vins et cocktails maison sont à découvrir jusqu'à minuit. La nouveauté cet hiver : bar à huîtres et bar à pâtes tous les midis.

♥ Un dîner insolite en amoureux, en famille ou entre amis dans les télécabines cocooning

🇬🇧 Sabrina and Béatrice will be welcoming you, where influences from the mountains and modern cuisine combine in beautiful harmony. At lunchtime the Comptoir is a mountain-gourmet self-service restaurant. In the evening you can enjoy our restaurant and a wine and cocktail bar until midnight.

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



LES MENUIRES

L'Alpin

Concept unique aux Menuires, steak house avec des viandes d'exceptions au grill ou à la rôtissoire géante (pièces de deux à 12 pers. épaule d'agneau, cochon de lait, etc.). Pour vivre une expérience inouïe, l'Alpin propose les tentes alpines pour passer une soirée autour du poêle à bois, au chaud, façon trappeurs... Souvenirs garantis! (sur réservation)

♥ Tentes alpines ultra cocooning, poêle à bois et 25°C

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

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

LES MENUIRES

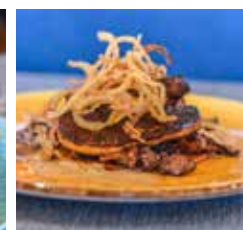
La Marmite

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

♥ La côte de bœuf façon Rossini et râpé de truffe

🇬🇧 La Marmite's menu centres around fresh, local, original produce. The wine list is not to be missed. At lunchtime La Marmite also serves a large choice of homemade pizzas and takeaway food including savoury snacks, pancakes and waffles.

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



LES MENUIRES Là-Haut



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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

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

LES MENUIRES l'Ours Blanc



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

♥ La vue époustouflante depuis la terrasse

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

VAL THORENS Le M hôtel Marielle



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

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

327 rue du Soleil
hotelmarielle.com

VAL THORENS Le Chamois d'Or



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

♥ Livraison de burgers & pizzas à domicile

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

VAL THORENS La Cabane



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

♥ La boîte chaude truffée

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



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

VAL THORENS Club 72 Steakhouse



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

♥ Cuisine ouverte de 15h30 à minuit

Rue de Gébroulaz
+33 (0)4 79 01 31 19

VAL THORENS La Maison



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

♥ Les viandes de race Aubrac

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



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

VAL THORENS Beef & Lobster



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

♥ Les viandes grillées au four à charbon

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

VAL THORENS Le Caribou



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

♥ Le coin snack pour les plus pressés

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

VAL THORENS Il Gusto



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

♥ Les tapas à partager le soir

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

Les Chalets du Thorens

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Il est un lieu où toutes les envies gastronomiques sont comblées. Ce temple de la gourmandise, ce sont les Chalets du Thorens. Nous avons passé un très bon moment au restaurant, et c'est avec plaisir que nous vous le faisons découvrir.



Il y a du nouveau du côté de la déco ! Les chaises ont revêtu leur manteau, de beaux rideaux ornent les fenêtres, une peinture magnifique éveille tout un pan de mur... Une petite touche qui ajoute ce brin de chaleur qui fait que l'on se sent bien. Toute l'équipe nous accueille avec attention, comme à l'accoutumée, et le balai des plats débute.

À chaque assiette, l'effet wahou est au rendez-vous, même après plus d'une dizaine d'années où nous venons chaque hiver. Valentino, le chef, réussit toujours à nous surprendre par la justesse de ses assiettes, donnant toutes ses lettres de noblesse au mot bistronomie. Une cuisine créative et sincère d'inspiration italienne confectionnée dans le respect des produits, pour des assiettes généreuses et joliment travaillées. « Ici tout est fait maison : des pâtes au pain en passant par la sauce tomate, tout est confectionné sur place, c'est de l'artisanat. Nous nous attachons, à l'automne, à sélectionner nos producteurs avec soin... » Notre maître sushis préféré, Dao, nous présente des créations sublimes, tout comme le chef pâtissier Louys. Ça pétillote, c'est coloré et c'est tellement bon, que l'on cède facilement à la tentation.



Wok de crevettes



Café gourmand



Côte de cochon ibérique 300g, sauce chorizo



Plateau de sushis

Les Chalets du Thorens, c'est un véritable lieu de vie sur les pistes de ski, avec tout un étage dédié à la diversité, afin que chacun trouve de quoi se sustenter : wok bar, crêperie, burger, snacking, pizzeria, self... Sans oublier le 360°, un bar à l'ambiance survoltée ! Il n'y a plus qu'à se laisser tenter... (S.M.)

 When you enter the restaurant Les Chalets de Thorens in Val Thorens, you know immediately that here, is something for everyone, for all tastes and budgets : Maître Dao and his delicious sushis prepared in front of the clients, chef Valentino and his Italian brigade proposing French-Mediterranean flavours, and pastry chef Louys' homemade desserts. Or do you fancy a pancake or waffle prepared on the terrace, while enjoying the concert of the day ?

◆ Départ TC Moraine
Accessible à pied, en ski, en scooter
des neiges ou chenillette sur demande
+33 (0)4 79 00 02 80
leschaletsduthorens.com



Le Dôme

VAL THORENS Les Chalets du Thorens

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

♥ Véritable village aux mille plaisirs

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



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

MOÛTIERS Les 3 Vallées Café

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

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

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



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

LIVE UNITED
Val Thorens
LES 3 VALLÉES



VAL THO Trail SNOW

10 KM
500 D+

13
Janvier
2024

17 H
Place Caron

12€
INSCRIPTION
SUR PLACE*
*1 € reversé à l'association
Baskets aux pieds

Informations
www.valthorens.com



SEMAINE DES VIGNERONS

SOIRÉES DÉGUSTATIONS & VENTES

WINE TASTING AND SALES

LES MENUIRES

8 > 11
JANVIER
2024

DE 17H30
À 20H30

LE BREAK
DES MENUIRES
LA CROISSETTE

8TH TO 11TH JANUARY 2024
5.30PM > 8.30PM

LE BREAK DES MENUIRES, LA CROISSETTE

8€

valable pour les 4 soirées
avec verre de dégustation
OFFERT

Valid for 4 evenings
with tasting
glass offered

6€

à partir du mercredi
from Wednesday

PETITS PLAISIRS
GRANDES ÉMOTIONS



friendlyMenuires
LES 3 VALLÉES