

ÉVÉNEMENTS STATIONS FREESKI A C A D E M Y CONCERTS SNOWPARK CRÊPES PARTY BIEN-ÊTRE IDÉES BALADES SHOPPING CHAMPIONS DE SKI PORTRAITS D'ICI
RÉNOVATION
RAQUETTES
COWORKING

CHALETS









DIMANCHE LUNDI

MERCREDI VENDREDI

5°/-1°

3°/-1°

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



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

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

DANS LE N°431, PAUL SE CACHAIT EN PAGE 21, ET RENÉ EN PAGE 29.

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 ieu + nom / prénom / âge / adresse postale / lieu où il a trouvé le magazine infosnews / statut; saisonnier 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°432 **02 FÉVRIER 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 Leclaire (indépendante) / Sabrina Maitre / Enimie Reumaux Sarah Ritter / Malvina Torres

TRADUCTION: Katrien Servranckx (indépendante) GRAPHISME: Ludovik Hencze / Salomé de Bonis PUBLICITÉ: Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard Nolwenn Delcroix / Malvina Torres

IMPRESSION: Lorraine Graphic Neur Publi-rédactionnel

Crédits photos: Infosnews, sauf mention contraire







SOMMAIRE

LE MUST TO DO!

2 - Himalaya by night, luge en nocturne à Méribel-Mottaret

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

7 - Shopping: Spécial panoplie femme

9 - Le saisonnier : Farid Seghir, à Val Thorens

10 - Crêpes party, spécial chandeleur

11 - Livres: « Une histoire de l'Everest » et la revue

« Ski Français, tome 4 : l'aventure humaine »

12 - L'actu des champions

14 - Freeski Academy Bozel, tous les chemins mènent au run

16 - Kéa Chrétien, double champion du monde junior

COURCHEVEL - LA TANIA

17 - Direction le sable fin, CV en main

18 - Artiste: Arthur Bertrand, inspirations...

20 - Balade au paradis blanc

BRIDES-LES-BAINS

22 - Camp de base des entraînements sportifs

23 - Rencontre 4 saisons: Maël Machling

25 - La liaison qui prolonge la journée

26 - Le Ladybird, un chalet cosy

28 - Ça va swinger en après-ski

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

29 - Sortez les violons

30 - Lumière sur le patrimoine

LES MENUIRES

31 - Un après-ski so crazy

32 - Retour sur les 60 ans des Menuires

34 - Spas Ô des Cimes, faites plaisir à l'être aimé

36 - Be-Cause: Mobilisation collective pour la transition

VAL THORENS

38 - Je suis baladeeeee!

39 - Un concert folk-anique

40 - Métier: Cabinier à la Cime Caron, avec Kevin Hiblot

42 - Let it snowpark!

MOÛTIERS ET ALENTOURS

44 - J'peux pas, j'ai coworking, à Bozel

45 - Un solo de danse original, à Moûtiers

46 – 3 idées sorties à 2 pas

GUIDE GOURMAND

49 - Notre sélection de bonnes tables

56 - Coup de fourchette : Le Corbeleys, à Saint-Martin-de-

60 – Coup de fourchette : Le Chamois d'Or, à Val Thorens



10.31-1404 / PROMOLIVOIR LA GESTION DURARLE DE LA FORÊT / PEFC-ERANCE ORG lous les produits Infosnews s'intègrent dans une démarche é



À la nuit tombée, quand les skieurs ont déserté les pistes et rangé leurs spatules, d'autres objets glissants prennent le relais... La glisse à Méribel, ça ne s'arrête jamais! Enfourchez votre luge et partez en direction de Mottaret à la recherche du Yéti, lors des soirées Himalaya By Night.

À VOS LUGES...

2

Une petite envie de prolonger la journée et ses enivrantes sensations de glisse? De passer un moment de franche rigolade en famille ou entre amis? De s'assurer quelques souvenirs supplémentaires et de profiter de la magie de la nuit tombante ? Alors direction Méribel-Mottaret et le télésiège des Combes. À l'arrivée, un petit coup d'œil sur la station illuminée en contrebas (parce que c'est beau quand même), et c'est parti pour 2km de fous rires sur le Yéti Park. Si c'est l'endroit idéal pour apprendre à skier de manière ludique en journée, il se transforme en superbe piste de luge à la nuit tombée...



TUNNELS, SLALOMS, VIRAGES ET RIGOLADES

Top départ... et premières sensations. À fond les ballons ou en mode tranquillou, à vous de choisir. Certains se roulent tranquillement, tandis que d'autres manient les freins et les dérapages contrôlés avec brio. Passages de tunnels, slaloms, virages... rien ne sera épargné aux valeureux lugeurs. En un rien de temps, les adultes retrouvent leur âme d'enfant et les plus jeunes s'en donnent à cœur joie.



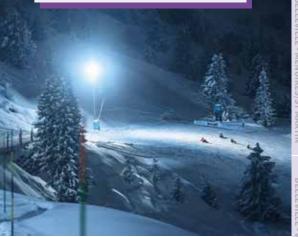
LA MAGIE SOUS LES ÉTOILES

Waouh, ça décoiffe tout ça! Enfin sous le casque... On est déjà sur le front de neige, c'est passé beaucoup trop vite. Pour se remettre de cette descente vivifiante, on fait un selfie givré... et on repart. Himalaya by night, c'est la magie d'une expérience unique, sous les étoiles. (C.L.)



L'avis de Céline, rédactrice et testeuse Infosnews

Génial à faire avec des enfants! Les plus petits sont bien calés sur la luge d'un adulte. Les plus grands, seuls aux commandes, ont très rapidement compris le fonctionnement et dévalent la piste à fond. On se tire la bourre, on rigole... c'est complétement addictif finalement. Arrivés en bas, on n'a qu'une envie, remonter! Le top pour finir sa journée et faire le plein de moments magiques.



The Yéti Park is a wonderful place for children and adults where it's fun skiing accompanied by the mascot Yooni. Every Thursday evening, from 5.30pm to 7.30pm, and Tuesday and Thursday evening during the school holidays, this magical place becomes the theatre of a special event : Himalaya By Night, or a nocturnal sledge run of 2km.



HIMALAYA BY NIGHT - LUGE EN NOCTURNE

À Méribel-Mottaret Les jeudis de 17h30 à 19h30 (mardis et jeudis pendant les vacances scolaires) 1 descente 8€ / soirée 15€ Gratuit pour les moins de 11 ans accompagnés Casques, gants et luges à freins métalliques obligatoires (à louer auprès des ski shops de Méribel-Mottaret)



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
- (2) 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









CET HIVER, LE PLANCE 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





COURCHEVEL 1650

- Immeuble les Cascades
- +33 (0)4 79 08 31 85

COURCHEVEL 1850

- Le Cristal de Roche
- +33 (0)4 79 08 33 45

COURCHEVEL LE PRAZ

+33 (0)4 79 08 41 24

MÉRIBEL CENTRE

- · Les glaciers
- +33 (0)4 79 00 37 12

MÉRIBEL MOTTARET

- Le Plein Soleil
- +33 (0)4 79 24 08 56
- Le Creux de l'Ours.Le Hameau
- +33 (0)4 79 00 42 82
 - Le Plan du Lac, Le Châtelet
 - +33 (0)4 79 00 45 91

SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE

- Front de neige
- +33 (0)4 79 00 68 45
- Centre station
- +33 (0)4 79 08 67 17

LES MENUIRES

- La Croisette
 - +33 (0)4 79 0115 56
 - Les Fontanettes
 - +33 (0)4 79 00 68 99

VAL THORENS

- Centre commercial Caron
- +33 (0)4 79 00 06 65
- Residence le Cheval Blanc
- +33 (0)479 00 07 44
- Piste Plein Sud
- +33 (0)4 79 00 90 80
- Rue des Balcons
- +33 (0)4 79 00 90 73 • Résidences des 3 Vallées
- +33 (0)4 79 00 01 72

www.intersport-rent.fr

SHOPPING PANOPLIE FEMME

Si être bien équipée et stylée pour dévaler les pistes enneigées, c'est une priorité, ne manquez pas ce shopping spécial filles.

TOUT FN HAUT

Le top du sous-vêtement technique sans couture! Ajusté, garantissant liberté de mouvement, respirant, il maintient parfaitement la chaleur. Le plus : 70% en polyester recyclé et des motifs inspirés des glaciers, en écho aux actions pour le climat de l'association Protect Your Winter.

HAUT THERMIQUE ODLO X POW BLACKCOMB EXISTE EN COL ROND, ZIP OU AVEC CAPUCHE

UN PANTALON FUTE-FUTE

Imperméable, résistant, dessinant une silhouette épurée et permettant de bouger sans restriction, ce pantalon permet de rester au chaud et au sec pour explorer la montagne! Le plus : isolation respirante Primaloft®, composée à 100% de matériaux recyclés.

> PANTALON DE SKI FEMME ROSSIGNOL 2 COLORIS

ENTRE PERF ET CONFORT

La Shadow est la toute première chaussure de ski à performance assistée : elle permet de délivrer plus de puissance en engageant moins sa force physique. Pour les skieuses débutantes et intermédiaires aux pieds fins.

CHAUSSURE DE SKI ALL-MOUNTAIN SHADOW 85 MV LANGE • PLUSIEURS TAILLES



UNE VESTE STYLÉE

Style, protection et confort, le combo gagnant pour cette veste au look moderne. Tissu double couche imperméable, respirant et coupe-vent, isolation PrimaLoft® pour rester au chaud en toute légèreté. Ûn must!

VESTE DE SKI FEMME VAL D'ISÈRE HELLY HANSEN 3 COLORIS • DU XS AU XL

SKI TOUT TERRAIN

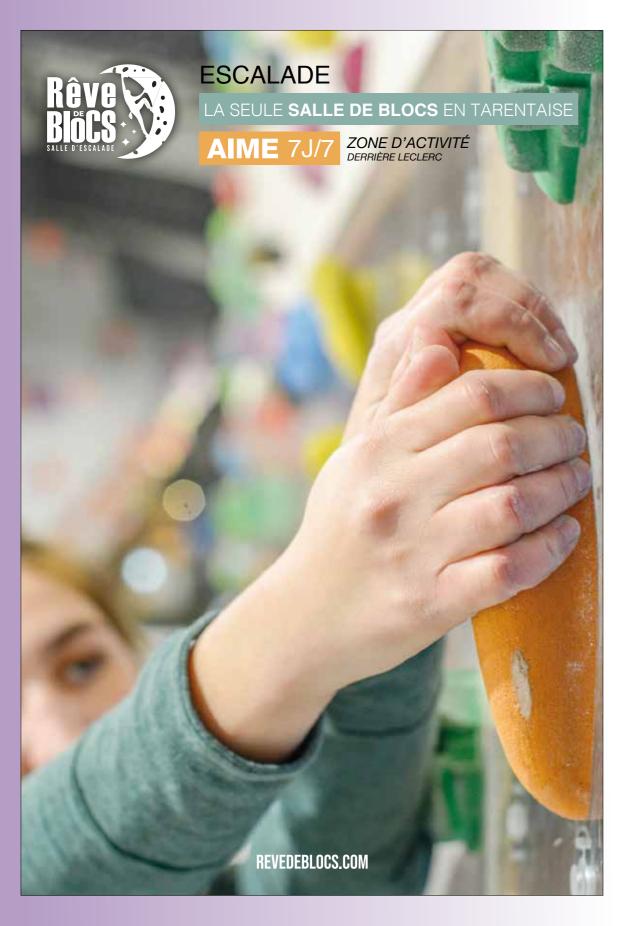
Facile à piloter, ce ski offre précision et coolitude dans toutes les conditions de neige. Son profil "LOW PROFILE" permet au ski de flotter en neige fraîche et d'avoir un maximum d'accroche sur les neiges compactes.

SKI ALL MOUNTAIN MAVEN 86 ATOMIC TAILLE 147 À 169 • AVEC FIXATION M10GV

C'EST LE PIED!

Fermeture à lacets, doublure intérieure en fourrure synthétique, isolation en aluminium... cette botte est confortable et élégante, le top pour les escapades en montagne après le ski! (C.L.)

APRÈS-SKI FEMME ISABELLE MC KINLEY 2 COLORIS • DU 35 AU 41





FARID le grand frère

Même s'il adore le ski, pour Farid désormais, la vie c'est le travail et ses enfants. C'est au Caribou, à Val Thorens, où il a ramené tous ses amis du Sud, qu'on peut le croiser cet hiver. Rencontre en altitude.

Comment as-tu commencé les saisons?

Par hasard... J'étais dans le bâtiment, je me suis retrouvé à refaire un restaurant au Cap d'Agde et je me suis dit, c'est ça que j'ai envie de faire! Je me suis lancé et j'ai commencé en tant que commis, runner et je n'ai pas lâché. Après ma saison d'été au Cap, je suis venu à la montagne. Ma première saison, c'était à La Grave, en Isère.

Ouelle est ton histoire avec Val Thorens?

C'est ma 11° saison dans la station. J'ai commencé comme runner aux Chalets du Thorens, c'était chouette surtout pendant la Dutch Week et le Festi'Val Tho. Puis, j'ai évolué jusqu'à devenir responsable du Caribou cette année, il ne me reste plus qu'à être patron!

Une motivation en particulier?

Le cadre, la clientèle internationale : en salle, je peux parler à un Anglais, un Israélien, un Hollandais... C'est super épanouissant de côtoyer le monde entier ! Ce que je préfère aussi, c'est de former des petits jeunes en difficulté, c'est un vrai défi. Si quelqu'un a des problèmes dans sa vie mais l'envie de travailler, j'essaye d'être la personne que j'aurais aimé avoir à mes côtés quand j'étais comme eux, de faire le guide pour ces jeunes un peu perdus. On a toujours besoin d'un grand frère sur les saisons, je suis passé par là...

Tes sorties sur la station, c'est où?

Depuis que j'ai eu mes deux enfants, qui ont 4 et 5 ans, je ne sors plus beaucoup! Avant, j'étais le roi des teufeurs... Maintenant j'aime bien manger à La Maison, boire un verre dans le très joli coin cosy du Fahrenheit Seven, ou passer un moment au spa du Koh-I Nor.



• Prénom : Farid
• Nom : Seghir
• Âge : 37 ans
• Origine : Lyon
• Job : Responsable de chalet d'altitude
• Où : Le Caribou
• Station : Val Thorens

Une anecdote pour finir...

Il y a 11 ans, pour ma première saison, j'étais tombé sur un article dans Infosnews d'un collègue à moi. J'étais super admiratif avec mes yeux de jeune de l'époque... Et aujourd'hui, c'est à mon tour d'être dans le magazine! Je ne me serais jamais dit ça il y a 10 ans! (C.L.)

Farid used to work in the building trade. When he was rebuilding a restaurant in Cap d'Agde, he realised that this was what he wanted to do! He started working as a commis, and a runner. After a summer season in Cap, he came to the mountains. This is his 11th season in Val Thorens. He started out as a runner at Les Chalets du Thorens, then progressed to become manager of Le Caribou this year. He loves the setting and the international clientele.



« Vous avez de la pâte, vous avez du sucre... » En voici une réplique bien connue des Bronzés fond du ski qui nous met l'eau à la bouche à l'aube de la chandeleur, ce vendredi 2 février. On rend honneur à cette recette qui fait mouche jusqu'au sommet des 3 Vallées.

QUIZZ SPÉCIAL CHANDELEUR

D'où vient son origine?

Au-delà de l'aspect religieux qui voit la présentation de l'enfant Jésus par la Vierge Marie au Temple, il s'agirait d'une date qui marque la fin de l'hiver pour les paysans et le retour dans les champs. Pour se porter chance, ils prenaient l'habitude de faire sauter les crêpes avec la farine de l'année passée. La crêpe ronde représente le disque solaire et fait écho au retour des beaux jours.

Quel personnage du film Les Bronzés font du ski s'énerve après un client quand il réclame une crêpe au sucre?

Il s'agit de Gigi (jouée par Marie-Anne Chazel), qui exerce le métier de serveuse dans une crêperie à Val d'Isère. Elle conseille d'ailleurs au client d'opter pour la crêpe Gigi, une fine couche de sarrasin parsemée de pétales de roses tièdes... La réplique de Gilbert (Bruno Moynot) « Vous avez de la pâte, vous avez du sucre... Alors avec la pâte, vous faites une crêpe, et vous mettez du suc' dedans... », est devenue presque aussi culte en station que le « Quand te reverrai-je, pays merveilleux... » entonné sur les télésièges.

Que signifie l'expression « faire la crêpe »?

Cette expression fait écho au fait de se retourner alternativement sur le dos puis sur le ventre afin d'obtenir le plus beau bronzage, comme on retourne une crêpe pour parfaire son aspect doré. (C.B.)



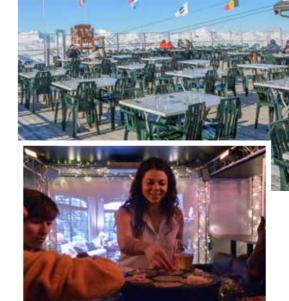


NOTRE SÉLECTION GOURMANDE

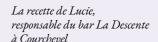
À Courchevel: Vous avez aussi envie de fêter l'événement en station? Direction la Descente à Courchevel le Praz où la chandeleur est à l'honneur tous les mardis soir, lors de la soirée crêpes salées et sucrées. Réservation +33 (0)6 47 02 53 99

À Méribel: La Galette vous accueille pour déguster galettes et crêpes sucrées tous les jours en non-stop. +33 (0)4 79 08 53 90

Dans les Belleville, on vous donne d'ailleurs un super spot transat où « faire la crêpe ». Au milieu des pistes des Menuires, le restaurant Le Chalet du Sunny est l'endroit idéal pour profiter d'une crêpe gourmande. Terrasse au soleil, ambiance festive et gourmandise à profusion. Accès TS Sunny Express ou piste David Douillet/ 9h-17h tous les jours et music live à partir de 14h. +33 (0)6 20 81 71 19









Préparation : Mélangez 500g de farine, 2 cuillères à soupe d'huile neutre, 2 cuillères à soupe de rhum ambré et 6 œufs. Incorporez petit à petit 50cl de lait et 25cl de bière. Laissez reposer la pâte 1h.

Cuisson : N'oubliez pas de bien préchauffer et huiler la poêle ou l'appareil à crêpes avant d'étaler votre pâte. Pensez que les premières sont souvent ratées...

Dégustation : jusqu'à ne plus en pouvoir.

Conseil artistique : Dégustez vos crêpes en écoutant la chanson « Pâte à crêpes » de Max Boublil.



our mouths are watering as Candlemas is celebrated on Friday 2 February. Apart from the religious aspect, it is a date that marks the end of winter for peasants and the return to the fields. To bring good luck, they used to make pancakes with the previous year's flour. The round pancake represents the solar disc and echoes the return of fine weather. To savour without moderation!

ON ATU POUR VOUS

UNE HISTOIRE DE L'EVEREST

JEAN-MICHEL ASSELIN



Bien qu'escaladé pour la première fois il y a 70 ans, l'Everest continue de fasciner tout amateur d'alpinisme. Dans son ouvrage « Une histoire de l'Everest », Jean-Michel Asselin nous raconte l'histoire de ce sommet mythique, de sa découverte à aujourd'hui.

est une invitation à voyager, à plus de 8800m d'altitude, que nous propose Jean-Michel Asselin, alpiniste, écrivain et journaliste spécialisé montagne. Au fil des pages, nous découvrons l'histoire du Toit du monde, par le biais de différentes ascensions et d'histoires saugrenues, mais aussi d'anecdotes sur les ascensions entreprises par l'auteur lui-même. Une histoire du sommet tel que nous ne l'avions jamais entendue s'offre à nous, donnant presque envie de saisir notre piolet pour nous mesurer à notre tour au plus haut sommet du globe. (M.C.)



Une histoire de l'Everest • Jean-Michel Asselin Glénat • Collection Une histoire de... 192 pages • 25,95€ • Avril 2023

SKI FRANÇAIS

TOME 4: L'AVENTURE HUMAINE



La revue « Ski français », relancée l'hiver dernier, poursuit son chemin... Après des tomes consacrés à l'identité, les territoires, la neige, ce 4e opus balaye l'incroyable aventure humaine du développement du ski.

errière chaque invention, il y a toujours eu des hommes ou des femmes. L'histoire du ski ne fait pas exception. Outil historique de déplacement, le ski a vécu sa révolution au XIX^e siècle, avec l'avènement des loisirs. Depuis, il a fallu tout inventer : l'aménagement des pistes, les remontées mécaniques, le matériel de glisse... Ce tome 4 de la revue « Ski français » revient sur cette épopée, à travers une série de thématiques : téléphériques d'altitude, les machines et les métiers des pistes, les engins de glisse, les bâtisseurs des stations... D'une préface dédiée à Émile Allais, « l'inventeur », à un dernier chapitre autour des innovations pour réduire l'impact sur l'environnement, la revue montre aussi qu'au pays de l'or blanc, les hommes savent emprunter des pentes plus vertes. (E.R.)



Ski Français • tome 4 : L'aventure humaine Ouvrage collectif Glénat • collection Beaux livres montagne 96 pages • 19,95€ • Janvier 2024

L'ACTU DES CHAMPIONS

LES 3 VALLÉES

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



COUPE DU MONDE SCHLADMING (AUTRICHE) **SLALOM HOMME - 24 JANVIER**

STEVEN AMIEZ Courchevel



COUPE DU MONDE BOÍ TAÜLL (ESPAGNE) SPRINT FEMME - 27 JANVIER



EMILY HARROP Courchevel

RELAIS MIXTE - 28 JANVIER



EMILY HARROP (Courchevel) avec **BAPTISTE ELLMENREICH**



COUPE DU MONDE GOMS (SUISSE) SPRINT FINAL FREE H. - 27 JANVIER



RICHARD JOUVE Méribel

MASS START FREE 20KM H. - 28 JANVIER



RICHARD JOUVE

SKI-CROSS

COUPE DU MONDE SAINT-MORITZ (SUISSE) ÉPREUVE HOMME- 28 JANVIER



YOURI DUPLESSIS **KERGOMARD** Méribel



MELVIN TCHIKNAVORIAN Val Thorens



COUPE DU MONDE SAINT-MORITZ (SUISSE)

ÉPREUVE FEMME - 26 JANVIER



Val Thorens

CHLOÉ TRESPEUCH



ZOÉ COLOMBIER Méribel

ÉPREUVE HOMME - 26 JANVIER



JULIEN TOMAS Val Thorens



COUPE DU MONDE MELCHSEE FRUTT (SUISSE) SPRINT CLASSIC H • 26 JANVIER



YOANN ROSTOLAN Méribel

CHARLY PETEX Méribel

SPRINT HOMME - 27 JANVIER



CHARLY PETEX



YOANN ROSTOLAN

SPRINT HOMME - 28 JANVIER

Méribel



CHARLY PETEX Méribel



YOANN ROSTOLAN Méribel



HOCKEY-SUR-GLACE

20 JANVIER

LE MATCH DU 27 JANVIER (HCMP-MONTPELLIER) A ÉTÉ REPORTÉ

> **Prochain match: Toulouse - HCMP** Le 3 février GO BOUKS GO!











TOUS LES CHEMINS mènent au run!

Troisième saison pour le club de ski freeride et freestyle, la Freeski Academy de Bozel, et des jeunes plus motivés que jamais qui dévalent les champs de poudreuse, sautent des corniches, posent des tricks de toute beauté ou cherchent le run parfait. C'est le moment du bilan de misaison avec Florent Chrétien, co-président du club.

Quel est le concept de la Freeski Academy?

C'est un club bon esprit, on souhaite motiver les jeunes à progresser, plus qu'à faire des résultats. L'idée, c'est de les garder longtemps pour qu'ils aient de bonnes bases, une belle connaissance de la montagne, et s'ils font des podiums, c'est le petit plus!

Comment s'est passé le début de saison?

Il y a d'abord eu la mise en place du centre d'entraînement à Villemartin avec le big air bag et le trampoline. Nous sommes en train de voir pour le printemps prochain pour l'endroit définitif de la structure, avec les rails en plus pour que les freestyleurs puissent bien s'entraîner.

Des nouveautés cet hiver?

14

Une nouvelle équipe de 7 coachs qui tournent sur la saison, un effectif de 60 enfants, venant de toutes les communes des 3 Vallées, Courchevel, Bozel, Méribel, Montagny... Un gros point positif logistique pour nous cet hiver, la mairie de Courchevel nous a proposé à la location un local au sein de l'Alpinium, bien pratique pour les départs des sessions, stocker le matériel des enfants et des coachs, et où ils peuvent manger, avec en plus, un coin fartage et affutage.



Quel est le bilan de cette mi-saison?

On commence juste la saison des compétitions. La météo a été compliquée en début d'année. Certaines compét' ont été annulées, notamment en freeride. Kéa Chrétien a pu conserver son titre de champion du monde junior en Autriche (lire aussi p.16). En snowboard freestyle, une douzaine de jeunes tournent sur le Savoie Snowboard Tour, avec déjà quelques podiums. Les plus grands ont fait des coupes d'Europe : c'est une belle découverte pour se frotter aux meilleurs.

Qui sont les jeunes à suivre cet hiver?

En freeride, Kéa en snow, Gaspard Broekaart en ski. En snow aussi, les 4 du pôle France, Ugo Pirolli, Manoa Pomes, Ilan Borrel et Teo Lauzier. Pour les plus jeunes (et certains sont très prometteurs!), c'est surtout de la découverte de la compétition, ils sont jeunes et ont le temps.

Les projets?

Essayer d'avoir notre structure d'entraînement outdoor pour le printemps. Nous sommes toujours en quête du lieu idéal pour pérenniser l'installation. Mi-avril, on organise la grosse fête des Freeski Academy à Courchevel (avec Les Arcs et Val d'Isère), avec plus de 120 gamins. En plus, celle des Arcs fête ses 10 ans. Nous allons aussi préparer la prochaine bourse aux skis, progresser sur les programmes d'entraînement, participer au film des Freeski Academy diffusé au High Five Festival... et recruter des petits jeunes. Avis aux amateurs! (C.L.)

ZOOM SUR...

Freeski Academy de Bozel : comment ça marche?

La Freeski Academy est une association d'intérêt général, gérée par un bureau de bénévoles. La cotisation pour y entrer est de 250€ par enfant. À cela s'ajoute l'apport d'un mécénat (montant selon l'âge de l'enfant) qui sert à financer le fonctionnement global de l'association, dont les 7 coachs.

« Pour l'instant, nous sommes complètement autonomes, explique Florent. Le financement vient de ces mécénats, et de dons de quelques sponsors locaux et philanthropes. Nous n'avons pas d'aides financières des collectivités. Nous en avons pourtant besoin et faisons les démarches nécessaires au bon fonctionnement du club sur le long terme. L'année dernière, nous avons fini l'année avec un léger déficit. Cette association, c'est beaucoup de temps, d'engagement et de plaisirs. Nous l'avons créée pour les enfants du coin et tenons à la rendre encore plus parfaite pour eux. Nous sommes heureux de pouvoir compter sur le bureau des bénévoles (2 co-présidents, un secrétaire, un trésorier et un trésorier adjoint) et des parents qui donnent de leur temps. »

The Bozel Freeski Academy has a new team of 7 coaches who rotate throughout the season, for a total of 60 children. This year, the Courchevel town council has made L'Alpinium available to them, which is very useful for the departure of sessions, storing the children's and coaches' equipment, a place to eat, as well as having an area to maintain the equipment. The Freeski Academy is an association of general interest, managed by a board of volunteers.



FREESKI ACADEMY DE BOZEL

freeskiacademybozel

Pour inscrire votre enfant aux test les 30 et 31 mars, ou soutenir la Freeski Academy, contacter Florent, le président : +33 (0)6 62 03 94 02 ROSSIGNOL

Kéa, comment s'est déroulée cette épreuve?

Il y a eu pas mal de rebondissements! On était un peu dans le flou jusqu'au dernier moment. L'épreuve s'est finalement déroulée sur la petite face de repli, plus freestyle que freeride, car il y avait trop de vent.

J'étais assez stressé au début mais une fois dans la face, tout s'est bien passé. Même si je pensais qu'une petite erreur allait me faire perdre des points... À l'arrivée, j'étais content de moi!

Que représente le Freeride World Tour pour toi?

C'est ma passion, ce que je veux faire plus tard, c'est beaucoup d'émotions. Mon objectif est d'être qualifié sur le FWT dans deux ans.

Et avant cela, quelle est la suite de la saison?

J'ai encore 7 compétions en Europe (Suisse, France et Autriche).. Mon objectif est de faire des podiums, en espérant être champion d'Europe à la fin.

Un petit mot sur la Freeski Academy?

C'est super comme club, il y a une bonne entente. Dans mon groupe, on se tire tous vers le haut, et comme je suis le seul snowboarder avec tous ces skieurs, du coup, ça me booste pour réussir à suivre. (C.L.)

n Wednesday 24th January, Kéa Chretien from the Freeski Academy in Bozel won his 2nd Junior Freeride World Champion title in Kappl (Austria). His aim is to qualify for the Freeride World Tour in two years' time. But before that, he has still got 7 competitions in Europe (Switzerland, France and Austria), hoping to be European Champion at the end of the season.





DIRECTION LE SABLE FIN CV EN MAIN

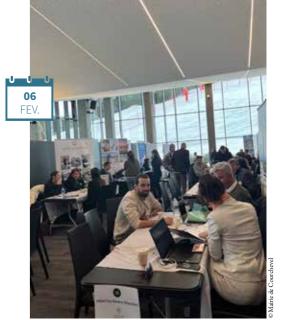
Le Salon de l'Emploi à Courchevel se profile comme un événement incontournable pour les saisonniers qui préparent déjà l'été, leur permettant de trouver des postes estivaux dans l'hôtellerie et la restauration, sur le littoral.

Tette année, le Salon de l'Emploi se déroulera le 6 février à l'Ineos Club House. Cette initiative orchestré par Corinne Secco du service municipal Courchevel Emploi "offre l'opportunité aux saisonniers en place à Courchevel de trouver des postes pour une saison d'été dans l'hôtellerie et la restauration sur le littoral, de la Côte d'Azur à la Corse en passant par la Charente-Maritime".

OBJECTIF, FIDÉLISER LES SAISONNIERS...

Le Salon de l'Emploi vise également à renforcer les liens entre les employeurs des établissements de Courchevel et du sud de la France, partageant des attentes similaires en termes de profils et compétences. L'objectif est d'offrir aux 41 établissements présents l'opportunité de présenter leurs offres d'emploi, favorisant ainsi la fidélisation des saisonniers.

Les saisonniers sont encouragés à se munir de leur CV pour des entretiens directs avec les recruteurs présents. Une approche novatrice et bienveillante qui rend service tant aux saisonniers qu'aux employeurs, et souligne l'importance d'un réseau solide au sein de la communauté professionnelle de Courchevel. (M.T.)



his year's Job Fair will be held on 6 February at Ineos Club House. Orchestrated by Corinne Secco of the municipal department Courchevel Emploi, the initiative offers seasonal workers in Courchevel the opportunity to find jobs for the summer season in the hotel and restaurant industry on the coast. The aim is to give the 41 establishments present the opportunity to present their job offers.

SALON DE L'EMPLOI

De 10h à 18h30 Ineos Club House Courchevel 1850

Et toute l'année: Courchevel Emploi / France Services Rue des Tovets +33 (0)4 79 00 01 01



Canadian après ski

Gratuit • De 16h à 18h Place du Bachal • Courchevel 1650

MERCREDI 07.02 Millet Ski Touring

Ski mountaineering competition À 18h20 • 8€/dossard Infos CSO: +33 (0) 6 88 51 09 88 Alpinium • Courchevel Le Praz

Office de tourisme Courchevel

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



RENCONTRE





ARTHUR BERTRAND inspirations...

À 35 ans, Arthur Bertrand sillonne les sommets à la recherche du cliché parfait, celui qui le fera vibrer et qui racontera toute l'émotion ressentie en l'élaborant. Nature, sport, outdoor, paysage... pour lui, l'inspiration est à portée d'objectif. Portrait en quelques mots...

Débuts

J'ai vécu au Fontanil (Courchevel) et jusqu'à 22 ans, je faisais du ski en compétition. Quand j'ai arrêté, j'ai suivi mes copains

sur les skis pour faire des photos. Et puis, j'ai été contacté par la websérie Bon Appétit, j'ai fait 2 ou 3 ans avec eux. Enfin, j'ai commencé à travailler avec différents athlètes et marques.

Je suis toujours moniteur quelques semaines dans l'hiver à Courchevel. Je pratique le ski, beaucoup de ski freeride et la rando. Pratique pour suivre les athlètes!

Style

Difficile à dire! Cela vient dans l'élément où je suis, de différentes inspirations, de beaucoup d'autres photographes... En fait, mon style, c'est que je m'amuse tout le temps! Au début, j'aimais bien les portraits. Et là, je suis passé dans un mood où je suis plus « timide », et je me sens plus aguerri dans la photo sport.

En photographe ski, je suis fan de Jérémy Bernard, en trail d'Alexis Berg. J'aime aussi beaucoup le travail de Mattias Fredriksson... ce sont les meilleurs dans leur discipline!

Collaborations

J'ai bossé notamment pour Zara, Salomon, Rossignol, Scott, Helly Hansen, Millet, les 3 Vallées... Sinon, j'ai d'autres projets, comme par exemple, il y a quelques années, j'avais fait des photos où il manquait quelque chose pour être exploitables : du coup, j'ai eu l'idée de faire travailler des artistes dessus. Ce travail a été exposé à Val Thorens au Fahrenheit, c'était une belle collaboration que je vais retenter cet hiver pour Scott. Avec Thomas Gachet, illustrateur et skieur, l'objectif est de passer du temps avec les athlètes ski de la marque, de faire une photo pour chacun qui sera illustrée par Thomas, selon son ressenti de la journée.





Je n'en vois pas beaucoup! C'est surtout de pouvoir suivre les athlètes dans le milieu où ils sont très à l'aise. Et puis, on se gèle les mains car je n'aime pas travailler avec des gants. On a toujours un sac plus lourd que les autres, et il faut être motivé à n'importe quelle heure de la journée!

D'un point de vue général, je trouve que les réseaux sociaux ont apporté de la médiocrité dans l'image avec des photos zoomées sur la personne, des couleurs fortes... Personnellement, je suis plus sur la qualité de l'action de l'athlète avec un cadrage bien défini, l'utilisation d'outil subtil comme le décentrement... Il y a une période où j'ai beaucoup travaillé la technique. Aujourd'hui je l'ai un peu délaissée, et j'essaye d'utiliser tout ce que j'ai appris pour pouvoir toujours m'amuser avec mon appareil.

LA photo

C'est celle que je vais faire cet hiver! La photo, c'est une certaine sensibilité, ça nous suit tout au long de notre vie, celle qui me ressemble le plus c'est celle que je ferai demain. La base d'une bonne photo, c'est de ressentir l'émotion qu'on a eu en la faisant. (C.L.)





↑ t the age of 35, Arthur Bertrand is a passionate photographer in search of the perfect shot, the one that will convey all the emotion he felt while taking it. In winter, he works as a ski instructor in Courchevel. He does a lot of skiing, freeride skiing and hiking to keep up with the athletes, as he always carries a heavier bag than they do. Arthur has worked for Zara, Salomon, Rossignol, Scott, Helly Hansen, Millet, Les 3 Vallées, etc. He believes that a good photo is when you feel the emotion you experienced while taking it.



THE PROPERTY

• Agencement modulable à loisir : chaussures, gants...

Vente en ligne :

www.koralp.com

Produits français Production 100% régionale E GOURMAND







ENTRAÎNEMENT SPORTIF

BRIDES UN JOUR, Brides toujours!

Brides-les-Bains met à profit ses atouts et vient de réitérer son partenariat avec Brooks Trail Project et SD Worx. Terrain de jeu idéal pour les traileurs et les cyclistes, l'accompagnement des jeunes athlètes dans leur préparation physique fait maintenant partie de l'ADN du village ski.

TRAIL, UN PREMIER ESSAI CONCLUANT

Brooks Trail Project est un centre de formation dédié au trail pour des jeunes athlètes âgés de 15 à 21 ans. Après une phase de sélection, elle détecte les futurs talents et sélectionne dix jeunes traileurs prometteurs. Entre formations et entraînements, elle est la pépinière des champions de demain. À la suite du partenariat signé avec Brides-les-Bains l'an dernier, les jeunes avaient bénéficié d'un premier stage dans la ville thermale. Les thermes ainsi qu'un chalet d'altitude avaient été mis à leur disposition. Les premiers résultats des athlètes après ce stage étant plus que convaincants, la décision a été prise de continuer l'aventure en 2024. Les jeunes seront de retour du 15 au 19 juin, puis en octobre pour un second stage.

Dthe most of its assets and has just renewed its partnership with Brooks Trail Project and SD Worx. An ideal playground for trail runners and cyclists, supporting young athletes in their physical preparation is now part of the DNA of the ski village.

Trides-les-Bains is making

ÇA ROULE POUR SD WORX

La meilleure équipe de cyclisme féminine, SD Worx, composée de 16 coureuses, a trouvé en Brides-les-Bains, de nombreux atouts. Idéalement située pour les stages en altitude, au pied de cols mythiques tels que le col de la Loze ou encore le col de la Madeleine, la station thermale accueillera l'équipe cycliste pour la troisième année consécutive en mai et en juillet. SD Worx a remporté 62 victoires sur la saison 2023, et compte dans ses rangs la championne hollandaise Demi Vollering, première au classement UCI World Tour et vainqueure du Tour de France 2023 (où sa coéquipière, Lotte Kopecky, championne du monde sur route 2023, a pris le maillot vert et la deuxième place). (N.D.)

RENOUVELLEMENT DES PARTENARIATS SPORTIFS

Brooks Trail Project x SD Worx

N--

DIMANCHE 04.02

Pot d'accueil

Welcome drink

De 17h30 à 19h30 Gratuit • Kiosque du parc thermal

LUNDI 05.02

Pilates

Pilates sessions
De 14h à 14h45
Gratuit • La Dova

Office de tourisme Brides-les-Bains

+33 (04) 79 55 20 64 brides-les-bains.com

4 SAISONS RENCONTRE

MAËL aux tourneaux

Originaire de Strasbourg, c'est loin des choucroutes et des flammekueches que Maël a posé ses valises il y a 15 ans. Chef du restaurant La Fabrik depuis 7 ans, et du restaurant Le 26 depuis l'hiver dernier, on peut dire qu'il met les bouchées doubles, au boulot comme dans sa vie.

Maël, comment es-tu arrivé ici?

L'été de mes 15 ans, avant de passer en troisième, mon père m'a dit du jour au lendemain « fais tes valises, on déménage en Savoie ». Il avait eu un coup de cœur pour la région, je l'ai donc suivi.

Pensais-tu faire ta vie ici?

Ce fut compliqué au départ. Je pensais qu'il n'y avait rien à part Courchevel. Mais comme j'étais très proche de mon père, je voulais rester et j'ai donc intégré le lycée de Moûtiers en hôtellerie. Ça me semblait alors évident de travailler par ici, ce qu m'a conduit dans plusieurs endroits comme Méribel, Albertville et Cevins.

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

On profite des beaux paysages en permanence, et on a la chance de vivre dans un air sain, loin des problèmes qu'on peut rencontrer dans les grandes villes. Pour les inconvénients, il n'y a pas énormément de choses à proximité, mais on s'adapte bien! Puis j'avoue, je déteste le froid et la neige...

Qu'est-ce que tu aimes le plus dans ton métier?

Créer chaque jour de nouvelles choses, progresser en permanence. J'aime m'inspirer de tout ce que je vois sur les réseaux sociaux par exemple, deviner les ingrédients, reproduire, trouver de nouvelles idées...

Raconte-nous une anecdote?

Un soir Théo, mon patron, a oublié de noter une réservation de 31 couverts, qui est arrivé à 21h après un gros service. Donc ce fut fondue et raclette pour tout le monde car il ne restait plus rien cuisine!

As-tu des passions qui t'ancrent?

La moto et la musculation, j'en fais 6 fois par semaine.

Ton endroit préféré?

Bozel sans hésiter! C'est là que je vis et c'est l'endroit





le plus mignon par ici, on y trouve de tout et c'est une bonne école de montagne pour s'évader et se détendre.

Qu'est-ce que tu aimes ici?

à La Fabrik

En hiver, rester au chaud dans ma cuisine, je n'aime pas la neige! En été, les balades à Annecy en moto, en voiture, seul ou entre amis... l'automne est plutôt joli, mais triste. Le printemps est ma saison préférée: le climat est tendre, le paysage magnifique et je peux faire de la moto.

As-tu une devise?

Faut pas se priver d'être heureux. (S.E.)

riginally from Strasbourg, Maël, 29 years old, moved to Savoie 15 years ago. After studying hotel management in Moûtiers, Maël worked in a number of establishments. As chef of the restaurant La Fabrik for 7 years, and of the restaurant Le 26 since last winter, it's fair to say that he works hard. Maël loves the beautiful countryside and healthy air, far from the problems that can be found in big cities, but he hates the cold and the snow...

22 BRIDES-LES-BAINS 23



Votre cuisine sur mesure!

AMÉNAGEMENTS ADAPTÉS À TOUS LES BESOINS & TOUS LES BUDGETS

59 square de la Liberté 73 600 Moûtiers

+33 (0)4 79 09 16 07 www.mh-cuisines.fr

MÉRIBEL

FRANGLISH c'est tinish...



Plongez dans l'ultime soirée du Franglish Festival! Pour clôturer en beauté, le trio exceptionnel d'humoristes français Sébastian Marx, Tania Dutell et Rémi Marceau se produira le 2 février à 20h30 à l'auditorium de Méribel. Réservez votre place et laissez-vous emporter par ce mélange linguistique et culturel hilarant! Éclats de rire garantis! (M.T.)

he Franglish Comedy Festival ends in beauty with the exceptional trio of French comedians Sébastian Marx, Tania Dutell and Rémi Marceau on 2 February at 8.30pm in Méribel Centre.

FRANGLISH COMEDY FESTIVAL

À l'auditorium de Méribel Centre • À 20h30 28€ -Sur place ou sur franglishfestival.com

MARDI 06.02

Soirée house to techno

House to techno evening

with Dartaau Avec Dartau

De 22h à 1h30 • Entrée libre Downtown bar • Mottaret

VENDREDI 09.02

Quiz famille Maison de la réserve

Family quiz De 10h à 12h • Gratuit Réserve de Tueda - Mottaret

Office de tourisme Méribel

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

MÉRIBEL



© Facebook Le Rambler



LA LIAISON QUI PROLONGE La journée!

Bonne nouvelle pour toutes les âmes qui peuplent le Hameau, la télécabine intra-station gratuite des Chalets fait des heures supp' cet hiver. Elle étend ses horaires de 7h30 à 23h30 pour profiter davantage du cœur de la station de Mottaret.

Plus d'excuses pour se rendre à Méribel-Mottaret et profiter de sa vie et de ses soirées vibrantes. La télécabine gratuite entre Mottaret et le Hameau étend ses horaires. On vous donne quelques idées pour profiter de la vie en station. Entre les films projetés à la Maison de la Réserve de Tueda (projections de 10h30 à 11h et de 14h30 à 15h30 : « Ibex dans les pas du bouquetin », le 2 et le 5 février, « Divinités des montagnes » le 6 février, « Gypaète et des hommes ») et les multiples soirées, pas de quoi chômer.

En mode après-ski, on citera les instants musicaux du Rambler: Mikey Gray le 5 février de 17h30 à 20h suivie de sa soirée karaoké ; concert de Bacon Juke Box le 6 à 22h; concert de Julien le 7 à 20h; concert de JessandWest le 8 à 22h. Mais aussi les sets DJ du Downtown bar à 22h : soirée funk, disco, house avec Marius et Pierino le 2 février; DJ Storm le 3; OBF Sound System le 5; soirée house to techno avec Dartaau le 6 ; soirée électro avec Sixfeet et eclectique avec Storm le 8...

À ne pas manquer non plus le jeudi 8, la soirée luge nocturne Himalaya by night de 17h30 à 19h30, et la dégustation de produits locaux Terre de l'Alpe Tour, de 16h à 19h, au Sherpa de Méribel-Mottaret. Il y a de l'euphorie dans l'air. (C.B.)



The good news is that the free cable car between Mottaret and Le Hameau is extending its opening hours from 7.30am to 11.30pm, so you can get even more out of your trip. There are no more excuses for getting to Méribel Mottaret and enjoying its vibrant nightlife.

TÉLÉCABINE INTRASTATION DES CHALETS

Fonctionnement de 7h30 à 23h30 Tous les jours • Gratuit

MÉRIBEL









HBMH Promotion, par Michaël Henry, a conçu le chalet idéal pour les amoureux de la montagne. Le chalet Ladybird, situé à Méribel, allie modernité et savoir-faire savoyard. Niché dans son écrin de verdure avec vue panoramique sur Méribel, ce bien d'exception nous ouvre ses portes.

HBMH, TOUTE UNE HISTOIRE!

Sous l'impulsion de Michaël Henry, gérant de l'Atelier MMH et du cabinet Bel Accord, HBMH Promotion a vu le jour en 2019. Par ses compétences pluridisciplinaires et sa parfaite connaissance du milieu montagne, il était judicieux pour l'entreprise de mener des projets immobiliers de A à Z. Forts de leur partenariat avec des artisans 100 % savoyards, et depuis 2020 avec Bel Accord, spécialisé dans la maîtrise d'œuvre et la gestion de chantier, les réalisations HBMH étaient vouées au succès! Julie Buisson, à la direction de Bel Accord, est garante du bon déroulement de ses chantiers. Elle accompagne naturellement, en plus de ses clients, le promoteur auquel elle est associée et guide ses choix.

DESSINE-MOI UN CHALET...

Quand on pense habitat en montagne, nous avons en tête un chalet traditionnel mêlant la pierre et le bois, avec vue sur les sommets environnants. La bonne nouvelle est que ce chalet existe, et qu'il est en vente. Ce bien rare de 204m² à Méribel cherche son ou sa futur(e) propriétaire. Cossu et magistral, le Ladybird se fond parfaitement dans le paysage. Son bardage en vieux bois donne tout son caractère et son authenticité au chalet. Reposant sur une charpente traditionnelle en mélèze étuvé avec ses chevrons apparents, il n'en reste pas moins moderne par ses installations.



UN COCON « PRÊT À VIVRE »

Sa situation idéale, à l'entrée du hameau du Raffort séduira les skieurs par sa proximité des pistes, ainsi que les personnes en quête de calme et de nature par son environnement. Le système de chauffage est constitué d'une chaudière à condensation et d'un plancher chauffant dans l'ensemble des pièces. Une cheminée et des poutres apparentes apporteront de l'authenticité à la pièce de vie de 60m^2 parquetée de chêne. La cuisine, moderne et fonctionnelle, sera sans aucun doute le « cœur » de ce chalet d'exception.

DE LA SUITE DANS LES IDÉES...

Pour recevoir famille et amis, 4 suites, 1 dortoir, 5 salles de bains garantissent l'intimité de chacun. Un ski-room et une salle de sports feront le bonheur des sportifs. Un parking privé facilitera vos déplacements. Doté d'une belle terrasse en bois donnant sur un jardin paysagé, il sera agrémenté d'un bain nordique extérieur et d'un sauna Vision Tonneau Bulle en Bois. Le Ladybird est proposé meublé et décoré avec soin. Et comme il n'y en a qu'un, il sera bientôt rejoint par son grand frère « Le Maximus », prochain beau projet de HBMH, cette fois-ci à Courchevel. (N.D.)



At the initiative of Michaël Henry, manager of Atelier MMH and the firm Bel Accord, HBMH Promotion saw the light in 2019. HBMH Promotion designed the ideal chalet for mountain lovers. The chalet Ladybird, located in Méribel, combines modernity and Savoyard know-how. It has a lovely wooden terrace overlooking a landscaped garden, and an outdoor Nordic bath. It will soon be joined by Le Maximus, HBMH's next great project, this time in Courchevel.

♦ HBMH & ATELIER MMH

444 Route de Contregon La Perrière • Courchevel +33 (0)4 79 22 02 77 • atelier-mmh.fr

MÉRIBEL







KRISTAA WILLIAMS

Le festival Jazz Variations revient à Méribel pour sa troisième édition, du 15 février au 7 mars. Rendez-vous pour 4 dates et 4 concerts, dévoilant toutes les facettes du jazz. À vos agendas!

Dour sa troisième édition, le festival débutera par L' une soirée d'hommage à la légendaire Aretha Franklin, interprétée par la remarquable Kristaa Williams dans un captivant duo piano-voix. Cette soliste exceptionnelle vous transportera aux racines de la musique de la Queen of Soul, faisant de cette première date, le 15 février, une célébration de l'univers riche et captivant du jazz. Le 22 février, place à JP Bimeni and the Black Belts, un septet londonien fusionnant les sonorités de la Motown des années 1960 et de la soul. Inspiré par Otis Redding, JP Bimeni sera accompagné par un groupe talentueux composé de percussionnistes, bassistes, guitaristes, claviéristes, saxophonistes et trompettistes.

La troisième soirée, le 29 février, mettra en vedette le "Petit Prince de la Soul Moderne" Thomas Kahn en trio. Sa voix épicée et veloutée traduit toute la sensibilité de cet artiste. Enfin, le festival sera clôturé en beauté, le 7 mars, avec Elia Orson en quintet. Son empreinte vocale, inspirée de grandes artistes telles que Nina Simone et Amy Winehouse, transportera le public dans un mélange subtil de jazz et de pop. Réservez vos places dès maintenant et laissez-vous emporter par la magie du jazz à Méribel. (M.T.)

28

he 3rd edition of the Jazz Variations Festival kicks off with a tribute to the legendary Aretha Franklin, performed by the remarkable Kristaa Williams in a captivating piano-vocal duet. The second evening, on 22 February 2024, will be hosted by JP. Bimeni and the Black Belts. The third evening of the festival, on 29 February 2024, will feature Thomas Kahn in trio. Finally, the festival will end on 7 March 2024 with Elia Orson in quintet.







CONCERT "ODE À LA NUIT"

Église de Saint-Martin Dès 18h • Entrée libre







Lundi 5 février, c'est une invitation pour les amateurs d'équilibre, d'élégance et de légèreté que Saint-Martin-de-Belleville envoie pour « Ode à la Nuit », dès 18h à l'église.





On prénom ne vous dit peut-être rien, mais Michel Lavignolle est un talent local des Belleville, et ce n'est pas du pipo! En effet, le flûtiste désormais professeur au conservatoire de Lyon vient pour offrir un moment hors du temps où la mesure sera de rigueur afin de reprendre Ravel, Debussy, Fauré ou encore Takémitsu. Non seul pour jouer sa mélodie, la partition sera aussi composée de Oriane à l'alto et Flora à la harpe. Entre poésie et mystères de la nuit, le trio saura faire rêver son public. Notez bien la date, ça se passe ce lundi 5 février, en l'église de Saint-Martin, dans le cadre des Rendez-vous musicaux des Belleville. (S.E.)

n Monday 5 February at 6pm, the church of Saint-Martin welcomes you for a beautiful concert called "Ode à la Nuit". Michel Lavignolle, from the Belleville valley, teacher at the Conservatoire in Lyon, will be offering a timeless performance of Ravel, Debussy, Fauré and Takémitsu.



\sqrt{M} **JAZZ VARIATIONS • FESTIVAL DE JAZZ**

Concert les jeudis du 15/02 au 07/03 À l'auditorium, à Méribel Centre À 21h • Tarif unique 12€ +33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net



LUMIÈRE SUR le patrimoine

C'est une idée lumineuse que Saint-Martin propose tous les mardis jusqu'au 5 mars. Une fois la nuit tombée, vous êtes invités à venir arpenter le village pour en découvrir ses mystères et recoins uniques, dans un cadre envoûtant, avec un guide-conférencier.

ès 17h30, on met nos téléphones en veilles et nos sens en éveils pour vivre cette expérience singulière et intimiste. Au clair de lune, la lumière des flambeaux pour repère, nous sommes invités à découvrir les trésors de l'histoire d'un village devenu station de ski, où règne désormais le chic montagnard. Pour animer ce moment suspendu, un guide-conférencier du Pays d'art et d'histoire des Hautes vallées de Savoie ainsi que la Fondation Facim éclaireront nos lanternes, pour en apprendre toujours plus sur tous les recoins pittoresques chargés d'histoire du village. Il était une fois Saint-Martin... (S.E.)





Every Tuesday until 5 March, from 5.30pm to 7pm, you are invited to come and stroll through the alleyways of the village to discover its mysteries and unique corners in an enchanting setting, accompanied by a guide from Pays d'Art et d'Histoire des Hautes vallées de Savoie and Fondation Facim.

VISITE GUIDÉE AUX FLAMBEAUX

Les mardis 13, 20 et 27/02, ainsi que le 05/03 Dès 17h • Durée 1h30 5€ par personne Réservation à l'office de tourisme







UN APRÈS-SKI

So Crazy

Aux Menuires, lorsque l'équipe d'animation se coupe en 4 pour animer les fins d'après-midi, cela donne naissance aux Crazy After Ski. En famille ou entre amis, passer un excellent moment de fête et de rencontre, les mardis de 17h à 19h. Ce 6 février, rendez-vous sur le front de neige des Bruyères.

e mardi 6 février, de nombreuses activités sont au programme. Pour l'occasion, le Nouvel An chinois sera célébré, déambulations et surprises seront au rendez-vous. Les petits loups pourront participer à une course de draisienne sur neige et les artistes en herbe pourront fabriquer des badges et des magnets. Du côté des adultes, pourquoi ne pas s'initier au lancer de haches ? Fous rires et défoulement garanti, vous verrez, c'est hachement bien. Il s'ensuivra une démo de Pop Art proposé par « La patte de Charlotte » suivie d'un show de samouraï. Alors, chaussez vos après-skis, et rendez-vous sur le front de neige. (N.D.)

In Les Menuires, the animation team organises numerous free animations to offer you an unforgettable stay. During the Crazy After Ski, with family or friends, have a great time celebrating and getting together, on Tuesdays from 5pm to 7pm on the snow front Les Bruyères.



Front de neige des Bruyères De 17h à 19h • gratuit



EN-

MARDI 06.02

La Montagnette immersive 2.0

The immersive «montagnette»
De 15h à 17h • Sur réservation
Dès 14 ans • Gratuit
Sommet télésiège Menuires

MERCREDI 07.02

First Track

First Track

8h • Sur inscription • Dès 8 ans Forfait de ski obligatoire • 30€ Pointe de la Masse

MERCREDI 07.02

Yoga Yoga classes

10h • 15€ Sur réservation +33 (0)6 67 91 54 39 Hôtel Ours Blanc

Office de tourisme Les Menuires

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

30|

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

Goyeux anniversaire!

Jeudi 25 janvier dès 18h, nous étions sur le front de neige des Menuires pour assister à la soirée anniversaire des 60 ans de la station, six décennies de succès et d'aventures humaines. DJ, performances artistiques, discours des élus pour évoquer les grands noms de l'histoire et conter quelques anecdotes, démonstration du savoir-faire des moniteurs, feu d'artifice, cocktails dînatoire... sans oublier l'inimitable chant savoyard de Gaston Jay! Tous les éléments étaient réunis pour faire de cet événement un moment de partage et de joie. Retour en images sur cette belle soirée, qui a rassemblé tous les amoureux des Menuires. (S.M.)





















GASTON JAY AU CHANT













FAITES PLAISIR À l'être aimé...

Trouver la bonne idée cadeau pour la Saint-Valentin... Comment être certain de combler notre moitié? Pousser la porte des spas Ô des Cimes, c'est être certains de partager des moments privilégiés.

ENUIRES

Tout au long de l'année, nous vivons à un rythme effréné, pris dans le tourbillon de la vie entre le travail, les enfants, le sport, la famille, les amis... La Saint-Valentin est l'occasion de rappeler à l'être aimé, combien il compte pour nous. Appuyons sur stop et déconnectons-nous du train-train quotidien, pour se reconnecter à deux, le temps d'un instant complice au cœur des merveilleux spas Ô des Cimes. Partager du temps, c'est bien ça le plus important. Et quel endroit plus propice à vivre des moments complices que le spa? Situés au cœur des résidences CGH, les spas Ô des Cimes sont de véritables havres de paix où la douceur règne. Bois, pierre, transats, huiles exquises, petites bougies... sans oublier le sourire et la gentillesse des spas praticiennes qui sont là pour nous chouchouter. Ici, tout est réuni pour que l'on se sente bien... Et vous savez quoi ? Ça fait vraiment du bien!

Ô des Cimes a créé une multitude de choix qui permet à chacun de profiter d'un instant de plaisir où se mêlent rêve et réalité. Des soins qui procurent de nouvelles sensations de bien-être à notre corps, qui redécouvre les effets durables d'un subtil équilibre entre détente et revitalisation. Ces instants de détente en harmonie avec le corps et l'esprit sont rares, profitons-en pleinement et ressourçons-nous en cette période froide du mois de février.



UNE BULLE DE PLAISIR À PARTAGER À DEUX

Allons plus loin, et partageons cette merveilleuse bulle de plaisir à deux. Belle particularité de certains des spas, les cabines duo sont le must pour la Saint-Valentin et pour avoir testé, on recommande les yeux fermés! Imaginez... Une belle ambiance chaleureuse de montagne, une musique envoûtante, une lumière tamisée relevée çà et là par la flamme d'une bougie, des odeurs relaxantes et juste à côté de vous, votre adoré(e). Dans un ballet joliment orchestré, les mains des spas praticiennes s'apposent sur vous, délivrant des gestes précis des plus agréables. Les corps se détendent, les yeux se ferment et les esprits vagabondent dans un monde qui n'est que douceur. Les minutes défilent et sur les visages les sourires se dessinent. Quand on ouvre les yeux, on se sent flotter, à deux, dans cet univers qu'on a partagé et que l'on n'a pas envie de quitter...

Cette parenthèse extraordinaire est à votre portée, alors osez. Osez poussez la porte des spas Ô des Cimes, et vivez ces instants si précieux, seul ou à deux. (S.M.)



The spa Ô des Cimes in the CGH residences is a real haven of peace. The interior decoration, a mixture of wood and stone, creates a warm atmosphere, perfect for a relaxing moment. Here, you will find professional spa practitioners ready to advise you and offer you the best treatments: facial and body treatments, scrubs, wraps, relaxing massages, hammam rituals, etc. The duo cabins are perfect for Valentine's Day! Please your partner with a gift voucher, to be ordered on odescimes.com.



SPAS Ô DES CIMES • BONS CADEAUX

Découvrez la palette de soins Ô des Cimes et faites plaisir à votre conjoint(e) avec un bon cadeau Commande en ligne : odescimes.com Renseignez-vous également dans le spa Ô des Cimes de votre résidence CGH Bons valables 1 an • massages au choix info@odescimes.com







ÇA BOUGE dans les Belleville!

Depuis 20 ans, l'Espace Propriétaires (au sein de la SEM Rénov) accueille, renseigne, conseille, aide et accompagne les propriétaires de la vallée. Depuis 2021, cette mission s'est élargie aux copropriétés, Objectif: passer à l'échelle supérieure pour répondre aux enjeux climatiques et aux attentes des clients.

'Espace Propriétaires œuvre depuis plus de 20 ans Lipour inciter, accompagner et soutenir les projets de rénovation des parties privatives. Aujourd'hui, la réhabilitation globale des copropriétés est au cœur des préoccupations des stations et cette mission devient un axe prioritaire. En 2021, le gouvernement a lancé un appel à manifestation d'intérêt pour accompagner les stations de montagne à enclencher la transition. Ce dispositif piloté par Atout France consiste à accompagner 50 stations sur 5 ans. L'Espace Propriétaires a donc porté la candidature des Belleville avec comme objectif la "Réhabilitation globale des copropriétés", et elle a été retenue.

UNE DÉMARCHE GLOBALE

Le but est de mobiliser tous les acteurs autour de ce projet ambitieux pour accompagner et soutenir les copropriétés, les syndics et conseils syndicaux, à enclencher la transition. De 2015 à 2020, des copropriétés ont déjà été accompagnées spécifiquement par l'Espace Propriétaires. Aujourd'hui, l'ambition est encore plus large, la mobilisation concerne toutes les copropriétés et tout le territoire.

« Nos stations ont vieilli, les copropriétés ne répondent plus aux normes actuelles, explique Laurence Rivail, directrice de l'Espace Propriétaires. Nous savons que les projets en copropriété s'inscrivent dans un temps long,

c'est pourquoi il est urgent d'agir. Nous travaillons déjà avec les syndics pour partager des expériences, mutualiser les bonnes pratiques afin de faire baisser les coûts. Les acteurs du territoire ont toujours été de l'avant dans les grands projets, chacun doit ajouter sa pierre à l'édifice pour préparer l'avenir. Notre rôle est de tout mettre en œuvre pour faciliter les projets, aider à faire les bons choix, œuvrer pour préserver la qualité de vie sur notre territoire. »



66 NOTRE RÔLE EST DE **FACILITER LES PROJETS**, D'AIDER À FAIRE LES BONS CHOIX 99



UN GUIDE TRÈS PRATIQUE

Le contexte règlementaire va contraindre les copropriétés à agir, l'Espace Propriétaires se met à la disposition de celles qui ont des projets. Parmi les outils mis à la disposition des copropriétés, un « Guide pratique des recommandations architecturales » a ainsi été élaboré. L'évolution architecturale de chaque station y est retracée en images avec une simplification des critères du PLU. Ce document est mis à la disposition de tous, il s'agit d'un outil d'aide à projets.

Parallèlement, une étude de faisabilité a été lancée dans le but de rénover le réseau de chaleur existant de la Croisette aux Menuires et trouver une alternative au fioul. D'autres projets sont en cours sur le territoire, la mobilisation est forte.

« Le but de tout cela est de partager la vision stratégique pour montrer l'ambition du territoire, de mobiliser tous les acteurs et d'essayer de mettre en place des solutions, poursuit Laurence Rivail. Aujourd'hui, pour rester attractif, il faut repenser la copropriété pour les 30, voire les 50 prochaines années, et intégrer une réflexion sur un accueil toutes saisons et les nouvelles attentes de la clientèle. » (C.L.)



 Aux Menuires 1269 avenue de la Croisette +33 (0)4 79 00 84 73 À Val Thorens

Maison de Val Thorens, Grande Rue +33 (0)4 79 00 84 89 espace-proprietaires-des-belleville.com



onvincing owners to renovate their property is one of the missions of the organisation Espace Propriétaires. To enhance the image of the resorts and promote the transition, the problem needs to be handled in a global way, involving as many people as possible. The rehabilitation of condominiums is therefore one of the priorities. A feasibility study has also been launched to renovate the existing heating network from La Croisette to Les Menuires to find an alternative to fuel oil.





Se balader à pied aux abords de la plus haute station d'Europe revêt un côté un peu magique. Petit tour d'horizon des quatre sentiers piétons.

ême les férus de ski apprécient les promenades en plein air dans ce décor féérique qu'est le cirque de Val Thorens. À pied ou en raquettes à neige (matériel conseillé), c'est parti mon kiki! Le sentier de la Montagnette, au départ des Balcons, mènent les contemplateurs en direction des Menuires, dans un aller-retour de 2h30 environ.

Prenant son départ au pied des tapis Castor et Pollux, le sentier des 2 Lacs quant à lui, s'élève rapidement, puis monte régulièrement jusqu'à un plateau, offrant une vue imprenable sur Val Thorens (1h30, 2,1km). La découverte de la station vue du haut se fait aussi en serpentant sur le sentier de la Marine, au départ du chalet Cosmojet, un aller-retour de 2h30 pour 5km.

Pour terminer cette petite balade des sentiers, celui de la Moutière débute sur le sentier des 2 Lacs, menant les marcheurs plus loin, jusqu'aux retenues collinaires, puis au restaurant des 2 Lacs, jusqu'à atteindre celui de la Moutière : un bel aller-retour de 2h30 pour 6,1km. À vos raquettes... (S.M.)

38



Val Thorens proposes numerous marked pathways for pedestrians and snowshoers, the occasion to recharge your batteries while enjoying amazing landscapes. Departing the snow front, several 1- to 5-hour walks are possible. More information at the tourist office.



Plan disponible sur valthorens.com et à l'office de tourisme

UN CONCERT tolk-ANIQUE!

VAL THORENS



Ine ambiance chaleureuse et festive attend Ies spectateurs du concert du groupe local, That's all folk, en ce mardi 6 février. Au cœur de Val Thorens, dans l'église à la belle acoustique, ces trois jeunes Tarins partageront avec le public, leur répertoire bluegrass et folk traditionnel. Au chant et à la guitare Adrien Garlin, au banjo et à la guitare Laurent Chicoisne, et à la contrebasse Michael Clement. Des grands hymnes country aux derniers tubes radio façon bluegrass, c'est tout un univers qu'ils invitent à découvrir. (S.M.)

The local band That's all folk will be providing a warm and festive atmosphere this Tuesday 6 February in the church of Val Thorens with a repertoire of bluegrass and traditional folk.

> M **CONCERT THAT'S ALL FOLK**

En l'église, à 18h30 • Gratuit +33 (0)4 79 00 08 08

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!



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...

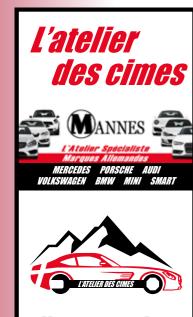
Et en nouveautés cet hiver : des initiations sportives et des tournois (pétanque sur la terrasse de l'hôtel Marielle, molky, patins à glace...), des places pour les matchs de handball du Team Chambé, des expériences avec les hôtels Fitz Roy et Val Thorens (cocktail, goûter, cours de yoga), des découvertes 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.)

reated 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!



2 lieux d'accueil:

- Club House, Place Caron
- Chalet Péclet, rue de Gébroulaz Plus d'infos sur valthorens.com



Nos prestations

- Mécanique
- *Carrosserie*
- Diagnostic
- Attelage Jantes
- Pneumatique



172 rue des Érables 73600 Moûtiers

+33 (0)4 79 55 00 82

moutiers@mannes.fr

@latelierdescimes73 latelier.des.cimes www.latelier-des-cimes.fr



EMBARQUEMENT, immédiat...

Au boulot, sa « maison », c'est le téléphérique de la Cime Caron... Rencontre avec Kevin Hiblot, l'un des 6 cabiniers à accompagner tous les jours skieurs et piétons à bord d'une des deux bennes du téléphérique. Direction les sommets à 3200m!

Kevin, tu n'es pas d'ici. Quel est ton parcours?

Je suis originaire des Ardennes et j'habite en Tarentaise depuis 7 ans, à Aigueblanche plus précisément. Je suis venu ici dans la région pour la montagne : je pratique beaucoup de sports, comme le parapente, la canyoning, la randonnée... J'ai travaillé comme technicien auto à Moûtiers jusqu'à l'hiver dernier.

Comment passe-t-on de technicien auto à cabinier?

L'hiver dernier, je suis venu en renfort à la Setam. Pour ma première saison, je travaillais sur le téléphérique de la cime Caron et sur le télésiège de la Moutière. J'ai suivi une formation interne pour devenir cabinier. Et l'été dernier, j'ai bossé à la maintenance et un mois en cabine au téléphérique. C'est donc mon deuxième hiver...

Quel est le job d'un cabinier?

Il y a d'abord les contrôles journaliers : la cabine, le chariot et la ligne. Il faut parfois déneiger ou dégivrer le téléphérique et les gares, même en été! On est en haute montagne, les conditions peuvent être assez hostiles... On est aussi en charge de l'accueil des clients dans la cabine. On est une équipe de 6 sur le téléphérique.

Parle-nous du trajet jusqu'à la cime Caron?

Le départ se fait à 2300m d'altitude, pour une arrivée à 32100m. Soit 900m de dénivelé avalés en quelques minutes. On peut faire plus d'une vingtaine de rotations par jour.

Peux-tu agir sur la cabine?

Notre rôle, c'est de surveiller sa bonne arrivée dans les gares. On doit notamment surveiller la vitesse du vent... Nous avons une petit poste de commande, qui nous permet de réduire la vitesse si besoin, pour ne pas toucher la structure à l'accostage. Notre présence est aussi importante en cas de panne ou de malaise, pour expliquer/rassurer les clients, et pour aider à l'évacuation si besoin...

Quelles sont les contraintes et satisfactions de ton iob?

Il peut faire assez froid, et enchaîner les rotations, les montées/descentes, cela fatigue l'organisme. Mais ce sont aussi des moments magiques à vivre. J'adore le matin, à l'ouverture, quand il n'y a encore personne et pas un bruit.

As-tu quelques anecdotes à nous raconter?

Ce n'est que mon deuxième hiver, mais ça peut arriver qu'il y ait quelques malades. Quand on part du bas de la vallée pour monter direct à la Cime Caron, ça fait presque 3000m de dénivelée d'une traite et une arrivée en altitude. Certains sont parfois surpris! (E.R.)

we met Kevin Hiblot, one of the 6 cabin crew who accompany skiers and pedestrians every day aboard one of the two cabins of the cable car Cime Caron. Originally from Les Ardennes, this is his second winter season with Setam in Val Thorens. His role is to make sure that the cabins arrive safely and to check its speed. His presence is also important in case of a breakdown, to help with the evacuation, and to explain and reassure skiers and pedestrians.

VAL THORENS 41







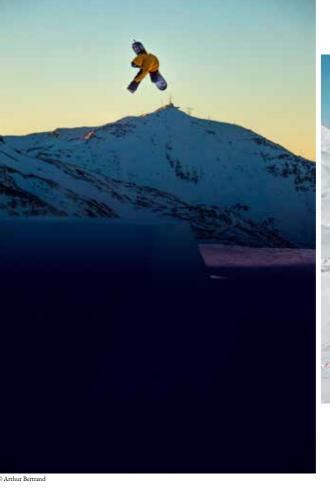
À tous les riders et skieurs, veuillez noter dans votre journal de board que le VT Park est the place to be pour tester son niveau sur des modules plus fous les uns que les autres. Que l'on soit débutant ou expert, tout le monde peut faire le grand saut.

₹ 'est en prenant le télésiège de la Moutière puis le tire-fesses du Plateau que nous atteignons le lieu de toutes les figures et de toutes les glisses. Sur le secteur du même nom, au milieu de 70 000m² de modules, le mot d'ordre est « accessible à tous ». Que l'on soit skieur ou snowboardeur, le choix est grand : tables (sauts), rails, boxes (éléments de glisse) et même des hips-quarter pour réaliser les figures les plus acrobatiques.

DU FUN POUR TOUS

Guillaume Gaussens, responsable des espaces ludiques au service des pistes des Belleville, l'atteste : « c'est l'un des rares snowparks qui présente des modules pour débutants, niveaux moyens et niveaux experts ». Son autre atout c'est son entretien grâce au travail permanent des 3 dameurs et 7 shapers qui se relaient. On citera aussi son enneigement optimisé par l'altitude de la plus haute station d'Europe à 2300m d'altitude. Enfin sa zone centrale « shred » construite en type skatepark lui donne un aspect encore plus fun.







Et pour les fans de la glisse, rendez-vous les 27 et 28 mars pour assister à la Coupe de France de big air et slopestyle. Encore un ride de plus à tester dans les 3 Vallées. (C.B.)

he Snowpark VT Park is one of the rare snowparks to offer modules for beginners, intermediate and expert levels. Its other asset is its maintenance, thanks to the constant work of 3 groomers and 7 shapers. It also has optimum snow cover, thanks to the altitude of Europe's highest resort at 2300m. Last but not least, the central "shred" zone, built like a skatepark, makes the resort even more fun.

SNOWPARK VT PARK

Secteur des Plateaux Accessible depuis le télésiège de la Moutière puis le tire-fesse du Plateau valthorens.com

MERCREDI 07.02 Atelier enfants

Manual activity for children À 16h • Maison de Val Thorens 7 à 10 ans • Gratuit Présence parentale obligatoire

JEUDI 08.02 Jeux en bois

Wooden games De 15h à 18h • Gratuit Place Caron

Office de tourisme **Val Thorens**

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



J'PEUX PAS, j'ai coworking!

Depuis juin 2023, il est possible à Bozel de bénéficier d'un espace de bureau à la carte. Ce nouveau mode de travail imaginé par Vivienne et Helen, Aster Coworking, situé en centreville, apporte un vent de nouveauté et contribue au dynamisme de la commune.

l'origine, les deux gérantes d'Aster Management recherchaient un espace de travail pour leur activité. À la suite de la visite de ce grand local, n'ayant pas trouvé ce type de proposition dans le secteur, l'idée de créer un espace de coworking est lancée. L'occasion pour elles d'amortir les frais de fonctionnement et de partager une autre vision du travail.

Comme nous l'explique Vivienne : « C'est un peu le lieu de travail que nous aurions aimé avoir ! » Composé de deux bureaux privés, d'un bureau partagé de 2 places et de deux salles pouvant accueillir 7 personnes, de nombreuses solutions existent. Un petit espace cuisine ainsi que des boissons chaudes sont à la disposition des occupants. Helen a apporté un côté « comme chez soi » à la décoration, afin que l'espace ne soit pas impersonnel. Le résultat est là, un lieu chaleureux propice au travail et à la concentration.

Since June 2023, Bozel proposes a whole new coworking space. This new way of working has been created by Vivienne and Helen from Aster Coworking. With two private offices, a shared office for 2 people and two rooms that can accommodate up to 7 people, there are plenty of options to choose from. A small kitchen area and hot drinks are also available. From 25€ a day to 250€ a month, Internet connection included.

ASTER COWORKING

110 rue Émile Machet, à Bozel Accès 24/24h • Réservation au préalable +33 (0)6 35 50 69 17 • aster-coworking.com De 25€ par jour à 250€ par mois en illimité, de nombreuses formules existent pour s'adapter aux demandes. La connexion internet est incluse dans les formules ainsi que l'accès au photocopieur. (N.D.)



VIVIENNE ET HELEN





Ce mardi 6 février à 18h30, la Compagnie Sylvie Guillermin et le Pôle Culture Cœur de Tarentaise proposent le spectacle de danse « Pièce à vivre », à la médiathèque intercommunale de Moûtiers.

Les lieux quotidiens comme toile de fond, d'un solo de danse peu classique, telle est la promesse de cette composition. Lors de sa performance, Sylvie Guillermin parle, chante, danse, grimpe et investit l'espace. Accompagnées par la musique d'Arash Sarkechik et Smadj, des images défilent sur le mur, la pièce vit, se déplace et devient elle-même œuvre artistique. La danse devient minimaliste, confinée, scotchée aux murs où les gestes ne peuvent pas vraiment se déployer. Directrice artistique et interprète, Sylvie Guillermin explore son art, interpelle par sa créativité et se renouvelle. Un échange d'une quinzaine de minutes avec le public sera proposé après la représentation. (N.D.)



SPECTACLE DE DANSE • « PIÈCE À VIVRE »

À 18h30, à la médiathèque Tarif : 5€ / 10€ +33 (0)4 79 24 59 83 Billeterie sur place ou en ligne billetweb.fr/piece-a-vivre This Tuesday 6 February at 6.30pm, the Compagnie Sylvie Guillermin and the Pôle Culture Cœur de Tarentaise propose the dance show "Pièce à vivre", accompanied by music artists Arash Sarkechik and Smadj, at the intercommunal media library in Moûtiers.

EN.

DIMANCHE 04.02

Stage de danse avec Sylvie Guillermin

Danse Course
De 10h à 16h
+33 (0)7 50 59 03 34
Gratuit élèves École des Arts
25€ extérieurs
188 rue de la Chaudanne • Moûtiers

MARDI 06.02

Marché

Moûtiers Market
De 8h à 12h
Place Saint-Pierre • Moûtiers

Cœur de Tarentaise Tourisme

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

3 IDÉES SORTIES à 2 pas

Pour ceux qui auraient établi leur camp de base en vallée, voici quelques idées de balades autour de Moûtiers. À pratiquer à pied ou en raquettes, selon l'humeur et la météo... Un compromis idéal pour ceux en quête de zones plus calmes, pour profiter d'un bol d'air ou partager un pique-nique au soleil.

HAUTECOUR

Sentier artistique et plan d'eau

Le plan d'eau d'Hautecour, c'est le spot idéal aux 4 saisons, à 1100m d'altitude. Point de départ de nombreuses balades, son sentier artistique, enrichi chaque année de nouvelles œuvres, propose deux boucles au départ du plan d'eau. Ici, tables de piquenique, grand parking, aire de jeux pour les enfants sont accessibles librement. Et pour les randonneurs voulant prendre de la hauteur, des itinéraires au départ de la ferme du Pradier, un peu plus haut, conduiront jusque vers le chalet de la Faverge, à la sortie de la forêt, ou vers le Quermoz.

À 10mn de Moûtiers Restaurant Le Chalet de la Trappe, au plan d'eau +33 (0)7 86 87 58 61



© L. Jacquin / Coeur de Tarentaise Tourisme



© L. Jacquin / Coeur de Tarentaise Tourisn

NOTRE-DAME-DU-PRÉ Immersion en pleine nature

Petit village haut perché à 20 minutes de Moûtiers, Notre-Dame-du-Pré se transforme en mini-station de ski pendant les vacances avec ses 3 téléskis et 6 pistes, lorsque l'enneigement le permet. C'est surtout un site nature préservé, à 1300m d'altitude, propices aux petites balades comme aux expéditions plus engagées en direction du Mont-Jovet. Se pratique à pied, en raquettes, en luge, en ski de rando...

À 20mn de Moûtiers Forfaits en vente en mairie : +33 (0)4 79 24 01 74 Restaurant La Fruitière : +33 (0)4 79 24 60 82



FEISSONS-SUR-SALINS

Direction la Croix de Feissons

Atteignable après une petite balade de 20 minutes au départ du sommet du village de Feissons-sur-Salins, le secteur de la Croix de Feissons attire par son calme, sa tranquillité, et sa vue dégagée sur les massifs de Tarentaise. Le versant ensoleillé, avec vue sur les stations des 3 Vallées, la forêt avec la petite chapelle Notre-Dame-de-la-Salette (boucle 1h30), et les parcours menant à travers la forêt en direction du Mont-Jovet, sont autant de possibilités qui vous permettront de trouver chaussures à votre pied. (E.R.)

À 15mn de Moûtiers Chalet de la Yodine (restaurant gîte): +33 (0)4 79 24 24 34



Moûtiers. The lake of Hautecour is a fun place for the whole family with a big parking place, picnic area and playground for children, as well as two loops for snowshoers. Notre-Dame-du-Pré is a small village just 20 minutes from Moûtiers, offering 2 chairlifts, as well as snowshoe and ski touring itineraries. And a short 20-minute walk from the top of the village of Feissons-sur-Salins, La Croix de Feissons offers a beautiful view.



BALADES AUTOUR DE MOÛTIERS

Se renseigner sur les conditions d'enneigement et les risques inhérents à la pratique de la montagne.

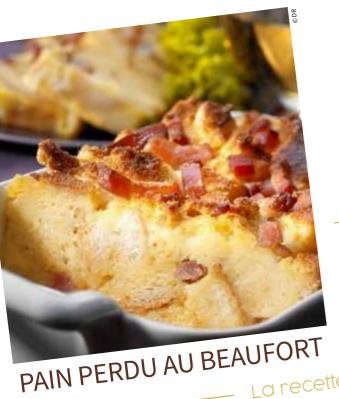
> Cœur de Tarentaise Tourisme : +33 (0)4 79 04 29 05 coeurdetarentaise-tourisme.com

Office de tourisme de Bozel +33 (0)4 79 55 03 77 • valleedebozel.com



... Jacquin / Coeur de Tarentaise Touris







La recette fromagère

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de pain rassis
- 75 cl de lait
- 50 g de beurre fondu au bain-marie
- 250 g de beaufort
- muscade
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 150 g de lardons

La recette

- Retirez la croûte du pain et rassemblez la mie coupée en petits morceaux dans un saladier.
- Commencez par faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ébullition. Puis versez le lait bouillant sur le pain. Couvrez et laissez-le s'imbiber pendant une quinzaine de minutes.
- Cassez les œufs dans un autre saladier puis battez-les avec la crème, un peu de sel, de poivre et de la muscade.
- Ajoutez les ¾ du beaufort préalablement râpé et le beurre fondu. Remuez bien.
- Allumez votre four à 250 °C ou th. 8.

DISTRIBUTEURS

AUTOMATIQUES DE BEAUFORT

3 Vallées Café/gare SNCF

+ coopérative laitière

(emballé sous vide)

- Beurrez un plat à gratin.
- Mélangez le pain imbibé de lait avec la préparation qui contient les œufs et la crème jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez ce mélange dans un plat large, allant au
- Parsemez avec les lardons et le reste du beaufort en faisant en
- Faites cuire le tout une trentaine de minutes, jusqu'à ce que le beaufort soit légèrement doré. Sortez du four et servez chaud.

VENTE AU DÉTAIL

• Le Praz, Près de la chapelle • +33 (0)9 66 83 03 61

- Les Bruyères Place Centrale +33 (0)9 67 81 25 31
- La Croisette Rond point proximité Galerie Marchande +33 (0)9 67 54 52 39

+33 (0)9 67 01 37 78

MÉRIBEL CENTRE STATION
Immeuble de l'Arolaz •
+33 (0)4 58 83 02 20

VAL THORENS• Près de l'Église •
+33 (0)9 67 76 75 08

CHAMPAGNY
• Place centrale la Fruitière • +33 (0)9 67 48 11 26

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

• 8 Rue Émile Machet • +33 (0)9 62 62 55 30

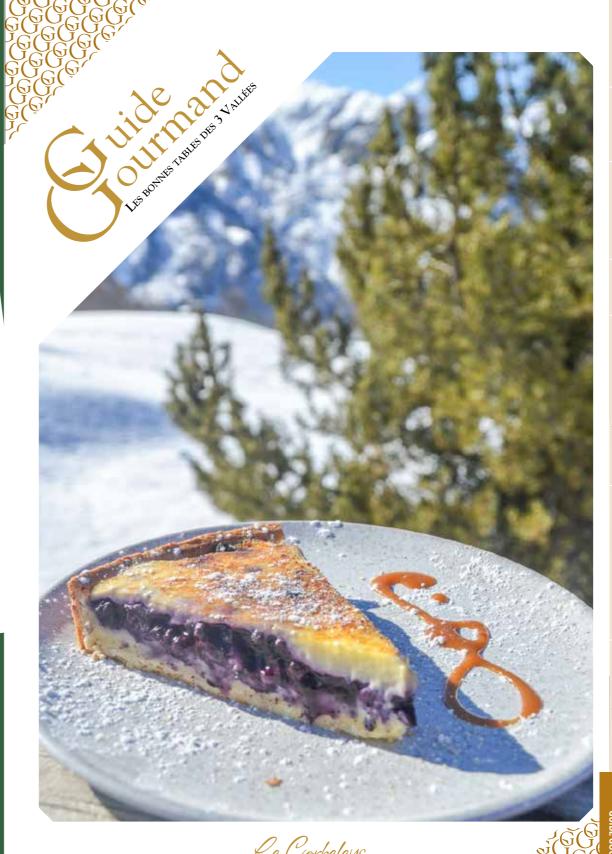
ALBERTVILLE

• Angle Place Grenette • +33 (0)9 67 06 53 81

PRALOGNAN-LA-VANOISE

• Immeuble les Glières •
+33(0)9 67 09 79 98

Le Corbeleys Tarte Geffriand SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE



COURCHEVEL 1850

Madame Truffe



Plongez dans l'univers chic du snack Madame Truffe dans le quartier du Jardin Alpin. Sur sa terrasse avec vue sur le lac du Biolley, les créations maison à la truffe raviront petits et grands. Alison, la talentueuse cheffe originaire de Courchevel, réinvente la truffe en street food. Le soir, découvrez une ambiance plus intimiste et captivante sous la yourte.

♥ Le Burger de Madame

Immerse yourself in the chic world of the snack bar Madame Truffe. On its terrace overlooking Lac du Biolley, its homemade truffle creations will delight young and old alike. In the evening, discover a more intimate and captivating atmosphere in the yurt.







Au Lake Hôtel • Jardin Alpin 7j/7 de 12h à 15h30 et 19h à 22h (sauf le dimanche soir) Accès skieur TC Jardin alpin ou TK Étoile Accès voiture et piéton contact@madametruffe.com @ madame.truffe

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

♥ 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

♥ Un parfum d'Italie à Courchevel



The whole new Italian restaurant Il Rifugio opened its doors next to La Cabane des Skieurs proposing Italian specialities such as antipasti, pasta and

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

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-pizzéria. 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 MORIOND

Bistrot Le C

Boire et manger à la française! Dédié à tous les amoureux de la gastronomie française, dégustez de grands classiques aux recettes réconfortantes revisitées. Le cachet de la montagne allié à la modernité, une ambiance conviviale, une équipe passionnée aux petits soins. La carte nous séduit par sa cuisine authentique et généreuse, travaillée avec des produits frais et locaux. Situé dans la résidence Le C, au premier arrêt de l'escalator central descendant à l'Aquamotion, Bistrot Le C vous accueille dans une ambiance cocooning pour un après-ski convivial ou un dîner savoureux.

♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige

Bistrot Le C, the art of eating and drinking "à la française". Dedicated to all lovers of French gastronomy, you'll taste great classics with comforting new recipes. At Bistrot Le C, you'll find everything you need for a delicious dinner, including the modern feel of the mountains, a friendly atmosphere and a passionate team.







122 Rue Notre-Dame-des-Neiges

+33 (0)4 79 41 32 55

53

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 ALTIPORT

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 specialities, vegetarian dishes, and delicious desserts. Don't miss the souvenir shop and the lounge area at the foot of the restaurant.









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

MÉRIBEL 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... A 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 Iuliia.

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

52|

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

La Buvette de Tueda proposes traditional dishes, Savoyard specialities, salads, pancakes using local produce and short distribution channels, from drinks to desserts!







Chemin de Tueda 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 🕜 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 bistronomiques, 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 girolles

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

LES MENUIRES

Le Comptoir

Sabrine et Béatrice vous accueillent dans ce lieu de convivialité gourmand et chaleureux. Pour le déjeuner, restauration en libreservice 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

Sabrine 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

♠ LeComptoir.Menuires





LALPH SECTION AND ADDRESS OF THE PARTY OF TH



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 specialities.

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

• 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







|5



On ne fait plus la réputation du restaurant familial le Corbeleys, tenu par Martine et Bruno Suchet. Au milieu des pistes de Saint-Martin-de-Belleville, l'ancien chalet d'alpage fait office de symbole du patrimoine savoyard, lien entre Tarentaise d'hier et d'aujourd'hui.

SUCCESS-STORY

Trouver l'établissement parfait pour faire une pause gourmande est parfois un casse-tête parmi la multitude d'offres proposées dans les 3 Vallées. Voici l'une de nos adresses coup de cœur, où l'émotion et la gourmandise se marient à merveille. Situé en haut de la télécabine Saint-Martin 1, le chalet typique est accessible aux skieurs comme aux piétons.

En atteignant la grande terrasse ensoleillée, on comprend d'emblée que les lieux jouissent d'une réputation de qualité, car ils attirent nombre de gourmands. Martine et son frère Bruno reçoivent chaque hôte comme des membres de leur propre famille, le tout dans un cadre somptueux sur fond de sommets enneigés.



Assiette de l'alpage





Fricassée de diots







Quiche de Mémé Nini

Côte de cochon fermier



Tarte Geffriand

LA TRANSMISSION EN DÉGUSTATION

Parmi les effluves délicieux des plats authentiques savoyards flotte un air de nostalgie, hommage au patrimoine savoyard d'autrefois. La décoration poétique remplie de citations prône le bonheur des instants partagés. Martine et Bruno perpétuent cet amour, né de la transmission familiale. Elle explique qu'elle « a repris le chalet de ses arrière-grands-parents et que, 17 ans plus tard, son frère la rejoignait dans l'aventure ».

À la manière d'une madeleine de Proust, chaque plat maison est une réminiscence de l'enfance ou de souvenirs tendres. On fond pour la quiche de Mémé Nini, la fricassée de cochon, ou encore pour la tarte Geffriand aux myrtilles. Pour une fois, on aimerait que l'histoire soit sans fin, mais pour revenir, il faut bien se quitter. (C.B.)

The reputation of the family-run restaurant Le Corbeleys, run by Martine and Bruno Suchet, is well established. Situated in the middle of the slopes at Saint-Martin-de-Belleville, this former mountain chalet is a symbol of Savoyard heritage proposing Savoyard specialities and typical French dishes passed on from one generation to the next. Located at the top of the cable car Saint-Martin 1, this typical chalet is accessible to skiers and pedestrians.

À Saint-Martin-de-Belleville
Accès ski et piéton
Sommet TC Saint-Martin 1
Service 7j/7 de 9h à 17h
+33 (0)4 79 08 95 31 • le-corbeleys.com

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'aprèsmidi 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

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 bistronomique 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 dîners.

♥ 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 specialities 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

58|



Planche de foie gras

Chamois d'or

COUP DE FOURCHETTE VAL THORENS

Dans la rue du soleil à Val Thorens se trouve une adresse gourmande qui mérite que l'on s'y arrête. Découverte des lieux en compagnie de Teresa et Joël, aux commandes de l'établissement depuis 3 ans maintenant.

riginaires du Sud, leur accent chantant ne laisse pas indifférent, et c'est sur ces sympathiques notes que nous sommes accueillis et installés dans la belle salle baignée de soleil. Un coup d'œil dehors, et nous découvrons une magnifique terrasse avec vue imprenable sur les sommets de Val Thorens. Accessible par les pistes comme par la rue du Soleil, c'est le spot idéal pour une pause déjeuner.



Magret de canard

Ça tombe bien, la lecture de la carte nous met l'eau à la bouche : plats authentiques savoyards, burgers, pizzas, poissons, entrées chaudes, menus enfants... impossible de ne pas trouver son bonheur. Nous découvrons alors le talent du chef Pedro et son goût pour la cuisine de partage par la dégustation d'une ardoise gourmande et d'une planche de foie gras maison des plus exquis. Sa créativité est tout aussi révélée par la présentation d'une pizza Calzone en forme de crabe! Les belles pièces de viande sont fondantes et généreuses, à instar du magret de canard et de la pièce du boucher, une poire de bœuf Angus. Cuissons et assaisonnements maîtrisés, nous nous sommes régalés... Pour la note sucrée qui vient sublimer le repas, la carte des desserts tient toutes ses promesses avec un cheese-cake aux

fruits joliment décoré et un tiramisu fondant avec copeaux de chocolat... On en salive encore. Le plus de l'établissement, c'est qu'il comble les envies des adeptes du canapé, grâce à son service de livraison et de vente à emporter. (S.M.)

Teresa and Joël welcome you to their restaurant Le Chamois d'Or. Here we discover a magnificent terrace with a breathtaking view. Accessible from both the slopes and the street Rue du Soleil, it's the ideal spot for your lunch break. The chef proposes authentic Savoyard dishes, tasty meat, burgers, pizzas, fish, hot starters, children's menus... it's impossible not to find what you're looking for. A free delivery service is proposed throughout the resort.



Ardoise gourmande



Cheesecake

 Dans la Résidence le Chamois d'or Rue du Soleil +33 (0)4 79 00 08 79 • +33 (0)7 61 95 71 00 restaurantlechamoisdor.com

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 diner musical.

♥ Le coin snack pour les plus pressés

À l'intersection pistes Génépi 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

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

VAL THORENS

Le Diamant Noir



Le chef Eric Samson invite à un voyage engagé tout en harmonie entre ses origines Bretonnes (la mer iodée et saline, l'ormeau, les oursins...) et la Savoie alpine de haute altitude. Sans oublier le Périgord, où le chef cultive ses propres truffières. Trois territoires naturels prégnants et complémentaires, qui dialoguent et se confrontent au fil de ses créations. Parmi les nouveaux plats, l'omble chevalier se marie au pourpier acidulé et au caviar iodé. On découvre aussi la finesse de l'ormeau des côtes Bretonnes maturé ou encore l'œuf bio en hommage aux truffes du Périgord. Sans oublier les merveilleux desserts, légers et intenses, et la carte des vins, en cohérence avec le propos culinaire.

✓ Menu entre Monts et Marée dès 115€Menu Balade végétale dès 79€

Chef Eric Samson invites you on a journey between the sea in Bretagne and the mountains in Savoie, without forgetting Périgord, where the chef grows his own truffles. Three complementary natural territories, an incredible source of inspiration for his culinary creations.





Hôtel Koh-I Nor***** Sommet station, 550 Rue de Gebroulaz +33 (0)4 65 84 78 44 • hotel-kohinor.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 ♣les3valleescafe

les_3_vallees_cafe

Carrefour market

MOÛTIERS





RISOTTO SAVOYARD

POUR 4 PERSONNES INGRÉDIENTS

×350g de risotto savoyard
Saveurs des Alpes
×tranches de jambon de Savoie
×1 litre de bouillon de volaille
×1 oignon
×2 dl de vin blanc sec
×150g de beaufort râpé
×50g de beurre

8H - 20H

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



PRÉPARATION

- Épluchez et ciselez l'oignon, faites le suer dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive et ajoutez votre préparation de risotto savoyard Saveurs des Alpes.
- Faites-le nacrer.
- Déglacez avec le vin blanc, puis mouillez au fur et à mesure le riz avec le bouillon de volaille.
- Laissez cuire 18 à 20 minutes.
- Salez et poivrez à votre goût.
- En fin de cuisson ajoutez le beaufort râpé et le beurre.
- Dressez le plat en y ajoutant quelques tranches de jambon de Savoie.





MÉRIBEL · COURCHEVEL

LES BELLEVILLE

VAL D'ISÈRE · TIGNES ·

LE GRAND-BORNAND · MANIGOD

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



PROGRAMMES EN COMMERCIALISATION **CHALETS - APPARTEMENTS**

RETROUVEZ NOUS ÉGALEMENT À VALMEINIER ET SAMŒNS

COURCHEVEL MORIOND CENTRE VILLAGE











PROMONTAGNE

Promoteur Immobilier

www.promontagne.immo

306 Place du Commandant Bulle Bourg-Saint-Maurice

+33 (0)4 79 55 32 23 info@promontagne.immo