



les 3 vallées®

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

PAPIER INTELLIGENT
✓ FORÊT PRÉSERVÉE
✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES
✓ MAGAZINE RECYCLÉ
✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

Franglish
COMEDY FESTIVAL
DU 27 AU 31 JANVIER
DU STAND UP
EN DEUX LANGUES!
FR UK MÉRIBEL (page 2)



ÉVÉNEMENTS
STATIONS
TIR SPORTIF
SPECTACLES
FREERIDE

PATRIMOINE
RAQUETTES
SNOWBOARD
RÉNOVATION
PARAPENTE

GUIDE
GOURMAND
PISTES
CONCERTS
PHOTOS

PORTRAITS D'ICI
SKI DE
RANDO
ART



Casino des Vallées

**BRIDES
— LES —
BAINS**

**RESTAURANT
— BAR**

**OUVERT
7j/7**

dès le 15/12
**BLACK-JACK
19H30-3H**

dès le 15/12
14H - 3H
**MACHINES À SOUS
ROULETTE
ÉLECTRONIQUE**

PRÉSENTATION OBLIGATOIRE D'UNE PIÈCE D'IDENTITÉ, EN COURS DE VALIDITÉ, POUR ENTRER DANS L'ÉTABLISSEMENT.
ACCÈS DE LA SALLE DES JEUX RÉSERVÉ AUX PERSONNES MAJEURES. 

LES JEUX D'ARGENT ET DE HASARD PEUVENT ÊTRE DANGEREUX : PERTES D'ARGENT, CONFLITS FAMILIAUX, ADDICTION...
RETROUVEZ NOS CONSEILS SUR JOUEURS-INFO-SERVICE.FR (09 74 75 13 13 - APPEL NON SURTAXÉ).



CASINO3VALLEES.COM

| | | | |
|----------|--|----|-----|
| SAMEDI | | 3° | -8° |
| DIMANCHE | | 2° | -7° |
| LUNDI | | 2° | -5° |
| MARDI | | 3° | -6° |
| MERCREDI | | 3° | -6° |
| JEUDI | | 2° | -6° |
| VENDREDI | | 1° | -4° |

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

INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

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

✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES

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

✓ MAGAZINE RECYCLÉ

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

✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

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

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

Bonne lecture papier à tous ;-)



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

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°453 17 JANVIER 2025

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

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395. **GÉRANT** : Gaëtan Blanrue
DIRECTRICE D'EXPLOITATION : Sabrina Maitre **RÉDACTRICE EN CHEF** :
Enimie Reumaux **RÉDACTION** : Caroline Bernard / Émilie Haensler
/ Céline Leclaire (indépendante) / Fanny Nayrolles / Énimie Reumaux
TRADUCTION : Katrien Servranckx (indépendante) **GRAPHISME** : Ludovik
Hencez / Marianne Gay **PUBLICITÉ** : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre /
Caroline Bernard / Émilie Haensler **IMPRESSION** : Lorraine Graphic

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



SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Le Franglish a son Comedy Festival, à Méribel

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

4 - Le plan des pistes

6 - Le digital, une stratégie qui porte ses fruits

8 - L'actu des champions

9 - **Le saisonnier de la semaine** : Quentin Lépine, à Saint-Martin-de-Belleville

COURCHEVEL - LA TANIA

11 - Même pas mal !

12 - À vos collants-pipettes...

13 - Aquamotion, un bon bol d'oxygène

15 - Skiset, l'essayer c'est l'adopter

16 - **Artiste** : Léo Caillard, agent liquide

BRIDES-LES-BAINS

18 - **Graine de champion** : Idris Janik, en ski alpin

20 - À vos marques, prêts, visez...

MÉRIBEL

21 - Erik Truffaz, un final en apothéose

22 - Freeride, loin des pistes et près de l'aventure

24 - Solide comme un Roc (de fer)

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

26 - Notre-Dame-de-la-Vie, c'est baroque

LES MENUIRES

29 - Une soirée culottée

30 - **On a testé** : Les raquettes à pas de Lou

32 - Banked Slalom : file dré dans l'virage !

33 - Liberty Ride : pow, pow, pow !

34 - **Be-Cause** : Copropriétés, mission rénovation

VAL THORENS

36 - Benoit Favre, vol au-dessus du Népal

39 - L'appétit vient en grim pant

40 - Val Tho a sa bibli

41 - Ski de rando, cap au sud !

42 - Trois sportives, une passion : le freeride

MOÛTIERS ET ALENTOURS

45 - Reflets d'Ukraine

47 - Un spectacle tout « Nü »

48 - **On a testé** : le tir sportif, à La Bâthie

GUIDE GOURMAND

50 - La recette gourmande

51 - Notre sélection de bonnes tables

58 - **Coup de fourchette** : La Marmite, aux Menuires

62 - **Coup de fourchette** : Les Chalets du Thorens, à Val Thorens

MÉRIBEL

PARLEZ-VOUS

Franglish ?

Le Franglish Comedy Festival, c'est un festival bilingue unique en son genre qui se déroule du 27 au 31 janvier à Méribel, et où les comédiens exercent tous leur art pour faire rire en anglais et en français. Alors, prêt pour une belle tranche de bonne humeur ?

Rendez-vous incontournable de Méribel, le festival Franglish Comedy est le moment de se fendre la poire au cœur d'une véritable mosaïque linguistique et culturelle. « Depuis plus de 20 ans, nous avons amené des stand-uppers partout dans l'Arc alpin et spécifiquement dans les stations de ski, précise Richard Lett, gérant de Piste Productions, organisateur du festival. Une belle alternative à la musique live ou les DJs pour les après-skis. Notre camp de base étant à Méribel, il était naturel pour nous d'amener notre expérience et nos contacts pour produire un festival ici. »

L'idée est d'avoir deux festivals en même temps : un d'humour français, un autre en anglais, et puis au milieu de la semaine, un mélange des deux langues dans un « spectacle » unique en son genre. Les humoristes ont le challenge de faire leur stand-up dans l'autre langue ! Donc les Français vont devoir faire en anglais et les Anglais en français.

Au programme : plusieurs spectacles à l'auditorium s'adressant plutôt à un public majeur, mais également des afters dans les bars de la station ! À découvrir lors de cette édition : Mark Steel, écrivain et comédien connu pour son émission Mark Steel's in Town sur BBC Radio 4 ; Lou Sanders, finaliste du concours Wigan Cutie Pie en 2009 qui fait aussi de la comédie, du théâtre et de l'écriture ; Marcus Brigstocke, un grand comique, écrivain et acteur talentueux ; Tatty Macleod, humoriste franco-britannique et star des réseaux sociaux basée à Londres... Et ce n'est qu'un petit aperçu ! (C.L.)



MARK STEEL



ERIC LAMPAERT



LE PROGRAMME

À L'AUDITORIUM (À 20H30)

Mardi 28/01 (28€) : Mark Steel, Tatty Macleod (+ Harriet Kemsley, Tez Ilyas)

Mercredi 29/01(20€) : Eric Lampaert, David Azria, Mark Steel, Julie Coonti, Marcus Brigstocke, Tareek

Jeudi 30/01(20€) : Tareek (+Tatty Macleod, Julie Conti, David Azria)

DANS LES BARS

Lundi 27, à 22h : Lou Sanders (+ Ella Robinson, Harriet Kemsley), Lodge du Village (15€)

Mardi 28, à 22h : Tez Ilyas (+Marcus Brigstocke, Eric Lampaert), O'Sullivan's Den (15€)

Mercredi 29, à 22h : Miguel Mantovani, La Taverne (gratuit)

Jeudi 30, à 17h : Miguel Mantovani, Rond Point (gratuit)

Jeudi 30, à 22h : Marcus Brigstocke (+ Lou Sanders, Tez Ilyas), Jacks (15€)

Vendredi 31, à 21h30 : Tatty Macleod (+ Eric Lampaert), Le Cromagnon (15€)

 **T**he Franglish Comedy Festival in Méribel is a fun mix of French and English comedy from 27 to 31 January. Organised by Piste Productions, the festival features two separate French and English comedy shows, plus a midweek mix where French comedians perform in English and vice versa. Enjoy shows at the auditorium and lively after-parties in bars. Highlights include stand-ups with Lou Sanders, Mark Steel, Tez Ilyas, Eric Lampaert, David Azria, Julie Coonti, Marcus Brigstocke, Tareek, Miguel Mantovani, and Tatty Macleod.



FRANGLISH COMEDY FESTIVAL À MÉRIBEL

Festival de stand up en deux langues
franglishfestival.com



© DR

RENCONTRE AVEC TATTY MACLEOD

HUMORISTE FRANCO-BRITANNIQUE

À voir jeudi 30 janvier, à 20h30, à l'Auditorium, et vendredi 31 janvier, à 21h30 au Cromagnon.

Votre parcours ?

Je suis née au Zimbabwe et j'ai grandi en Bretagne avant de quitter la France quand j'ai eu 18 ans. J'ai vécu à Londres pendant 10 ans, là où j'ai commencé à faire du stand-up. Maintenant, je vis à Paris.

Votre histoire avec l'humour ?

J'ai fait une école de théâtre et, quand je suis sortie, je galérais à trouver du travail. Ce qui est sympa avec le stand-up, c'est que tu montes sur scène quand tu veux, même si tu es nul ! Ce qui me plaît, c'est d'être drôle, faire rire les gens, les divertir...

Comment avez-vous développé votre talent ?

Depuis 2018, je faisais donc du stand-up et en 2020, pendant le confinement, je me suis tournée vers les réseaux sociaux et ça a vraiment bien marché. J'ai trouvé toute une communauté de gens qui comprenaient mon humour : en fait, il y a tout un public qui vit à l'étranger, qui sait ce que c'est de se retrouver entre deux cultures...

Vos inspirations ?

Mon vécu, mon quotidien... Je parle beaucoup de la perspective France-Angleterre. J'ai grandi au sein d'une famille très anglaise, au cœur de la Bretagne : je parle généreusement de ces deux cultures.

Un mot sur le Franglish Festival...

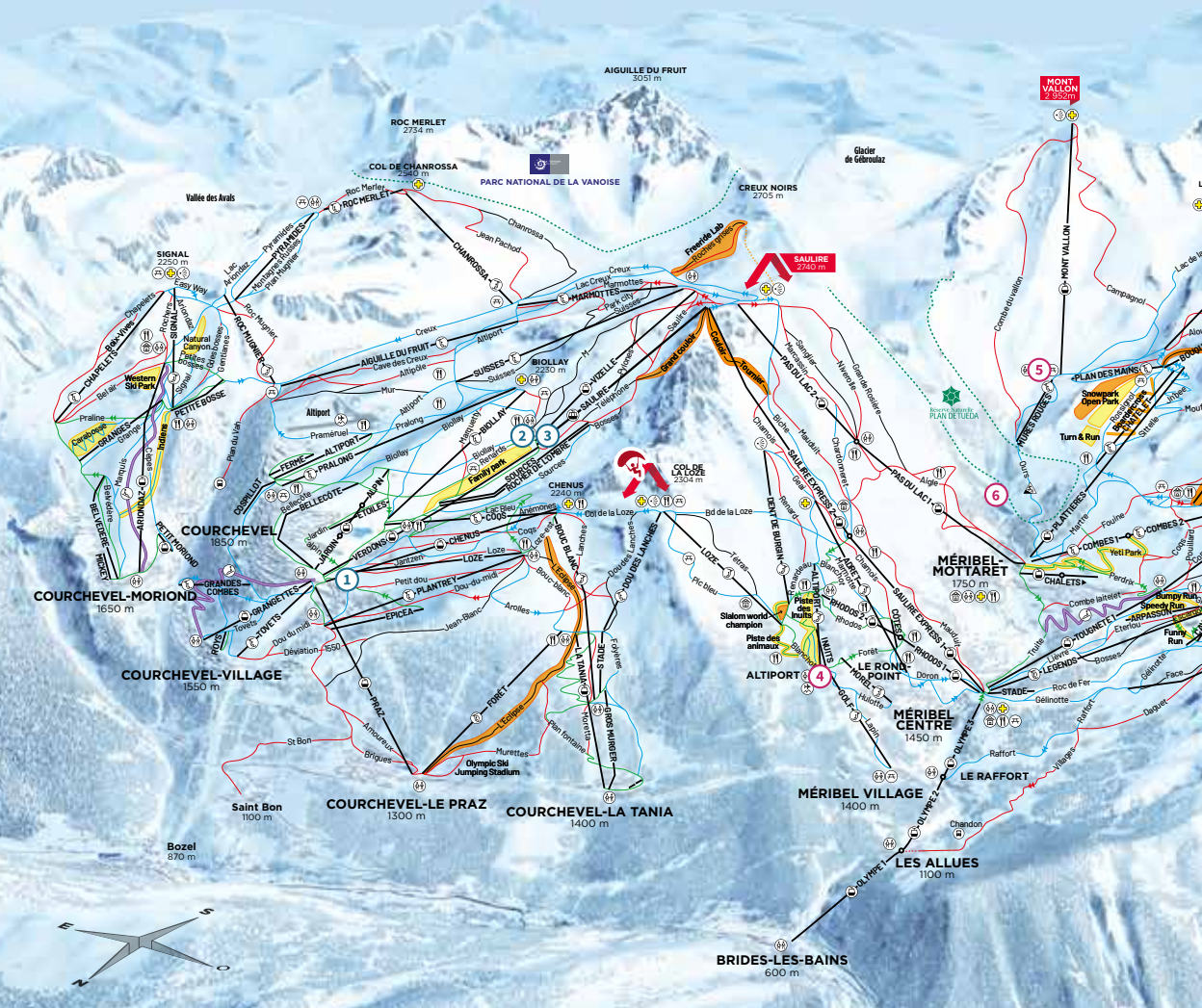
C'est ma deuxième participation. J'adore, c'est un emplacement magnifique ! Et c'est drôle, car ici il y a beaucoup d'Anglais, ou des gens qui connaissent le Royaume-Uni... C'est intéressant de voir ce public.

Les différences entre l'humour français et anglais ?

En Angleterre, l'humour, c'est surtout quelque chose qu'on regarde dans des pubs ou des comedy-club, avec une pinte. En France, on se rapproche plus du spectacle vivant, dans de belles salles, avec un public respectueux qui me traite comme une artiste... Dans les deux cas, c'est tout le temps génial ! (C.L.)

RESTAURANTS SUR LES PISTES

- | | |
|--|---|
| ① Ineos Club House +33 (0)4 79 00 12 44 | ⑧ La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01 |
| ② La Cabane des Skieurs | ⑨ Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80 |
| ③ Il Rifugio +33 (0)4 79 08 98 98 | ⑩ Le Caribou +33(0)6 03 45 62 23 |
| ④ Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78 | ⑪ Le Chalet de la Marine +33 (0)4 79 00 11 90 |
| ⑤ Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06 | ⑫ Le Chalet des 2 lacs +33 (0)4 79 00 28 54 |
| ⑥ La Buvette de Tueda +33 (0)4 79 00 45 08 | |
| ⑦ Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31 | |



LES 3 VALLÉES À PORTÉE DE MAIN LAISSEZ-VOUS GUIDER

LES 3 VALLÉES WITHIN REACH
LET US GUIDE YOU

PARAPENTE • BAPTÊME DE L'AIR

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



VERSANT ORELLE



les 3 vallées

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

PLANS WEBCAMS POINTS D'INTÉRÊTS
MAPS POINTS OF INTEREST

OUVERTURES FORAITS RESTAURANTS
LIFT STATUS SKI PASSES



Download on the
App Store

GET IT ON
Go ogle Play

LES 3 VALLÉES
COURCHEVEL - BRIDES-LES-BAINS
MÉRIBEL
BELLEVILLE - MENEUIRES / ST MARTIN
BELLEVILLE - VAL THORENS
MOÛTIERS / SOZEL ...
GUIDE GOURMAND

LE DIGITAL, UNE STRATÉGIE QUI PORTE SES FRUITS



© Les 3 Vallées

Depuis trois ans, l'Association Les 3 Vallées a révolutionné son approche de la communication digitale. Mélina Laymond, responsable du pôle marketing digital, revient sur les enjeux de ces outils pour faire rayonner le territoire des 3 Vallées à l'année et le plus grand domaine skiable du monde. Et séduire toujours plus de clients...



MÉLINA LAYMOND

Mélina, quand as-tu rejoint l'Association Les 3 Vallées ?

J'ai rejoint l'équipe il y a plus de 3 ans, après avoir été responsable marketing à Méribel Alpina. Originaire de nos montagnes, j'ai grandi entre ski-club à Valmorel et moniteur de ski à Courchevel, avec une passion pour ce territoire unique. Travailler dans cet environnement est une évidence.

Quelles sont tes missions de responsable du pôle marketing digital ?

L'équipe gère le site internet, les réseaux sociaux et la production de contenu et d'images. Mon rôle est de coordonner ces actions pour garantir une communication cohérente des 3 Vallées à l'année. Le pôle, restructuré depuis 3 ans, gagne en réactivité grâce à l'internalisation des compétences. J'aime fédérer et travailler en collaboration avec les stations, en étant un canal de communication clé pour la destination.

Présente-nous le site 3vallees.com...

Entièrement repensé lors de sa refonte en 2021, le site continue d'évoluer au fil des saisons. Conçu comme un guide de voyage, il a pour vocation d'inspirer et de faire rêver. Achat de forfaits, réservation d'hébergements, activités... tout est pensé pour simplifier le parcours client et concrétiser ce rêve de séjour dans Les 3 Vallées.

Pour faire rêver de la destination, il faut de belles images.

Alexis Brot, notre brand content manager, produit des photos et vidéos tout au long de l'année, avec l'aide d'Arthur Bertrand en externe. En 2023, nous avons modernisé notre médiabase avec un outil plus simple d'utilisation. Cette ressource, qui regroupe plus de 10 000 contenus, est à disposition de tous les acteurs du territoire pour les aider à valoriser Les 3 Vallées.

Quelle stratégie sur les réseaux sociaux ?

Il y a eu un véritable tournant en 2022 avec l'internationalisation des compétences, afin d'avoir un vrai créateur de contenu, archi-réactif. Laïla Franchini, notre community manager, pilote cette stratégie avec des publications engageantes adaptées à chaque audience. Pensés comme un « guide de voyage », nos réseaux visent à booster TikTok et capitaliser sur un réseau d'influenceurs. Plusieurs posts ont dépassé le million de vues, avec un record à 9 millions.

L'Association Les 3 Vallées s'appuie sur 3 ambassadeurs...

Timy Théaux, moniteur à l'ESF de Val Thorens et de VTT à Courchevel, est notre ambassadeur historique. Lucille Germain, traileuse du club des sports de Méribel, valorise le vélo, le trail et le ski de fond. Enfin, Mahé Freydier, moniteur à l'ESF de Courchevel et influenceur ski reconnu sur TikTok, joue un rôle clé dans la promotion de la destination auprès des jeunes générations.



© Paul Besson



En quoi les réseaux sont si importants ?

Les réseaux sociaux sont essentiels pour promouvoir la destination auprès des jeunes générations. Tout en valorisant le ski, notre activité phare, ils nous permettent de mettre en lumière les nombreuses autres richesses de notre territoire tout au long de l'année.

Quels sont les objectifs de 2025 ?

Continuer à développer notre communauté sur les réseaux sociaux, à produire du contenu et des images inspirantes. Les objectifs : dépasser les 3 millions de sessions sur notre site et les 200 000 abonnés sur Instagram. Les 3 Vallées, leader et précurseur dans de nombreux domaines, doivent aussi refléter cette dynamique dans leur stratégie digitale ! (E.R.)



1,5 M

Conditions exceptionnelles

3,9 M

La neige

9,3 M

Art de la table : vidéo buzz

© Les 3 Vallées



© Les 3 Vallées



ZOOM SUR... LE PÔLE MARKETING DIGITAL

Il est composé d'une équipe de 4 personnes, pilotée par Méline Laymond. Laïla Franchini, community manager, et Suzanne Bembaron, en alternance, s'occupent des réseaux sociaux. Clara Belkessa est sur la partie web. Et Alexis Brot produit photos et vidéos, et gère la médiabase.

For three years, L'Association Les 3 Vallées has transformed its digital communication, led by Méline Laymond, head of digital marketing. Her mission is to showcase the world's largest ski area and attract more visitors each year. The Digital Marketing Division is responsible of the website, social media, and content creation. The website guides visitors, while striking images and TikTok influencers captivate young audiences. By 2025, the goals include 3 million website visits and 200 000 Instagram followers.



© Alexis Brot / Les 3 Vallées



L'ACTU DES CHAMPIONS

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

SKI ALPIN

Coupe du monde • Madonna di Campiglio (Italie)

SLALOM HOMME – 8 JANVIER

4^e **STEVEN AMIEZ** Courchevel

Coupe du monde • Adelboden (Suisse)

SLALOM GÉANT HOMME – 12 JANVIER

12^e **ALEXIS PINTURAUT** Courchevel

SLALOM HOMME – 11 JANVIER

6^e **STEVEN AMIEZ** Courchevel

SKI ALPINISME

Coupe du monde • Shahdag (Azerbaïdjan)

INDIVIDUEL FEMME – 13 JANVIER

 2^e **EMILY HARROP** Courchevel

INDIVIDUEL HOMME – 13 JANVIER

14^e **PAUL JAY** Méribel

VERTICAL FEMME – 11 JANVIER

 3^e **EMILY HARROP** Courchevel

VERTICAL HOMME – 11 JANVIER

13^e **PAUL JAY** Méribel

SPRINT FEMME – 10 JANVIER

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

SPRINT HOMME – 10 JANVIER

32^e **BAZIL DUCOURET** Méribel

PARA SKI-ALPIN

Coupe du monde • Saint Moritz (Suisse)

SLALOM GÉANT HOMME – 12 JANVIER

4^e **HYACINTHE DELEPLACE** Courchevel

SLALOM GÉANT HOMME – 11 JANVIER

4^e **HYACINTHE DELEPLACE** Courchevel

DESCENTE HOMME – 8 JANVIER

4^e **HYACINTHE DELEPLACE** Courchevel

SNOW FREERIDE

Freeride World Tour Junior • Kappl (Autriche)

SNOWBOARD HOMME – 13 JANVIER

 1^{er} **KEA CHRETIEN** Bozell Freeski Academy

*Félicitations à Kea,
champion du monde pour la 3^e fois !*

HOCKEY-SUR-GLACE

Division 1

11 JANVIER

Home
MONT-BLANC

Guest
HCMP

03

VS

01

Prochain match

Cholet – HCMP le 18/01 à Cholet

GO BOUKS GO !

LE SAISONNIER DE LA SEMAINE

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Quentin COMME UN POISSON DANS L'EAU

Maître-nageur sauveteur, Quentin enchaîne les saisons entre mer et montagne. Fan de notre jeu culte Paul et René qu'il s'amuse à chercher dans le magazine avec ses collègues, il a souhaité participer à notre rubrique du saisonnier de la semaine.

Parle-nous de ton parcours...

Originaire de Normandie, je fais les saisons depuis 6 ans l'été à Marseillan, et c'est ma deuxième saison dans la vallée des Belleville. Après avoir passé l'hiver dernier à La Bulle des Bruyères, j'ai postulé pour travailler au nouveau complexe de Saint-Martin-de-Belleville, La Belle Vie.

En quoi consiste ton métier ?

Nous veillons à la surveillance des baigneurs et nous nous assurons que chacun passe un bon moment en famille ou entre amis. Notre objectif est que chaque client soit satisfait de sa venue à La Belle Vie.

Comment es-tu arrivé à la montagne ?

C'est grâce à des connaissances qui me parlaient de leurs saisons d'hiver, ça m'a donné envie de tenter l'expérience. Et surtout, je rêvais d'apprendre à skier, ce que j'ai fait l'hiver dernier. J'ai appris en autonomie, en regardant des vidéos sur internet. Je m'étais fixé l'objectif de descendre une piste noire avant la fin de la saison. Après de nombreuses chutes et de la persévérance, j'ai fini par descendre la piste noire Goitschel.

Tu es conquis ?

J'adore la sensation de glisse, de vitesse. Et puis on a des points de vue magnifiques sur les montagnes et le domaine skiable des 3 Vallées est formidable. Aucune monotonie tant il est immense. Mes coups de cœur sont Orelle, car il y a moins de monde et la neige est bonne, et la pointe de la Masse pour son point de vue et la glisse qu'elle offre.



Profil

Prénom : Quentin

Nom : Lépine

Âge : 25 ans

Origine : Normandie

Job : Maître-nageur sauveteur

Où : Centre La Belle Vie

En dehors du ski et du boulot, on te trouve où ?

Je fais du sport avec l'Association Bellevilloise des Sports et Loisirs (ABSL) comme du volley-ball, du foot en salle et du badminton. C'est un petit rituel qu'on a avec les collègues du boulot pour se défouler et rencontrer du monde. Sinon, on sort aussi à l'Art B à Saint-Martin, et à l'Atelier aux Menuires.

Qu'est-ce qui te plaît dans les saisons ?

Évoluer au gré des opportunités, bouger et faire de belles rencontres. (S.M.)

 Quentin spends the summer and winter seasons between the sea and mountains. Originally from Normandy, he has been working summers in Marseillan for six years and winters in the Belleville Valley. Working at La Belle Vie in Saint-Martin-de-Belleville as a lifeguard, he ensures swimmers' safety. In his free time, Quentin goes skiing, practises sports with colleagues, and loves meeting new people. You can meet him at l'Art B in Saint-Martin or at l'Atelier in Les Menuires.

STÖCKLI

THE SWISS SKI 



EDGE TR



LASER SX



LASER MX



LASER CX



NELA 88



NELA 96



MONTERO AR



MONTERO AX



MONTERO AX OREA



MARCO ODERMATT

NEW COLLECTION 2024 / 2025
available in Jean Blanc Sports - Courchevel 1850



18 & 19
JAN



MÊME PAS MAL !

Depuis 1955, le Ski-club médical santé de France (SCMSF) organise ses championnats de France de ski alpin sur la piste mythique du stade de slalom Émile-Allais, à Courchevel. La prochaine édition a lieu les 18 et 19 janvier. Inspirez, expirez... skiez !

Les 18 et 19 janvier, la 69^e édition des championnats de France du ski-club médical sera organisée à Courchevel. Réservé aux professionnels de santé (médecins, dentistes, pharmaciens, étudiants « santé ») et à leurs familles, cet événement est l'occasion de faire une petite visite (médicale !) de la station et de se faire prescrire une bonne dose de ski.

SKI ET COLLOQUE SCIENTIFIQUE

Tout commence par un slalom parallèle en deux manches samedi à 14h. Puis, place au colloque scientifique, où des intervenants proposent différentes thématiques (« Vers un traitement chirurgical mini-invasif de la lombalgie chronique ? », « La gencive : barrière à toute épreuve ? », et « Dépistage et détection précoce des cancers »). Des sujets pointus qui mettront tout le corps médical en émoi avant la soirée. Dimanche, le cardio sera sollicité (ou pas..) pour les épreuves de slalom dès 10h sur le stade. À votre santé ! (C.L.)

 Since 1955, the Ski Club Médical Santé de France (SCMSF) organises its annual Alpine Ski Championships. On 18 and 19 January, the 69th edition will take place in Courchevel, featuring slalom races, a conference, and fun for healthcare professionals and their families.



CHAMPIONNATS DE FRANCE DU SKI CLUB MÉDICAL SANTÉ DE FRANCE

Épreuves sur le stade Émile-Allais
Infos : ski-club-medical-sante-de-france.fr

EN +

LUNDI 20.01

Tournoi de poker

Poker tournament

De 20h à minuit • Gratuit
Courchevel 1850
Salle de la Croisette

MERCREDI 22.01

Rallye photo et chamallows party

Photo rally and marshmallow party

À partir de 16h • Gratuit
Courchevel 1550 • Front de neige

JEUDI 23.01

Brazilian après-ski

Brazilian après-ski

De 16h30 à 19h • Gratuit
Courchevel 1850 • Front de neige

Office de tourisme Courchevel

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




À VOS COLLANTS-PIPETTES !

Depuis 14 ans, la Millet Ski Touring rassemble chaque semaine amateurs et experts de ski de randonnée pour un défi sportif dans un cadre exceptionnel ! On se retrouve ce mercredi 22 janvier pour une nouvelle manche...

Créée en 2010, la Millet Ski Touring est devenue une institution dans le monde du ski-alpinisme et une référence parmi les épreuves de Vertical Race. Avec un parcours de 3,2 km pour 500 m de dénivelé positif, reliant Le Praz à Courchevel 1850, c'est un parcours ouvert à tous. Pour les amateurs de ski-alpinisme, c'est une excellente occasion de découvrir la pratique dans un cadre unique tandis que les spécialistes donneront leur maximum pour effectuer le meilleur temps de la saison ! Les records à battre ? Celui de Rémi Bonnet en 19'47 minutes pour les hommes, et de 23'54 min pour les femmes avec le chrono d'Axelle Gachet Mollaret...

À noter, la saison se terminera avec la finale le lundi 10 mars, avec une dernière montée déguisée suivie du concert de Fatal Bazoooka & Friends, au gymnase L'Envolée. (E.H.)

 Created in 2010, the ski mountaineering challenge Millet Ski Touring, open to all, is organised every Wednesday : 3,2km with 500m ascent connecting Courchevel Le Praz to Courchevel 1850. Join us this Wednesday, 22 January at 6.20pm, and don't miss the finals on 10 March with a live concert !



MILLET SKI TOURING - SKI ALPINISME

Départ à 18h20 • Courchevel Le Praz
Tous les mercredis jusqu'au 5/03

+33 (0)6 88 51 09 88 • courchevelsportsoutdoor.com



© Photos Aquamotion

AQUAMOTION, *un bon bol d'oxygène...*

Au milieu des offres sport et bien-être, les originalités arrivent par vagues du côté d'Aquamotion. Entre soirées nocturnes le mardi et séances d'aromathérapie, le plaisir n'attend pas.


LA DÉTENTE, WHAT ELSE ?

Parlons peu, parlons bien-être ! Découvrons l'une des dernières créations Aquamotion, l'aromathérapie (séances le mardi de 20h à 21h, limité à 12 pers et sur réservation). Cette expérience nous mène au sein de l'espace aquawellness dans le sauna finlandais à 95°. Durant 1h en compagnie d'un maître de sauna, mettons la théorie de la relaxation en pratique en alternant des sessions à l'intérieur et à l'extérieur. En intérieur, nous expérimentons postures, massages avec plantes et respirations avec huiles essentielles à la clé. En extérieur, bains froids et piellings à la glace pilée seront les bienvenus pour refroidir nos corps échaudés. Merci maître sauna !

TUESDAY NIGHT FEVER

Prolongeons le plaisir tous les mardis de 20h30 à 22h. L'occasion de profiter des espaces aqualudique et aquawellness et des séances d'aromathérapie. Et pour ceux qui hésiteraient à plonger dans l'inconnu, une

piqûre de rappel s'impose. L'espace aqualudique, ce n'est pas moins de 3 pistes de pentagliss, 1 rivière sauvage, 1 bassin de nage de 25m, 2 plongeoirs d'1,50m et 3,50m, 1 bassin ludique, 1 lagon bien-être extérieur et 1 baby-pool. Enfin, l'espace aquawellness finit de convaincre avec ses 3 saunas (50°, 85° et 95°), son hammam, son caldarium, ses lagons indoor et outdoor et sa grotte salée. S'il existe un paradis terrestre, nous l'avons trouvé et il se nomme... Aquamotion. (C.B.)

 Aquamotion offers unique experiences like Aromatherapy in a 95°C Finnish sauna. Alternate sessions of essential oil massages, cold baths, and ice massages for total relaxation. On Tuesdays, enjoy Tuesday Night Fever from 8.30pm to 10pm, offering access to the indoor swimming pool, diving boards, 3 water slides, wild river, and wellness area with aromatherapy sessions (limited to 12 people).



AQUAMOTION • CENTRE AQUALUDIQUE

Route des Eaux Vives à Courchevel Village

Ouvert 7j/7 de 10h à 20h30

Nocturnes les mardis jusqu'à 22h : 42€

Séances d'aromathérapie : 16€

Activités sur réservation

+33 (0)9 71 00 73 06 • aquamotioncourchevel.com

9H00
-
3H00

PRENDS TA LUGE ET TIRE TOI!



BAR • SNACK • LIVE MUSIC • SHOP • RENTAL

LES
LIVE
MUSIC
DU
MERCREDI



11.12 HOOK (LIVE ROCK) • 18.12 GROOVEWAX
 25.12 SELECTA KYLL • 08.01 DAVOJAH & JCAO
 15.01 SNIPER & DJ BLAIZ' ^{PAF} 10€ • 22.01 ATILI
 29.01 BALIK (DANAKIL) • 05.02 MADDY V & SELECTA KUNTA
 12.02 ONDUBGROUND 19.02 MOUSTACHE • 26.02 L'HEXALER
 MARDI 04.03 //CARNAVAL// BEN ET BÉLIER BLEU
 12.03 ASHKABAD 19.03 LITTLE LION AND FRIENDS
 26.03 EKLIPS & DJ TOPIC
 02.04 PIERPOLJAK FEAT JUDAH ROGER • 09.04 MILOON

15.12 GENOMA // 22.12 DAVID GETO

29.12 MOÛ // 05.01 IMAE

12.01 MINOO // 19.01 THE ALCHEMISTE

26.01 MAMEEL // 02.02 IMAE

09.02 DAVID GETO // 16.02 MLUA

23.02 THE ALCHEMISTE // 02.03 GENOMA

09.03 IMAE // 16.03 MINOO

23.03 THE ALCHEMISTE // 30.03 MOÛ

06.04 DAVID GETO + THE ALCHEMISTE

LE DIMANCHE J'PEUX PAS
J'AI TECHNO



POUR PLUS D'INFOS,
TIRE TOI PAR LÀ !



@PRENDS_TA_LUGE
PRENDSTALUGEETTIRETOI.COM



LE FORUM // COURCHEVEL 1850 • (+33)04.79.08.78.68



SKISET, L'ESSAYER C'EST L'ADOPTER

Nous avons pénétré les coulisses de la belle success story familiale Lepeudry. Arnaud Huguenin, alias « Nono », responsable boutique du Skiset de l'hôtel Le Cheval Blanc depuis plus de 10 ans, nous en parle...

Raconte-nous l'aventure Skiset dont tu fais partie...

À la base j'étais steward. J'ai rencontré un responsable de magasin de ski durant un vol, et il m'a débauché en 2000 pour travailler au magasin de ski Gilbert Sport, de l'ancien hôtel Le Biblos à Courchevel. En 2006, j'ai rejoint le magasin Skiset de l'hôtel Le Lana aux côtés de Fabrice Salomez. On m'a ensuite proposé un poste de skiman au sein de l'hôtel Le Cheval Blanc en 2009. Puis, il y a huit ans, je suis passé responsable du magasin.

Que t'a apporté le groupe Skiset ?

J'y ai rencontré une vraie chaleur humaine. Chaque hiver, je retrouve une famille. Je suis un grand affectif, et la famille Lepeudry possède cette humanité particulière.

Quelle est la force de ce groupe ?

Il donne une chance à chacun d'entre nous, ne laissant personne de côté, alors que l'on vient tous d'horizons différents (Adrien est informaticien, Thomas kinésithérapeute...). J'ai d'ailleurs appris à Patrick que tout le staff les appelait « Papa » et « Maman », sa femme Laurence et lui !

As-tu des exemples à nous donner ?

À Noël, ils viennent toujours à la rencontre des équipes en offrant une bouteille de champagne à chacun.




ARNAUD HUGUENIN

Des anecdotes ?

À Skiset, on s'investit jusqu'au bout. Thomas, notre skiman, a même revêtu la tenue Chanel d'un youtubeur brésilien qui ne savait pas skier pour faire sa doublure sur les pistes !

Tu te vois encore longtemps ici ?

Je ne me vois pas ailleurs ! (C.B.)

 We explored the inspiring story of the Lepeudry family and their Skiset success. Arnaud Huguenin, known as "Nono," began his career as a steward before joining Skiset in 2000. In 2006, he joined the Skiset shop at the hotel Le Lana alongside Fabrice Salomez. He was then offered a job as a skiman at the hotel Le Cheval Blanc in 2009. Eight years ago, Nono became shop manager. He highlights the warmth and humanity of the Lepeudry family.





© Galeries Bartoux / Théo Pitout



LÉO CAILLARD

agent liquide

Artiste contemporain, au parcours atypique, spécialisé dans la sculpture sur marbre, Léo Caillard expose ses œuvres monumentales cet hiver à Courchevel. Entre figures de l'antiquité et icônes des temps modernes, tout est fluide...

Quelle est votre histoire avec l'art ?

J'ai toujours été passionné par la notion du temps et son aspect scientifique. J'admire l'Antiquité, les objets anciens, le statuaire, la mémoire d'un temps ancien. Jusqu'à ma vingtaine, j'étais plutôt intéressé par les sciences, cette notion technique du temps, puis j'ai voulu aller dans le créatif. Comme si le fait de comprendre scientifiquement ne me donnait pas une réponse assez réelle, sensible. À travers l'expression du temps dans sa forme artistique et symbolique, j'ai trouvé mon chemin... J'ai fait l'école des Gobelins, en photographie, une discipline dans laquelle j'ai d'abord évolué aux États-Unis, puis j'ai eu envie de me dédier complètement à l'art, en passant par l'école d'art et de sculpture à Carrare en Italie.

Où puisez-vous votre inspiration ?

Dans la technicité de l'époque actuelle et des technologies... Je vais ensuite resculpter en marbre dans les techniques anciennes avec des changements, des déformations pour donner un sens moderne. J'essaye d'ouvrir un dialogue entre les figures iconiques antiques et celles de notre époque. Tous les codes d'aujourd'hui sont finalement une réinterprétation de mythes latins ou antiques. Par exemple, Narcisse pour nos selfies, le culte herculéen qui revient dans la société par les hipsters (cheveux longs, corps musclés, sport)... Les figures mass media comme les super héros, ne sont que des décalages de dieux grecs : Zeus-Superman, Hulk-Hercule, Batman-Hadès, Wonder Woman-Athéna...

TOUS LES CODES
D'AUJOURD'HUI
SONT **UNE**
RÉINTERPRÉTATION
DE MYTHES LATINS
OU ANTIQUES.



© Florent Grosnom



© Galeries Bartoux


Passez-vous un message à travers vos œuvres ?

Même si des milliers d'années nous séparent de ces pièces, j'aime l'idée de nous faire prendre conscience que cette histoire ancienne est encore très présente dans notre époque. J'essaie aussi de donner envie aux gens de ralentir, de regarder ce qu'ils sont en train de voir : une figure d'aujourd'hui ou une réinterprétation de l'antiquité, avec une touche d'humour, de surprise... Enfin, j'aime bien cette idée de se poser des questions sur notre société qui va vite. La sculpture nécessite de prendre le temps, de se déplacer autour de l'œuvre. Cette notion du temps qui coule, on la retrouve dans cette série exposée à Courchevel : fluidifier la matière comme si cette dernière était en prise avec le temps, les éléments...

Un mot sur cette expo proposée par la station et les Galeries Bartoux ?

Rendre une matière dure en une matière fluide, c'était un peu un défi ! Il y a aussi cette notion d'œuvre en prise avec les éléments, le vent, la nature... On est ici sur une réinterprétation du buste antique, avec des pièces reconnues de l'Antiquité (Venus de Milo,

Hercule Farnèse, Héra...). Mais, je ramène aussi des figures plus surprenantes comme ce Batman, plus philosophe que héros, le spartiate moderne, car toute son histoire traite de la tragédie grecque. Ce qui me plaît beaucoup, c'est créer une surprise. Je pense que l'art est partout. On a tendance à le ramener dans des musées ou galeries, alors qu'historiquement, le statuaire antique est plutôt un élément extérieur, en prise avec la population. Cela donne du sens et fait vivre les œuvres là où elles doivent être, au cœur de la société. (C.L.)

 Contemporary artist Léo Caillard, known for his unique journey and marble sculptures, shares his monumental works of art in Courchevel as from 23 January. Passionate about science, Léo moved from studying science to exploring art, studying photography at Gobelins and sculpture in Carrara, Italy. He reinterprets antique statues with modern twists, linking mythological figures like Zeus to Superman or Hercules to Hulk. His art invites viewers to slow down, reflect, and see the connection between ancient history and today's culture, with humour and surprise.



EXPOSITION L'ART AU SOMMET

Tout l'hiver, dans la station et sur le domaine skiable
Vernissage le jeudi 23 janvier, à 18h, 9 rue de l'Église, en présence de l'artiste

KORALP

SPACE
FITTERS

SOLUTIONS DE STOCKAGE
SÈCHAGE SUR-MESURE

K-STOKDRY-A -
SÈCHE-CHAUSSURES MURAL



MULTISPORTS



Un maximum de technologies
dans un minimum d'espace pour
une robustesse à toute épreuve.

FACILE À UTILISER
ET À ENTREtenir

- Ventilation en partie haute
- Système de fixation murale intégré
- Système de ventilation ultra basse consommation avec option air chaud
- Agencement modulable à loisir : chaussures, gants...

Vente en ligne :

www.koralp.com

Produits français
Production 100%
régionale



GRAINE DE
CHAMPION
RENCONTRE



© Orsatius Ski Racing

IDRIS

LA GLISSE DANS LA *pow*

À 17 ans, celui qui est presque né sur des skis a des rêves de géant. Membre depuis cette saison de la structure Orsatius Ski Racing, il porte avec fierté les couleurs de la fédération royale marocaine de ski, bel hommage à ses origines. Un parcours qui l'a conduit du ski-club de Courchevel à celui de la Tania, puis à Brides-les-Bains, sans faute de carre...

Un petit mot sur ton parcours ?

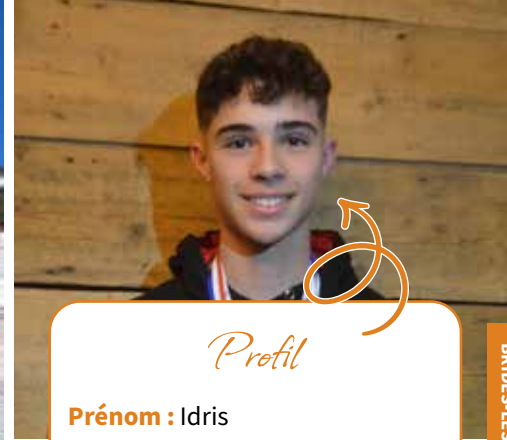
J'ai commencé le ski à 3 ans à Méribel, puis j'ai suivi pendant deux ans les cours des Enfants du Pays donnés par l'ESF de Courchevel 1550, avant de rejoindre le Club des sports de Courchevel de 6 à 15 ans.

Quel a été le tournant de ta jeune carrière ?

Lors des Championnats du monde (organisés à Courchevel/ Méribel en 2023), j'ai pu rencontrer l'ancien président de la Fédération royale marocaine de ski et des sports de montagne, Noureddine Bouchal. Il m'a proposé d'intégrer l'équipe de ski du Maroc en me procurant une licence FIS. N'ayant pas 17 ans, je devais intégrer le ski-club de La Tania, avant de rejoindre officiellement l'équipe marocaine. Je suis très fier de représenter le Maroc, ça fait écho à mes racines.

Depuis cet hiver, tu a rejoint Orsatius Ski Racing, structure internationale d'entraînement basée à Brides. Pourquoi ?

À partir de 17 ans, j'ai pu rejoindre l'équipe adulte du Maroc. Et c'est la structure bridoise Orsatius qui nous entraîne régulièrement sur place dans les 3 Vallées, en lien avec la fédération du Maroc.



Profil

Prénom : Idris

Nom : Janik

Âge : 17 ans

Discipline : Ski alpin

Structure : Membre du team Orsatus, athlète de la Fédération marocaine

Résultats

- Courses internationales FIS-U16 (saison 2023/24)
- 34^e en slalom : Alpe Cimbra-Folgaria-Lavarone-Italie
- 23^e en super G : La Scara à Val d'Isère

Pourquoi le ski alpin ?

J'ai toujours baigné dans ce sport grâce à ma famille. Ma grand-mère était une grosse skieuse à Valloire, et mon père, qui faisait beaucoup de freeride, m'a donné le goût de la vitesse. Je pratique surtout le géant et le slalom.

Quels sont tes points forts et tes points faibles ?

Je n'abandonne jamais, je persévère et on me dit que j'ai une bonne glisse. En compétition, je peux parfois perdre mes moyens, mais je travaille avec un coach mental basé à Annemasse.

Quels sont tes projets ?

Je prépare les Championnats du monde junior de 2025 en Italie, et je vise une qualification aux Jeux olympiques de 2026 à Milan-Cortina.

Que t'apporte la structure Orsatus ?

Elle met moins de pression. Elle laisse sa chance à chacun dans un esprit quotidien d'entraide. Elle nous permet de faire des stages en Argentine l'été par exemple, où on pratique des courses FIS pour gagner des points lors de la saison de compétition. L'équipe d'Orsatus se substitue au quotidien à celle de la Fédération marocaine.

Tu as l'air attaché au ski-club de La Tania...


En peu de temps, ce club m'a beaucoup soutenu à ce tournant de ma vie. C'est comme une grande famille.

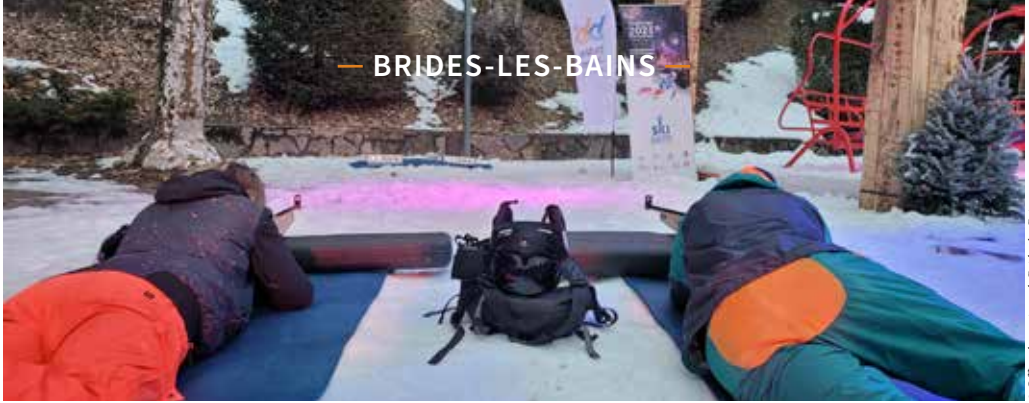
Une devise dans la vie ?

Il faut garder la positive attitude et je dirais aux plus jeunes qu'il faut toujours y croire ! (C.B.)

ORSATUS, UNE STRUCTURE DÉDIÉE AUX JEUNES SKIEURS

Orsatus Ski Racing, association labellisée par la Fédération française de ski, entraîne des jeunes skieurs (16-25 ans) non pris en charge par leur fédération, faute de résultats suffisants pour intégrer les comités régionaux. Cette année, 80 athlètes d'une quinzaine de nationalités s'entraînent avec la structure basée à Brides-les-Bains. La particularité d'Orsatus, c'est de mettre ses skieurs au cœur de leur projet, pour qu'ils évoluent à leur rythme, par plaisir du ski et de la compétition.
orsatus.fr

 Idris Janik, 17 years old, proud to represent the Moroccan Ski Federation, dreams big and never gives up. Idris started skiing at the age of 3 in Méribel and trained in Courchevel before joining Morocco's adult team at the age of 17. He met Noureddine Bouchal, the federation's former president, during the World Championships in 2023, a turning point in his young career. Now part of the Orsatus training team, Idris aims for the Junior World Championships in 2025 and the Olympics in 2026.



© Office de tourisme de Brides-les-Bains


À VOS MARQUES, PRÊTS, VISEZ

Envie d'une activité originale pour pimenter vos mercredis après-midi ? Tous les mercredis jusqu'au 19 mars, testez vos talents lors d'une initiation au tir laser. Une activité gratuite, amusante et ouverte à tous.

Vous avez toujours voulu jouer les tireurs d'élite ? Ou vous glissez dans la peau d'un biathlète comme Martin Fourcade sur le pas de tir ? Ou simplement découvrir une activité insolite ? Cette initiation d'une heure, de 16h à 17h, vous permet de manier un pistolet laser dans une ambiance détendue. Pas besoin d'être un expert : que vous soyez débutant ou tireur aguerri, chacun y trouvera son compte. Le rendez-vous est donné au Petit Chalet du parc thermal. En solo, entre amis ou en famille, venez profiter d'un moment convivial et sportif. Une occasion idéale pour se challenger et repartir avec le sourire. (F.N.)



© Chris König

 Every Wednesday until 19 March, join the free laser shooting sessions from 4pm to 5pm at the thermal park in Brides-les-Bains. Open to all, these sessions are a great way to have fun, alone or with friends and family, and offer you the opportunity to try out a different activity.

INITIATION TIR LASER

Tous les mercredis jusqu'au 19/03
De 16h à 17h • Gratuit
Petit Chalet du parc Thermal

EN +

JEUDI 23.01

Live music
avec Makash Waloo Duo
Live music by Makash Waloo Duo
De 17h à 19h • Gratuit
Devant l'office de tourisme

TOUS LES VENDREDIS

Session de pilates
Pilates sessions
De 10h à 10h45 • Gratuit
Salle de la Dova

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

LE JEU CULTÉ!



OUKISON ?

PAUL & RENÉ

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

(hors 1^{er} de couverture et cette page)

DANS LE N°452, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 25, ET RENÉ EN PAGE 40.

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 flonflage de cadeaux sympas et pratiques en montagne!

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



JAZZ

23
JAN

ERIK TRUFFAZ

apothéose



Pour clore le Festival Jazz Variations, le virtuose Erik Truffaz et son quartet promettent un concert captivant, mêlant jazz contemporain, musique électronique et influences du monde entier. Rendez-vous le 23 janvier à l'auditorium de Méribel.

Depuis le début du mois de janvier, le Festival Jazz Variations fait vibrer Méribel avec une programmation riche et surprenante. Ce jeudi 23 janvier, la clôture promet d'être grandiose avec Erik Truffaz en quartet. Reconnu mondialement pour son talent, ce trompettiste suisse marie sonorités électroniques, jazz audacieux et mélodies inspirées des de tous les continents du monde. Le public est invité à s'installer confortablement à l'auditorium pour une écoute attentive de ce quatrième et dernier concert, qui s'annonce comme un voyage musical intense et unique. Préparez-vous à découvrir ou redécouvrir un artiste qui transcende les frontières musicales ! (F.N.)

 Swiss trumpeter Erik Truffaz and his quartet will close the Jazz Variations Festival this Thursday, 23 January at 9pm, with an unforgettable concert. Mixing jazz, electronic sounds, and global influences, this final performance promises a unique musical journey that will captivate the audience in Méribel.



CONCERT D'ERIK TRUFFAZ • FESTIVAL JAZZ VARIATIONS

À 21h à l'Auditorium • Méribel Centre
12€ en prévente en ligne jusqu'au jour J à 19h
20€ sur place par CB uniquement

EN +

**SAMEDI 18
ET DIMANCHE 19.01**

Coupe de France
de ski de bosses

French mogul ski cup

Sur la piste Bartavelle • Mottaret
Accès spectateurs gratuit

DU LUNDI AU VENDREDI

Projection d'un film
sur la nature

Nature film screening

De 15h à 16h • Gratuit
Maison de la Réserve de Tueda

TOUS LES JEUDIS

First track

First Track

RDV à 7h30 • 40€
Inscription obligatoire
+33 (0)4 79 08 65 32

**Office de tourisme
Méribel**

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

FREERIDE

LOIN DES PISTES, *près de l'aventure*

Nichée au cœur des 3 Vallées, Méribel offre bien plus que ses célèbres pistes damées. Avec ses spots hors-pistes à la fois sécurisés et sauvages, la station dévoile un terrain de jeu exceptionnel pour les amateurs de glisse en quête de sensations fortes et d'aventure.

PISTES SÉCURISÉES POUR FREERIDERS EN QUÊTE D'ADRÉNALINE

Méribel propose des pistes non damées, mais sécurisées, parfaites pour s'initier au hors-piste en toute tranquillité. Le couloir Tournier, avec sa pente à 37°, en est un exemple marquant. Situé sous le sommet de la Saulire, il offre une descente intense, tout en étant sécurisé contre les avalanches, permettant aux freeriders d'explorer sans se soucier des risques. Ces zones attirent de nombreux skieurs, mais l'immensité du domaine permet souvent de trouver des lignes vierges, même après plusieurs jours.

HORS-PISTE ENGAGÉ AVEC ACCOMPAGNEMENT

Pour les plus téméraires, sortir des sentiers battus en compagnie d'un guide ou moniteur est l'option idéale. Des équipements de sécurité (DVA, pelle, sonde) sont fournis pour explorer les secteurs sauvages. Parmi les incontournables, le vallon du Fruit est accessible via Saulire Express ou Pas du Lac. Cette longue descente, encadrée par la réserve naturelle du plan de Tuéda, promet une expérience immersive dans un cadre naturel exceptionnel.






SKI DE RANDONNÉE POUR LES PLUS AVENTURIERS

À partir du Vallon du Fruit, les freerandoneurs pourront prolonger l'aventure en passant une nuit au Refuge du Saut, à 2126 mètres. De là, l'ascension vers le col du Borgne offre une vue imprenable et une descente épique sur Mottaret, loin des remontées mécaniques. Ce secteur, réputé pour sa neige poudreuse et sa faible exposition aux avalanches, est le rêve des skieurs avertis.

UNE ALTERNATIVE EN FORÊT : LE ROC DE FER

Quand les conditions météorologiques rendent le hors-piste en altitude difficile, l'entrée de la vallée des Allues, accessible depuis le Roc de Fer, propose un ski en forêt magique. Ce terrain boisé, en pente douce au départ, se transforme progressivement en une descente ludique parmi les pins cembro, offrant un moment unique en pleine nature. (F.N.)

 **M**éribel offers secure off-piste areas perfect for adrenaline-seeking freeriders. The Tournier couloir, with a 37° slope, provides a thrilling yet safe descent. For the daring, guided off-trail excursions with safety gear, lead to wild areas such as the Vallon du Fruit. Adventurers can even go ski touring to the remote Saut mountain refuge. And when high-altitude conditions are tough, a magical descent through the forest is possible via Roc de Fer.



SKI HORS-PISTE

Attention à sortir bien équipé (DVA, pelle, sonde), bien préparé,
et accompagné d'un professionnel de la montagne
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net



© Photos Sylvain Aymoz

SOLIDE COMME *un Roc*

Site de compétition exceptionnel et terrain de jeu bien connu des freeriders, le Roc de Fer de Méribel a marqué l'histoire en accueillant les plus grandes compétitions. Une nouvelle histoire s'écrit pour cette piste emblématique à l'horizon 2030, à commencer par cet hiver. On vous raconte !

UNE PISTE EN OR...

Le Roc de Fer, c'est l'aventure ultime pour les passionnés de ski alpin ! Cette piste emblématique s'est imposée dans l'histoire du sport depuis les Jeux olympiques d'Albertville en 1992, où elle a accueilli des performances mémorables comme celles de Carole Merle (argent en Super-G) et Florence Masnada (bronze en combiné). Depuis, elle a hébergé les finales de la Coupe du monde (2015, 2023) et les épreuves féminines et parallèles des Championnats du monde 2023. Après plusieurs décennies, les Jeux olympiques y feront leur grand retour en 2030.



© Sylvain Aymoz

... POUR COMPÉTITEURS ET AMATEURS

Son tracé exigeant séduit autant les pros que les amateurs en quête de sensations fortes. Au départ de La Chaudanne, via les télésièges Legends, puis Olympic Express, vous atteignez 2294 m avec une vue à couper le souffle sur Méribel et les massifs environnants. La descente commence en douceur sur une bleue, mais dès le tunnel, les choses sérieuses commencent : ruptures de pente, mouvements de terrain et un final intense après 844m de dénivelé. Pour les amateurs de freeride, le Roc de Fer propose aussi un hors-piste fabuleux : une large crête vallonnée entre les vallées des Belleville et des Allues, suivie d'une descente sauvage dans la forêt. Une session qui promet d'être inoubliable.



© Sylvain Aymoz



DU SKI-ART AVEC L'ARTISTE FRANCK BLÉRIOT

Cet hiver, le tunnel du Roc de Fer se transforme en œuvre d'art. Il avait été construit à l'occasion des Championnats du monde 2023 pour permettre aux skieurs et spectateurs de traverser la piste en toute sécurité. Franck Blériot, artiste renommé du street art et habitué de Méribel, a transformé le fronton et l'intérieur de cette infrastructure en une fresque monumentale. Le tunnel devient ainsi un symbole de la rencontre entre le sport et l'art, offrant aux skieurs une expérience visuelle unique.

UN ROOF-TOP À LA POINTE !

Autre nouveauté, et pas des moindres : le sommet de la piste est réaménagé en trois espaces scénarisés. Une balançoire, suspendue au cœur du logo de Méribel, est équipée d'un appareil photo haute qualité. Vous n'avez qu'à scanner votre forfait pour recevoir et partager instantanément votre photo. À proximité, une terrasse est dédiée à l'observation des sommets grâce à un système holographique. Enfin, une zone de détente, avec tables et hamacs, permet de profiter pleinement du soleil et de la vue jusqu'en fin d'après-midi. De quoi magnifier l'un des plus beaux panoramas des 3 Vallées. (F.N.)




TÉMOIGNAGE

C'est un secteur apprécié par les amateurs de grand ski, plutôt sportifs mais également de hors-piste pour son potentiel de ski en forêt

Séverin Garcia, chef de produit à Méribel Alpina



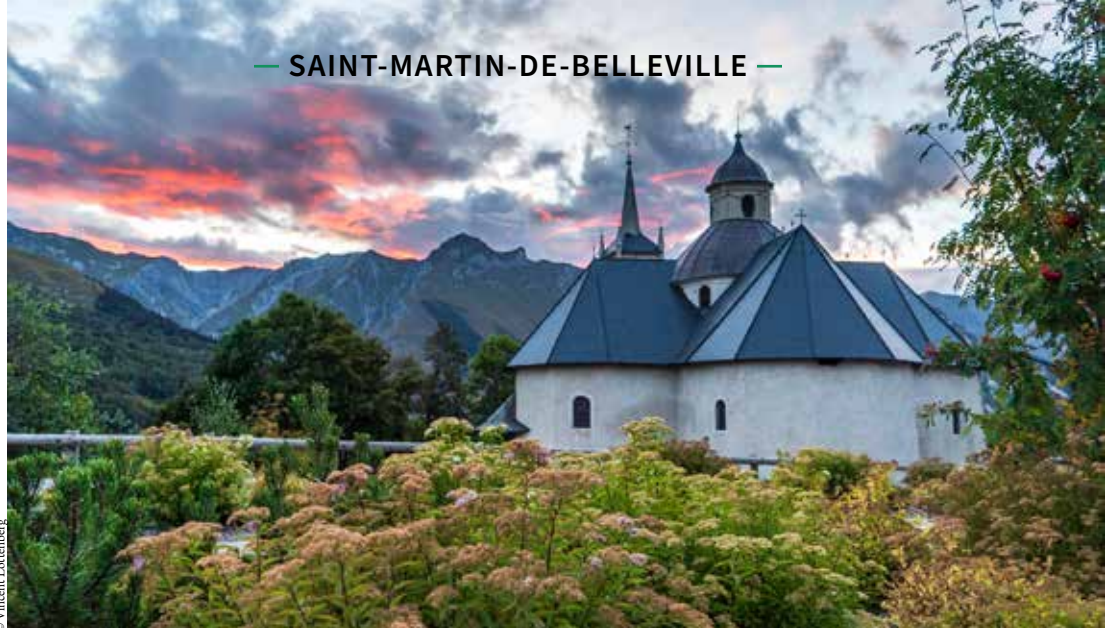
 The legendary slope Roc de Fer hosted numerous alpine ski events, from the 1992 Albertville Olympics to recent World Championships and will see the return of the Winter Olympics in 2030. Known for its challenging course, it attracts both professional skiers and thrill-seeking amateurs. New features include a monumental fresco by renowned street artist Franck Blériot, a stunning rooftop area, complete with a photo swing, an observation terrace using a holographic system, and a relaxation zone.



SECTEUR DU ROC DE FER

+33 (0)4 79 08 60 01 • skipass-meribel.com





© Vincent Lotenberg

C'EST BAROQUE, C'EST ÉPIQUE, C'EST UN CAP !

Le sanctuaire (ou chapelle) Notre-Dame-de-la-Vie, construit au XVII^e siècle sur les hauteurs du village de Saint-Martin-de-Belleville, veille sur la vallée. Chef d'œuvre de l'art baroque, il attire chaque année encore des milliers de pèlerins...

Édifié sur un lieu de culte très ancien remontant au Moyen Âge, il a la particularité d'être un sanctuaire à répit. Les parents ayant eu un enfant mort-né, comme cela arrivait souvent à l'époque, l'apportait au sanctuaire au cours d'une cérémonie où la foule attendait un instant que l'enfant reprenne vie juste le temps d'être baptisé et sortir ainsi des limbes pour accéder au Paradis.

AU DÉPART, UNE LÉGENDE...

La légende dit qu'au XVII^e siècle, un habitant du village trouva une statuette de la Vierge dans le creux d'un arbre dans le village. C'est pour cela que les habitants décidèrent de créer une chapelle sur les lieux de la découverte.

Depuis sa création, ce sanctuaire est un lieu de pèlerinage. Les gens venaient autrefois de toute la vallée des Belleville, mais aussi de la Tarentaise et de la Maurienne (à pied, par le col des Encombres). À l'époque, il y en avait même plusieurs, dont un en septembre, car les habitants étaient bien trop occupés en août avec les foin. Aujourd'hui encore, le pèlerinage se perpétue en été, chaque 15 août (fête mariale).





© Thibault Forcet

UN FLEURON DE L'ART BAROQUE

Cet édifice remarquable accueille le plus ancien retable baroque de Tarentaise qui raconte l'histoire de la Vierge. Le sanctuaire est classé Monument historique, tout comme une quarantaine d'ex-voto, chacun racontant une histoire, un accident qui se termine bien : écrasé par un boeuf, tombé d'un pont, pris dans une avalanche... Ces ex-voto remerciant la Vierge d'avoir sauvé la vie des pèlerins qui les ont déposés, ont été entièrement rénovés. Le plus vieux date de 1664.

L'architecture du sanctuaire est quant à elle étonnante : en forme de croix grecque avec un dôme central et des chapelles polygonales, et des fresques magnifiques. La statue de Notre-Dame de la Vie est enchâssée au milieu du retable principal et à l'occasion du pèlerinage, exceptionnellement, elle est sortie de sa châsse et montée en procession.

DES VISITES TOUTE L'ANNÉE

Rénové entre 2012 et 2016, le sanctuaire est un lieu ouvert au public toute l'année, tous les jours par des bénévoles. L'office du tourisme propose aussi des visites théâtralisées l'été avec un guide conférencier de la Fondation pour l'action culturelle internationale en montagne (Facim) qui prend l'allure de personnages historiques : l'architecte du bâtiment, le menuisier qui a fait le retable... Ludique et passionnant ! (C.L.)



SANCTUAIRE NOTRE-DAME-DE-LA-VIE

Au bord de la route principale, entre le chef-lieu et le hameau de Saint-Marcel
Infos auprès de l'office de tourisme



© Thibault Forcet

 The Notre-Dame-de-la-Vie sanctuary, a 17th-century baroque chapel overlooking Saint Martin de Belleville, remains a significant pilgrimage site, attracting thousand visitors annually. Built on an ancient medieval worship site, it served as a "sanctuary of respite". Housing Tarentaise's oldest baroque altarpiece, dating as far back as 1664, it has been fully restored. Open year-round, the tourist office proposes guided tours with a FACIM guide.

EN +

LUNDI 20.01

Rendez-vous musicaux :

Flûtes et harpe

Musical Events

18h • Gratuit

Église du village

MARDI 21.01

Visite guidée

Guided visit (in French)

Échos gourmands au musée

À 17h30 • 5€ pour les +16 ans

Musée de Saint-Martin

**Maison du tourisme
Saint-Martin-de-Belleville**

+33 (0)4 79 00 20 00

st-martin-belleville.com

HIVER 2024/25 **7J/7**



WELLNESS
SPORT
FUN
MASSAGES
CINEMAS



BY SOGEVAB
.com






UNE SOIRÉE *culottée*

23
JAN

Vincent Colonna et ses musiciens alias, La Petite Culotte, seront la tête d'affiche du Thursday Night Show le 23 janvier. Entre concert caliente et feu d'artifice, préparez-vous à en voir de toutes les culottes !

Le jeudi, c'est THE soirée aux Menuires, et ce 23 janvier, La Petite Culotte promet d'enflammer le front de neige. Derrière ce nom original se cache Vincent Colonna, artiste corse et ancien membre de Canta u populu corsu, qui a conquis le public avec son tube viral « La Goffa Lolita ». Accompagné de ses musiciens, il inaugurerà ce jeudi festif dès 18h15. Pour parfaire ce moment, le traditionnel feu d'artifice illuminera le ciel dès 19h15. Une parenthèse magique à partager en famille ou entre amis. Ce concert est organisé dans le cadre des Thursday Night Shows qui ont lieu tous les jeudis en début de soirée, sur le front de neige de La Croisette ou des Bruyères. Ces rendez-vous hebdomadaires mêlent concerts, spectacles lumineux et feux d'artifice dans une ambiance conviviale et magique. (F.N.)

 Vincent Colonna and his band, La Petite Culotte, will headline the Thursday Night Show in Les Menuires on 23 January at 6.15pm. This magical event is part of the weekly shows on the snow front La Croisette or Les Bruyères mixing live music, lights, and fireworks at 7.15pm !



CONCERT DE LA PETITE CULOTTE

À 18h15, dans le cadre des Thursday Night Show
La Croisette • Front de Neige
Gratuit et accessible à tous



© Margot Le Vigoureux

EN +

LUNDI 20.01

Ciné-rencontre

Cinema meeting

Film « Givré » avec Boon Favre
(lire aussi p36)

À 21h, entrée 7€

Cinéma Les Flocons • La Croisette

MARDI 20.01

Crazy after ski

Crazy after ski

Animations et ateliers

De 17h à 19h • Gratuit

Font de neige des Bruyères

Office de tourisme Les Menuires

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



RAQUETTES

À PAS DE *Lou*

La neige brille de mille feux sous un soleil radieux et les paysages magiques des Menuires nous invitent à profiter de cette belle journée. Chaussons les raquettes, direction le Lac du Lou.

En contrebas de la station se dessine un site magnifique où les fondeurs et les piétons s'en donnent à cœur joie. C'est ici, au Plan de l'eau des Bruyères, que se trouve le départ du sentier qui mène au lac du Lou. Balade mythique de la vallée, c'est raquettes aux pieds et sourire aux lèvres que nous prenons le départ. Après quelques instants de marche pour chauffer les cuisses, nous prenons de la hauteur et regardons, en contrebas, les promeneurs devenus tout petits, évoluer autour du lac.

Bien tracé, le chemin nous demande quand même de fournir quelques efforts physiques pour progresser. La neige scintille, nous traversons de petits ruisseaux où l'eau s'est transformée en glace pour nous offrir le plus beau des spectacles. Nous avançons doucement mais sûrement, immortalisant l'instant en prenant la pause. Le Plan de l'eau disparaît de notre champ de vision, pour laisser place à une vallée vierge où le silence et la beauté règnent. C'est grandiose, et les promeneurs que nous croisons sont, eux aussi, sous le charme de cette balade.






UN LAC ET UN REFUGE AU BOUT DE L'EFFORT...

Après 1h30 de marche, 3 kilomètres et 271 mètres de dénivelé, nous arrivons près du lac enseveli par la neige, à 2045 mètres d'altitude. Des skieurs, accompagnés de leurs moniteurs ou guides, évoluent sous nos yeux dans la poudreuse de cet itinéraire hors-piste dont la réputation n'est plus à faire. Une pause bien méritée nous attend au Refuge du Lac du Lou ! Marie, Coralie et Jonathan nous accueillent avec sourire, et nous dégustons une tarte aux myrtilles bien méritée, un fondant au chocolat maison, le tout, accompagné d'un bon chocolat chaud réconfortant.

Requinquées, nous rechaussons les raquettes pour prendre le chemin du retour qui nous émerveille tout autant. Nous retrouvons notre âme d'enfant en courant dans la poudreuse et en subissant quelques belles chutes... Les fous rires sont de la partie. Nous apercevons le Plan de l'eau qui se rapproche, notre itinéraire touche à sa fin. C'est une balade familiale accessible à tous qui nous a conquises. Nous regagnons le point de départ, le cœur rempli de souvenirs d'une belle matinée en montagne.

Test réalisé par Sabrina Maitre et Fanny Nayrolles

 Below the station lies the lake Lac du Lou, a stunning site for skiers and walkers. From the Plan de l'Eau des Bruyères, the trail to the iconic Lac du Lou begins. We put our snowshoes on, and after a climb offering breathtaking views, we reached a peaceful valley. In less than 2 hours (1,5h), we covered 3km and 271 meters in altitude to reach the snowy lake at an altitude of 2045 metres. A warm welcome and delicious snacks awaited us at the refuge. This snowshoe outing is accessible to all.



BALADE EN RAQUETTES AU LAC DU LOU

Départ Plan de l'eau des Bruyères
+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com



File DRÉ DANS L'VIRAGE !

Dimanche 19 janvier, Les Menuires accueillent la toute première édition du Banked Slalom, une course de snowboard aussi technique qu'amusante. Virages relevés, chrono serré, et raclette fondante : préparez vos boards, ça va chauffer !


Que vous soyez amateur de sensations fortes ou simplement curieux, le Banked Slalom des Menuires a tout prévu. Louis Méresse, chargé événementiel au Club des sports de la station, l'affirme : « C'est un événement qu'on a conçu pour qu'il puisse être adapté à tous les snowboarders, il y a notamment différentes catégories d'âge. Tous les niveaux sont les bienvenus également ! » De 7 à 77 ans, chacun peut s'élancer dans cette course ludique qui mêle performance et convivialité.

UNE PREMIÈRE FESTIVE ET SPORTIVE

Au programme : un run de reconnaissance, deux runs chronométrés pour départager les champions, puis une free session pour se lâcher et partager un moment décontracté autour d'une buvette. Avec, bien sûr, la récompense ultime des riders affamés : une bonne raclette ! Pour les plus festifs, la veille, un concert du groupe The Unclouder à Pizza Patrol viendra réchauffer l'ambiance avant la compétition. (F.N.)



© OT Les Menuires/Saint-Martin

 On Sunday, 19 January, Les Menuires hosts its first Banked Slalom event, a fun and technical snowboard race with sharp turns and a tasty raclette finish. Open to all ages (7 to 77) and skill levels, it includes practice runs, timed races, a free session, and a live concert by The Unclouder at Pizza Patrol.



BANKED SLALOM • COMPÉTITION DE SNOWBOARD

De 9h à 16h • Stade de slalom de la Becca
Ouvert à tous les snowboarders de 7 à 77 ans


Tarif 28€

Inscription en ligne avant le 18.01 à 16h
clubdessportsmenuires.com

POW, POW, POW !

Et si vous sortiez des pistes classiques pour goûter à la magie de la poudreuse ? Les deux zones Liberty Ride vous invitent à vivre la glisse à l'état sauvage. Ici, pas de surface damée, mais une liberté en toute sécurité.

Envie de liberté sur les skis ? Découvrez les zones Liberty Ride, des espaces où la neige fraîche est reine ! Les zones de La Masse et La Riondaz offrent des terrains variés et un accès facilité par les remontées mécaniques. C'est l'occasion rêvée de s'initier au plaisir du hors-piste, sur des zones sécurisées du domaine skiable. Chaque virage devient une aventure, chaque descente un moment de glisse suspendu. Enfilez vos skis et plongez dans cet univers où la neige est reine, et le plaisir de skier autrement est à portée de spatule. (F.N.)

 Enjoy off-piste skiing, in full safety, thanks to the Liberty Ride zones. Explore the three secure off-piste areas, La Masse, La Riondaz, and Les Pylônes, accessible by the cable car La Masse and chairlifts Sunny Express and Saint-Martin Express.



© Photos David André

LIBERTY RIDE • ZONES SÉCURISÉES NON-DAMÉES

Accès par les remontées mécaniques

- La Masse (TC Pointe de la Masse)
- La Riondaz (TSD Saint-Martin Express)

+33 (0)4 79 00 62 75 • skipass-lesmenuires.com



© Vincent Latzenberg



COPROPRIÉTÉS : *mission réhabilitation !*

Depuis plus de 20 ans, l'Espace Propriétaires accueille, renseigne, conseille, aide et accompagne les propriétaires de la vallée. Depuis 2021, cette mission s'est élargie aux copropriétés. L'accompagnement de ces dernières à la réhabilitation est bien plus qu'une simple question technique, c'est une affaire d'hommes.

« Chaque acteur a un rôle à jouer dans cette transformation nécessaire, explique Laurence Rivail, directrice de l'Espace Propriétaires. En repensant l'hébergement pour les 50 prochaines années, nous avons l'opportunité de créer des espaces de vie durables, inclusifs et adaptés aux besoins de tous. Ensemble, nous pouvons relever ce défi ! »

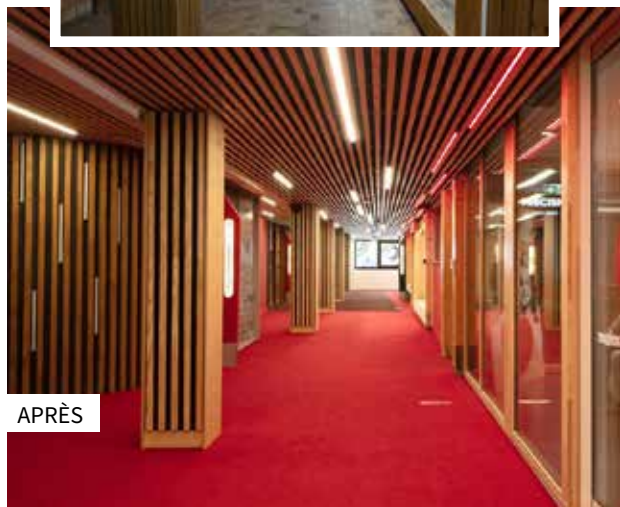
L'ESPACE PROPRIÉTAIRES, UN PARTENAIRE ACTIF

L'Espace Propriétaires, au sein de la SEM Rénov', joue un rôle clé dans la mobilisation des acteurs sur le terrain pour accompagner efficacement les copropriétés. En collaboration avec La Copro des Possibles, un organisme de formation qui place l'humain au cœur des projets, la SEM Rénov' a mis en place des formations destinées aux professionnels impliqués dans la gestion et la réhabilitation des copropriétés (syndics et collectivités). L'objectif est de favoriser une approche collaborative et de renforcer les compétences des professionnels afin qu'ils puissent mieux accompagner les copropriétés dans leurs projets de réhabilitation.



AVANT

© M. Bize / OTL Les Menuires



APRÈS



AVANT

© Espace Propriétaires



APRÈS

© Espace Propriétaires

LE RÔLE DES CONSEILS SYNDICAUX

L'atelier Déclic' Copro du 2 août dernier, animé par l'équipe de La Copro des Possibles, a permis aux présidents de conseils syndicaux, bénévoles au service du collectif, de partager leurs expériences et leurs problématiques. Les participants ont pu s'inspirer du témoignage de la copropriété La Grégorie aux Menuires, qui a partagé les étapes et les réussites de la rénovation énergétique du bâtiment de la Biellaz. Ces échanges ont permis de rappeler les différentes phases d'un projet de rénovation énergétique, avec l'appui des experts présents. Enfin, une réflexion collective sur les défis structurels et organisationnels des copropriétés a permis de dégager des pistes concrètes pour surmonter les obstacles et réussir ensemble. Un exemple à suivre... (C.L)

For over 20 years, l'Espace Propriétaires in Les Menuires and Val Thorens has supported property owners in the valley. Since 2021, its mission also includes assisting condominiums with rehabilitation, focusing on both technical and human aspects. Director Laurence Rivail highlights the chance to create sustainable, inclusive living spaces for the future. Working with La Copro des Possibles, l'Espace Propriétaires provides training for professionals.



© DR

LA GALERIE DE LA CROISSETTE RÉNOVÉE

Pour ses 60 années, la galerie de la Croisette s'est refait une beauté... « Ce qui m'a passionné dans ce projet, c'est la problématique : à partir d'une histoire écrite il y a 60 ans, comment lui redonner un sens pour les 50 prochaines années ? explique Emmanuel Ritz, l'architecte du projet. Il est bien question de réparation et de rénovation d'un espace dans l'idée d'une réappropriation, mais aussi de le laisser mutable pour les futures générations. »



ESPACE PROPRIÉTAIRES

- 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-propiétaires-des-belleville.com

VOL AU-DESSUS *du Népal*



Benoit Favre, alias Boon, est moniteur de parapente en été et pisteur-secouriste en hiver à Val Thorens. Il a eu ce projet fou de traverser l'Himalaya en vol bivouac, d'une rive à l'autre du Népal, en 2024. Il nous raconte aujourd'hui son périple, 18 jours, un millier de kilomètres et 5000 mètres d'altitude plus tard. Son film, « Givré », est projeté le lundi 20 janvier à Val Thorens et aux Menuires.



BENOIT FAVRE

Tes débuts en parapente ?

J'ai commencé tardivement. Avant je faisais surtout du vélo et du kayak en itinérance. J'ai fait mon premier stage à 23 ans chez Flyeo avec Fabien Blanco. C'était il y a 6 ans. Dès la première année, je me suis mis au vol thermique, une méthode qui permet de prendre de l'altitude en utilisant les courants d'air chaud. C'est ce qui rend possible le vol en itinérance. J'ai ensuite passé un Diplôme d'État pour devenir moniteur.

Pourquoi l'Himalaya ?

Avant, j'ai fait quelques voyages en vol bivouac qui m'ont permis de « sortir du bocal », comme on dit dans le milieu. J'ai survolé le Kirghizistan pendant 6 jours, à naviguer à vue en m'adaptant à chaque instant à la météo, à la présence des nuages, aux courants d'air... L'Himalaya était pour moi un aboutissement. J'ai pris l'avion pour Katmandou le jour de mes 30 ans, avec seulement une ligne en tête : le Népal d'est en ouest.




Raconte-nous cette traversée...

J'ai décollé du Shreekot, près de Darchula. Une fois en haut, je savais pourquoi j'étais venu ici, au milieu de nulle part, à 5000 mètres au-dessus de la terre. Là-bas, tout est vertigineux. Les conditions étaient bonnes les premiers jours, avec beaucoup de nuages pour me guider. Puis je me suis retrouvé coincé pendant 2,5 jours sur un col. Cette attente m'a laissé le temps d'imaginer les pires scénarios. J'ai ensuite survolé Dhorpatan, l'endroit le plus sauvage du pays. À chaque décollage, le doute s'installe. Je ne sais plus pourquoi je suis ici. Une fois en haut, givré dans les nuages, je suis à ma place. 18 jours après mon départ, j'aperçois le Kangchenjunga (8586m), 3e sommet le plus haut de la planète, entre l'Inde et le Népal. Il m'est apparu au-dessus des nuages, signe que j'arrivais à la fin de mon périple. Un des plus beaux moments de ma vie.

Et de retour en France ?

J'ai mis plusieurs semaines à atterrir. C'était tout ce que je rêvais de faire depuis tout petit. J'ai voulu partager mon expérience à travers le film « Givré » et un livre à paraître. J'aimerais repartir au Népal, mais cette fois pour proposer des vols en biplace pour partager ma passion du vol libre à des locaux qui n'ont jamais vu les montagnes d'en haut. (F.N.)

 Benoit Favre, also known as Boon, is a paragliding instructor in summer and a ski patroller in winter at Val Thorens. He took on the incredible challenge of crossing the Himalayas by bivouac flight across Nepal. His journey took 18 days, covering a thousand kilometers and reaching 5 000 meters in altitude. The trip, marked by challenging conditions, ended with an amazing view on Kangchenjunga, the world's third-highest peak. Benoit created the film "Givré" and is working on a book.



© Benoit Favre

UNE FOIS EN
HAUT, GIVRÉ
DANS LES
NUAGES, JE SUIS
À MA PLACE...



BENOIT FAVRE • PROJECTION DU FILM « GIVRÉ »

À 18h, au cinéma Le Lac Blanc, à Val Thorens

À 21h, au cinéma Les Flocons, aux Menuires

Son livre « Givré » paraîtra au printemps 2025

📍 @boon_favre



© Benoit Favre



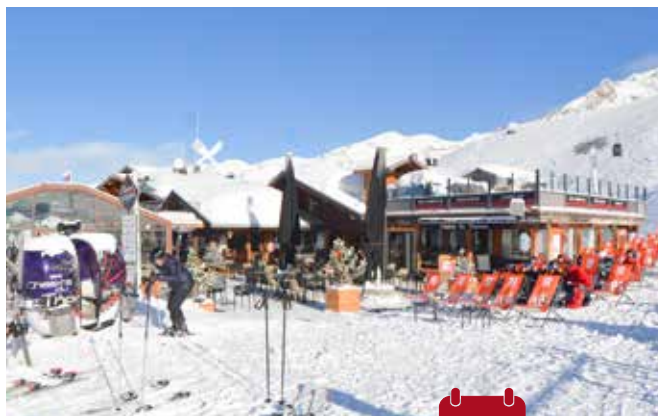
les-balcons.com

VIVEZ L'EXPÉRIENCE *Les Balcons*

Résidences, Hôtels & Spas

VAL THORENS
BELLE PLAGNE
VAL CENIS
LA ROSIERE






L'APPÉTIT VIENT *en grim pant*

Avis aux sportifs gourmands... Avec la course Cuiss'o Resto, il n'y aura pas que du dénivelé à avaler ! Le concept est simple : une montée en ski de randonnée suivie d'un bon repas en restaurant. On en salive d'avance... Le premier rendez-vous de l'hiver a lieu ce mercredi 22 janvier.

On l'attendait avec impatience, le retour de la fameuse course Cuiss'o Resto ! Pour sa 6e édition, organisée par la section Mountain United du club des sports de Val Thorens, 4 montées en ski de randonnée sont au programme du 22 janvier au 24 avril. Et chaque session est suivie d'un repas en restaurant d'altitude ! À chaque fois, ce sont deux formules qui sont proposées aux participants afin de convenir au plus grand nombre : la Fourchette 350 (350 m de dénivelé +, environ 30 minutes de montée) pour les débutants/amateurs, et la Fourchette 600 (600 m d+, environ 1h30 de montée) pour les plus compétiteurs.

Pour lancer la saison, le rendez-vous est donné le mercredi 22 janvier à 17h30, Place Caron avec le repas au Chalet de Thorens. Ensuite, les amateurs se retrouveront le 19 février à Moutière, le 26 mars au Chalet des 2 Lacs et, pour la dernière montée de la saison, le 24 avril, à l'Auberge les Balcons. (E.H.)

 The 6th edition of the Cuiss'o Resto ski touring race, organised by Mountain United, starts on 22 January at 5.30pm. Join one of the 4 climbs (350m for beginners/amateurs or 600m for competitors) between 22 January and 24 April and combine ski touring with a tasty meal in an altitude restaurant.



CUISS'O RESTO • SKI DE RANDONNÉE ET RESTO

Montée sans repas : 20€

Tarif avec repas : 45€

Inscriptions : +33 (0)7 49 42 90 39 • sportsevent@valthorens.com
valthorens.com



EN +

MARDI 21.01

Concert d'hiver
Rêve de voyage

Winter concert - Travel dream
De 18h30 à 19h30 • Entrée libre
Église / Salle polyculturelle

JEUDI 23.01

Découverte de jeux en bois

Wooden games discovery
De 10h à 17h • Gratuit
Place Caron

**Office de tourisme
Val Thorens**

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

VAL THO

a sa biblio !

Il neige ? Pas envie d'aller au ski, mais plutôt de regarder tomber les flocons depuis son canapé avec un bon bouquin ? Direction la nouvelle bibliothèque de la station, ouverte cet hiver au rez-de-chaussée de la Maison de Val Thorens.

Installée dans les anciens locaux de l'Espace Saisonniers, au rez-de-chaussée de la Maison de Val Thorens, la nouvelle bibliothèque de la station a pris ses quartiers et rayonnages dans un lieu rénové. Le projet est né de l'initiative d'Audrey et Isabelle, qui ont soumis l'idée dans le cadre du budget participatif de la commune en 2023.

Animée par un groupe de bénévoles, elle est ouverte cet hiver quatre jours par semaine. Le mardi et le vendredi de 16h30 à 18h30, le mercredi de 10h à 12h et de 16h30 à 18h30, et le dimanche de 15h30 à 17h30. Dans cet espace chaleureux, vous retrouverez plus de 1200 livres pour tous les âges, des grands classiques aux dernières nouveautés, ainsi que des jeux de société. À noter, des animations sont prévues régulièrement. La prochaine est d'ailleurs le 7 janvier, avec un apéro-livres à 18h.


Et si vous cherchez un livre en particulier, sachez que la bibliothèque fonctionne en réseau avec celles de Saint-Martin et de Saint-Jean-de-Belleville, démultipliant ainsi les possibilités de lecture... (E.R.)



© C. Villatec - OT Val Thorens



© Biblio Valtho

 **T**he new library in Val Thorens, located on the ground floor of La Maison de Val Thorens, saw the light thanks to Audrey and Isabelle participatory budget initiative in 2023. Run by volunteers, it offers more than 1 200 books, board games, and animations. Open 4 days a week, the library "Biblio Valtho" collaborates with nearby libraries.



BIBLIOTHÈQUE « BIBLIO VALTHO »

818 Grande Rue • Maison de Val Thorens

Ouverte le mardi, mercredi, vendredi et dimanche
Adhésion gratuite

Contact : bibliotheque.valthorens@lesbelleville.fr



© C. Villatec - OT Val Thorens



CAP AU SUD

Amateurs de ski de rando, réjouissez-vous et venez tester les deux nouvelles pistes s'enchaînant sous forme de deux tronçons : Petite Sud et Grande Sud. Dégagez vos peaux !

On commence l'itinéraire Petite Sud dans le quartier des Balcons, au niveau de la résidence Les Balcons Platinum, à 2230m d'altitude. Vous cheminez ensuite vers le départ de Grande Sud à 2395 mètres d'altitude pour poursuivre ce deuxième tronçon jusqu'à l'aire de pique-nique de la piste rouge Chardons. 65m de dénivelé pour la première partie, 343m pour la deuxième, des vues magnifiques sur la station et les sommets... et un joli partenariat avec Salomon, qui s'est associé à ce projet pour développer le ski de rando et rendre la pratique accessible au plus grand nombre. À noter que ces itinéraires sécurisés sont accessibles uniquement pendant les horaires d'ouverture des remontées mécaniques. (C.L.)

UK Ski touring enthusiasts, come and test two new secured ski touring trails : Petite Sud (65m ascent) and Grande Sud (343m ascent). Start at Les Balcons Platinum (2230m) and finish at the Chardons picnic area, offering stunning views, in collaboration with Salomon. Open only during ski lift opening hours.




◆ PISTES DE SKI DE RANDONNÉE
PETITE ET GRANDE SUD
 Départ quartier des Balcons
valthorens.com



© Lévy Loye

TROIS SPORTIVES, UNE PASSION : *le freeride*

Kelly, Lou et Noémie partagent bien plus qu'une discipline. Ces membres de la section Freeski du Club des sports de Val Thorens, toutes passées par d'autres horizons, se retrouvent aujourd'hui unies par une même envie : repousser leurs limites dans le freeride, avec une dose de liberté et beaucoup de camaraderie.

KELLY BERTHON, L'OPTIMISTE INVÉTÉRÉE

Kelly a grandi skis aux pieds à Val Thorens. Après des années en ski alpin de haut niveau, elle se consacre au freeride depuis 2019. « Le ski est une religion dans la famille », confie-t-elle avec un sourire. Entre études en marketing et descentes engagées sur le Freeride World Qualifier (FWQ), Kelly voit loin : « Mon objectif est de me qualifier pour le Freeride World Tour (FWT) ». Et Val Thorens ? « Un terrain de jeu infini avec une qualité de neige incroyable. » Ses coéquipières la décrivent comme « une vraie maman, pleine d'énergie et toujours optimiste. »

LOU BARIN, LE GRAIN DE FOLIE

Lou a troqué le ski freestyle pour le freeride depuis 2022. « Je savais que le freestyle n'était qu'une étape. Le freeride m'a toujours attirée. » Ancienne patineuse artistique, elle a gardé un style unique. « Mon trick préféré ? Le Flat 3. Peu de filles le font, et il offre de super sensations. » Après une année d'apprentissage, Lou brille désormais sur le FWQ et entend bien se qualifier, aux côtés de Kelly, pour le FWT. Ambitieuse, elle vise une carrière durable dans le freeride, sans oublier de « se faire plaisir avant tout. » Ses coéquipières la qualifient de « solaire, créative, avec un grain de folie ».





Prénom : Lou

Nom : Barin

Âge : 25 ans

Origine : Grenoble

Discipline :
Ski freeride

Prénom : Noémie

Nom : Equy

Âge : 23 ans

Origine : Grenoble

Discipline :
Snow freeride

Prénom : Kelly

Nom : Berthon

Âge : 24 ans

Origine : Val Thorens


Discipline :
Ski freeride

NOÉMIE EQUY, LE PETIT BONBON

Noémie fait déjà partie des grandes. Qualifiée pour le Freeride World Tour 2025 (dont une étape se déroule fin janvier à Val Thorens), elle revient sur son premier snowboard reçu à l'âge de 9 ans, un cadeau de Noël qui a tout changé. « Si mon frère ne m'avait pas poussée, je n'aurais jamais essayé ! » Après des années en freestyle, elle s'est tournée vers le freeride pour « explorer la montagne, être plus proche de la nature. » Pour elle, « l'objectif, c'est la progression, pas forcément le podium. » Ses coéquipières la décrivent comme « bienveillante, un petit bonbon et une source de motivation. »

LA FORCE DU COLLECTIF

Le freeride, par nature, met l'athlète seul face à lui-même. Pourtant, Kelly, Lou et Noémie prouvent qu'il est possible d'exceller tout en cultivant un esprit d'équipe. « On est un groupe très soudé, toujours là pour se soutenir, insiste Kelly. Même en compétition, on ne se voit pas comme des adversaires. Au contraire, on s'encourage mutuellement à repousser nos limites. » Libres dans leurs descentes, unies dans l'effort, elles incarnent un collectif où chacun trouve sa place. Une belle leçon d'entraide qui redéfinit la compétition. (F.N.)

 Kelly, Lou, and Noémie share the same passion for Freeride. Members of the Free Ski Club in Val Thorens, they push their limits together. Kelly Berthon, from Val Thorens, grew up skiing and switched to freeride in 2019. Her goal is to join the Freeride World Tour. Lou Barin, from Grenoble, changed from freestyle to freeride in 2022. Known for her creativity, she's chasing the same dream. Noémie Equy, already qualified for the 2025 Freeride World Tour, values progress over podiums. Though freeride is an individual sport, Kelly, Lou and Noémie show teamwork and encouragement can redefine competition.



© Acrofilm



FREESKI DES BELLEVILLE

Section du club des sports de Val Thorens

📍 freeski_belleville



ESCALADE

LA SEULE **SALLE DE BLOCS** EN TARENTEAISE

AIME 7J/7

ZONE D'ACTIVITÉ
DERRIÈRE LECLERC

REVEDEBLOCS.COM



REFLETS D'UKRAINE

Jusqu'au 31 janvier, le centre culturel Marius Hudry de Moûtiers accueille une exposition de Marina Mariïch sur sa ville natale en Ukraine. Des photos qui nous mettent sens dessus dessous...

C'est à travers le regard de Marina Mariïch, Ukrainienne vivant aujourd'hui à Courchevel, que nous avons l'opportunité de découvrir sa ville natale sous un angle aussi original que poétique. Dès que l'on pénètre dans la salle d'exposition, les photographies intriguent au premier abord. C'est en les observant de plus près que l'on comprend leur sens et que toute leur richesse se dévoile. Ces clichés, réalisés à partir de reflets, dans des flaques d'eau pour la plupart, offrent une perspective fascinante. Celles-ci ne révèlent qu'une partie des bâtiments, parfois déformés mais avec des couleurs et contrastes saisissants, ce qui attise notre curiosité et nous invite à imaginer ce qui se cache au-delà du visible. « Ces photos représentent la ville que j'aime (...). La photographie nous permet de voir à travers la distance et le temps, de voler au temps ce que l'œil a vu. La beauté vit tant qu'il y a des gens pour l'apprécier », témoigne Marina. Et cette exposition devient une expérience visuelle unique et captivante.

Les expositions se poursuivront ensuite, comme chaque mois, au centre culturel. Voici le programme jusqu'à la fin de l'hiver : Thierry Jay (peintre, sculpteur, photographe) en février ; Sylvie Farine (peintre) en mars ; Colette Barak (photographe) en avril. (E.H.)

🇬🇧 From 8 to 31 January at the Marius Hudry Cultural Centre, discover Marina Mariïch's photo exhibition on her hometown in Ukraine. Her poetic images, captured through reflections in water, reveal only parts of buildings, with striking colours and contrasts, arousing our curiosity.



EXPOSITION « RÉFLEXIONS DE SOUVENIRS »

Centre culturel Marius Hudry, à Moûtiers
Du lundi au vendredi • 9h-12h30 / 14h-17h30
Entrée libre et gratuite • +33 (0)4 79 24 04 23



HAUTE TECHNICITÉ

BAS CARBONE

MADE IN EUROPE

TRICOLOR propose des produits textiles pensés pour les professionnels de la montagne. La marque a été créée avec la volonté de proposer des produits technologiquement avancés en prenant en compte les enjeux environnementaux. De l'éco conception à la production made in Europe, en passant par la sélection de matières premières bio sourcées, nos produits allient technicité et impact bas carbone.

Conception : maseo creations

TRICOLOR est une marque déposée.

3
TRICOLOR
FRANCE

Tous nos modèles sont notés A à l'écorescore



TRICOLOR est une marque distribuée par :
Zone Alpine Pro 800 Rue de l'Énergie, ZAC du Château, F-73540 La Bathie




UN SPECTACLE TOUT NÜ

18
JAN

Conçu pour les tout-petits, Nü est un concert qui racontent les vêtements et la peau, la nôtre et celle des animaux, au rythme d'une musique du monde. Un spectacle empreint de poésie qui aura lieu le samedi 18 janvier à Moûtiers.

« On chante la peau, la nôtre et celle des animaux, écailles, poils et pics, cornes, fourrure, cuir et plumes, on danse nos habits, les trop grands et les trop petits ! », confie la Cie Passe-Montagne, originaire du Jura. Les tout-petits et leur accompagnant sont assis tout autour des musiciens qui rivalisent d'ingéniosité musicale. Voix et corps, banjo, sax, cajón et musique électro s'associent pour chanter la poésie des habits, de ce qui nous couvre et nous protège, mais aussi pour dire ce que c'est que d'être nu, tout Nü ! Le concert se tiendra à l'espace culturel intercommunal à Moûtiers, et s'adresse particulièrement aux moins de 4 ans. (F.N.)

 Nü is a poetic concert for toddlers about clothes and animal skins, on Saturday, 18 January from 10.30am to 11.05am in Moûtiers. Children (under 4) and their parents will be delighted by this beautiful show, brought by talented musicians playing banjo, sax, cajón, and electro sounds.



CONCERT POUR TOUT-PETITS

De 10h30 à 11h05
Espace culturel intercommunal, à Moûtiers
De 0 à 4 ans • Entrée 5€



EN +

LUNDI 20.01

Cinébus

Cinebus

À 17h30 : « Vaïana 2 »

À 20h30 : « Vingt Dieux »

Adulte 5€ / Enfant 3€

À Saint-Jean-de-Belleville

MERCREDI 22.01

Théâtre visuel « Vie »

Visual theater

À 16h • Dès 5 ans

Tarif de 8 à 27€

+33 (0)4 79 10 44 80

Au Dôme Théâtre • Albertville

Cœur de Tarentaise Tourisme

+33 (0)4 79 04 29 05

coeurdetarentaise-tourisme.com

LE TIR SPORTIF...

Ça cartonne !

C'est une activité peu courante qu'Infosnews est allé tester : le tir sportif au pistolet, qui rencontre de plus en plus d'adeptes. Direction le stand de tir d'Alpes Armurerie, à La Bâthie, pour une découverte détonante, en compagnie d'Axel Lemaire, maître d'armes et co-gérant des lieux.

On ne va pas se mentir, savoir que l'on va tirer avec de vraies armes de poing procure un mélange de sensations : l'excitation d'une expérience inédite, et une certaine appréhension. Car oui, durant une heure, on ne va pas évoluer dans un jeu vidéo, mais bien tirer à balles réelles avec des armes à feu. Axel, maître d'armes, insiste d'ailleurs fortement sur les règles de sécurité, avant de nous présenter nos armes.

Le stand de tir est à quelques mètres. Si deux tunnels permettent de s'entraîner à 50 et 100m à la carabine (surtout pour les chasseurs), direction les cinq couloirs du pas de tir de 10 et 25m. Et c'est avec un Beretta 22LR et un Sig Sauer P322 22LR, des pistolets semi-automatiques, que nous débutons. Les cibles sont à 10m, nos munitions des .22 (soit un diamètre de 5,5mm). Adeptes des séries policières, ça fait un drôle d'effêt d'enfiler ses balles dans le chargeur, d'enclencher la culasse... Pour bien viser, il faut aligner 4 éléments : l'œil, le cran de mire, la mire et la cible bien entendu.





CONCENTRATION ET MAÎTRISE DE SOI

Concentration... Le doigt effleure la détente. Pan... Le premier coup résonne et surprend. C'est allé très vite, avec une balle sortant entre 350 et 500m/seconde... En quelques tirs, les automatismes viennent : tendre le bras, bien tenir la crosse avec ses deux mains, gérer sa respiration, tirer. Au terme d'une première salve, les cibles reviennent au stand. Alors ? Surprise, elles sont toutes dans la cible !

Nous changeons d'arme et testons des 9mm, un Beretta 92X et un Glock 17 (bien connu des forces de l'ordre) : le calibre est plus gros, les armes plus lourdes, le recul plus important. Et pour corser le tout, la cible passe à 25m (comme aux JO)... Pas simple, mais on aime les challenges... La séance touche à sa fin. Pour une première, on n'a pas démerité. L'activité nécessite concentration et maîtrise de soi, des qualités qu'on peut mettre en pratique dans plein de choses au quotidien.

Test réalisé par Enimie Reumaux et Ludovik Hencze



INTERVIEW DE YOVAN CHATEL ET AXEL LEMAIRE CO-GÉRANTS D'ALPES ARMURERIE

Présentez-nous Alpes Armurerie...

Nous avons repris en août 2024 l'ancienne Armurerie Girod, fondée à Albertville en 1992 par Denis Girod, qui partait en retraite. Axel y travaillait déjà depuis 2019. Depuis 2000, les locaux ont été transférés à La Bâthie. C'est la seule armurerie de Tarentaise.

À qui vous adressez-vous ?

Nous travaillons beaucoup avec les chasseurs, et avec certains clubs de tir ou de biathlon. La partie magasin comprend les armes (avec près de 500 références), des vêtements et équipements pour l'extérieur, un beau rayon optique (jumelles, longues vues...) et du matériel d'autodéfense. Et il y a le stand de tir.

Le tir sportif attire de plus en plus d'adeptes. Pourquoi ?

C'est peut-être lié à l'évolution de la société. C'est aussi une activité différente, affiliée à la Fédération française de tir, qui nécessite une bonne connaissance de soi. En cinq ans, le nombre de licenciés a doublé, et nous avons tous les types de public. Pour découvrir, on peut faire trois séances, avec la possibilité ensuite de prendre une licence à l'année.

 Infosnews tested an exciting and growing activity : pistol shooting. At Alpes Armurerie in La Bâthie, Axel Lemaire guides participants through handling real firearms. Starting with semi-automatic pistols like the Beretta 22LR, targets are set at 10 metres. The first shot is a rush, requiring focus, steady hands, and proper aiming. Later, 9mm pistols like the Glock 17 are used, with targets at 25 metres. Shooting builds concentration and self-control. A thrilling and rewarding experience !



SÉANCES « DÉCOUVERTE 10M OU 25M » : 55MN

Location de l'arme 25€ • Munitions payantes (8 à 25€ la boîte)
Dès 18 ans • Accueil de groupes, séminaires, EVG ou EVJF
Sur réservation uniquement : +33 (0)4 79 89 69 66



LA RECETTE CARREFOUR

CÔTELETTES D'AGNEAU AU BEURRE D'ANCHOIS

INGRÉDIENTS

- × 8 côtelettes d'agneau sans manche dans le filet
- × 80g de beurre
- × 8 filets d'anchois à l'huile
- × 8 c. à s. d'huile d'olive



PRÉPARATION

- Faire chauffer le grill du four
- Préparer le beurre d'anchois en malaxant les anchois avec le beurre écrasé à la fourchette. Réservez au frais.
- Badigeonner les côtelettes au pinceau avec l'huile, sur les deux faces. Faire griller les côtelettes sous le grill très chaud pendant 1 minute 30 à 2 minutes 30 par face selon la cuisson désirée. Poivrer en retournant la viande
- Servir brûlant sur une assiette chaude en parsemant de petites noisettes de beurre d'anchois. Accompagner de haricots verts à l'anglaise, de pommes paille ou de cresson.



NOUVEAU

- ✓ **+800 m²**
- ✓ **Rayon marché**
- ✓ **Galerie commerciale**
- ✓ **Cave à vin**

8H - 20H

VENDREDI JUSQU'À 20H30

DIMANCHE 8H30-12H30

+33 (0)4 79 24 12 44

Guide Gourmand

LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



La Marmite
Mafaldina al tartuffo

LES MENUIRES

LES 3 VALLÉES

COURCHEVEL

BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTIERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Épicerie du Praz

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



© Mairram

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

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

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Étable des Lys



© Mairram

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

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

Du mercredi au lundi de 19h30 à 22h
22 Passage des Écoliers
+33 (0)4 79 07 97 71 • lespeupliers.com

COURCHEVEL LE PRAZ

La Table de Mon Grand Père

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



© Un Duc

♥ Le grand menu de partage

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

COURCHEVEL 1850

Alpage*



© Mairram

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

♥ Une véritable expérience immersive

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

COURCHEVEL 1850

La Fèrma

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



© Paul Brechu

♥ Fondue au Grand Brut Alpin

Ouvert 7j/7 midi et soir
Hôtel Annapurna, 734 Route de l'Altiport
+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

COURCHEVEL 1850

Rendez-Vous



© Paul Brechu

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

♥ Les desserts du chef pâtissier Théophile Faucher

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

COURCHEVEL 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

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



COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Le C

Bistrot To Share – Tel est le nouveau concept du Bistrot Le C, le restaurant intimiste de la résidence Le C, dédié à tous les amateurs de la gastronomie française. Planches à partager, pièces de viande d'exception, belle carte des vins et cocktails...



© Philippe Gal

♥ Les pièces de viande d'exception à la suggestion

Résidence Le C • 122 Rue ND-des-Neiges
+33 (0)4 79 41 32 55 • bistrot-le-c.com

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa



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

♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige !

✓ L'ambiance à la fois feutrée et intimiste

🇬🇧 Discover Gaïa, the restaurant of the Manali Lodge, the place to be for your evenings in Courchevel. Enjoy a delightful blend of Asian flavours and local specialities with a menu featuring homemade sushi and Asian fusion dishes, to experience on the spot in an intimate atmosphere, or take away.



© Photos Philippe Gal

Ouvert tous les jours de 18h30 à 2h
Manali Lodge - 234 Rue de la Rosière
+33 (0)4 79 23 19 42 • gaia-courchevel.com

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

♥ Le croque montagnard

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



Accès piétons et skieurs

Au sommet de la TC des Verdons • +33 (0)4 79 08 98 87

📍 Snack La Cabane des Skieurs

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

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

♥ L'ambiance Dolce Vita



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

Accès piétons et skieurs

Au sommet de la TC des Verdons

au pied de la TC Vizelle

+33 (0)4 79 08 98 98

COURCHEVEL 1850

Ineos Club House

L'Ineos Club House, temple de l'événementiel, à l'architecture moderne, offre une expérience culinaire exceptionnelle. Situé au pied du stade de slalom Emile Allais, il est accessible à ski depuis les pistes, comme à pied en empruntant l'ascenseur. Le chef Aurélien Lardeux, propose une carte traditionnelle française, sans oublier une belle proposition de pizzas et quelques spécialités savoyardes. Le chef pâtissier, Guy Lamure, réveillera votre gourmandise avec son buffet de desserts magique.

♥ Le buffet de desserts de Guy Lamure

🇬🇧 Ineos Club House offers an exceptional culinary experience : traditional French dishes, pizzas and Savoyard specialities by chef Aurélien Lardeux, and the dessert buffet prepared by pastry chef Guy Lamure. Located at the foot of the Emile Allais slalom stadium, it is accessible both on skis and on foot.



Tj/7 • Uniquement le midi de 12h à 15h30

83 rue Park City à Courchevel 1850

+33 (0)4 79 00 12 44 • ineosclubhouse.com

Le Blanchot

Au cœur des sapins enneigés, Le Blanchot offre une vue magique sur les sommets environnants. Cette année, en plus du midi, le restaurant ouvre ses portes le soir pour une ambiance plus chaleureuse et intimiste. 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 et l'espace lounge avec chaises longues. En plus, la P'tite Boutique du Blanchot ravira les amateurs d'accessoires et objets déco en tout genre.

♥ La terrasse ensoleillée

☑ Nouveau : ouverture le soir

🇬🇧 Le Blanchot is situated in an exceptional setting with 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. This year, the restaurant opens its doors in the evening for a more intimate atmosphere. Don't miss the souvenir shop and the lounge area.



3921 Route de l'Altiport - Méribel
Réservation en ligne uniquement
leblanchotmeribel.com

Marius

Le midi, Marius invite à une pause gourmande sur sa terrasse ensoleillée, entre burgers, viandes grillées et salades. Le soir, le chef Steven Subinlou présente une cuisine élégante au cœur d'une salle aussi spacieuse que chaleureuse.



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

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

Le Refuge



Nouveauté cette année : le brunch, tous les jours dès 8h, avec croissant, pancake, œuf brouillé, lard, saumon fumé maison... Le soir, on retrouve le fameux potiron de Julie, bien connu des habitués des Pierres Plates, et une carte traditionnelle au large choix, sans oublier les pizzas et fondues.

♥ La formule brunch à 29€

🇬🇧 New is brunch from 8am with a large choice in croissants, pancakes, scrambled eggs, bacon, homemade smoked salmon... In the evening, enjoy Julie's famous pumpkin, and a traditional menu, pizzas and fondues.



Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 61 97

MÉRIBEL-MOTTARET

Le Plan des Mains

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

♥ La terrasse ensoleillée



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

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

📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET

La Buvette de Tueda

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

♥ Le délice savoyard à la crème de marron



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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys



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

♥ La terrasse ensoleillée

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

📍 lecorbeleys

LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

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



LES MENUIRES

Le Lou-Bar



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

♥ Les soirées mémorables avec music live

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

LES MENUIRES

Là-Haut



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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

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

LES MENUIRES

L'Ours Blanc



Dans un cadre chaleureux avec une vue imprenable, découvrez une carte qui célèbre les saveurs locales avec des produits frais et de saison. Le soir, un buffet varié ravit les gourmands avec des mets délicats. Un véritable voyage gustatif !

♥ Truite en gravlax, myrtilles et génépi

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

LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

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



© Refuge du Lac du Lou

♥ La cuisine locale et bio

Accès depuis parking Plan de l'Eau (1h)
Hors-piste (non sécurisé) depuis La Masse,
Cime Caron et Boismint
+33 (0)7 70 22 86 79 • refugedulacdulou.com

VAL THORENS

Il Gusto



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

♥ Les tapas à partager le soir

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

VAL THORENS

Beef & Lobster

Le restaurant offre une expérience unique où se mêlent produits de la terre et de la mer. Le midi : burgers, huîtres, moules-frites et grillades. Le soir, des viandes mûrées d'origine française et des produits de la mer. Chaque plat est élaboré à partir de produits frais et bio, et est accompagné de vins choisis.



© Canité

♥ Carte gourmande le midi et bistrannique le soir

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



La Marmite

COUP DE FOURCHETTE
LES MENUIRES

Envie d'assouvir le pêché de la gourmandise ? Sur le front de neige des Bruyères se trouve une belle adresse, reconnue par le label Maître Restaurateur. Pouvons les portes de La Marmite et savourons l'instant...

Une belle salle joliment décorée, une atmosphère chaleureuse, une terrasse ensoleillée, un chef passionné, une équipe attentionnée et Julie, qui nous accueille avec le sourire... Bienvenue à La Marmite. Ici, c'est joyeux et l'ambiance nous invite à la détente. Quant au défilé des plats qui sortent de la cuisine, ils nous mettent en appétit.


Le chef, c'est Aurélien Montier, qui travaille avec Julie depuis 4 ans à La Marmite. Mais ces deux-là se connaissent depuis 20 ans ! Il en est né une complicité naturelle, qui les a amenés à composer une carte gourmande où le maître-mot est le travail des produits frais. On a ainsi dégusté un tacos alpin fusion, truite marinée, chou-fleur grillé, oignon rouge... un régal. Quant à la nouveauté, les pâtes faites maison, c'est à tester absolument : les mafaldina al tartuffo sont excellentes et tellement fondantes. Côté viandes, le restaurant propose le traditionnel burger comme l'exceptionnelle côte de bœuf : on a du choix et que de belles pièces. Pour avoir testé la souris d'agneau fumée, les amateurs en redemanderont. Enfin, les amoureux de fromages ne seront pas déçus avec la fondue savoyarde royale, le vacherin truffé, les raclettes ou encore la croziflette. On a une carte complète, pour combler les palets les plus divers.





Les skieurs affamés et pressés de retourner sur les pistes trouveront leur bonheur côté snack. L'espace, qui a été réaménagé, propose en nouveauté de belles pizzas. On trouve aussi à la carte un croc truffe, des paninis, hot dog, cocktails, bière pression... De quoi faire le plein d'énergie.

En soirée, le restaurant invite à vivre des instants magiques... dans deux télécabines et un igloo. Soigneusement aménagés pour créer de douillets cocon, on passe une soirée en immersion dans la montagne tout en étant au chaud et en dégustant de bonnes spécialités savoyardes... À tester sans plus tarder. (S.M.)

 Located on the snow front Les Bruyères, La Marmite is a cosy restaurant rewarded with the label Maître Restaurateur. Come and enjoy the warm atmosphere, the sunny terrace, and tasty dishes prepared by Chef Aurélien Montier, who works alongside Julie. On the menu : tacos, truffle pasta, and premium meats, but also local specialities like fondue, raclette, and croziflette, and the snack area proposing pizzas and paninis for skiers in a hurry. You will love a more intimate dinner in a private cabin or igloo.



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



Dîner en télécabine



Souris d'agneau fumée



Mafaldina al tartuffo



Tacos alpin fusion

VAL THORENS

Le Caribou

Joël et son équipe vous accueillent dans ce joli restaurant d'altitude (2750m) aux allures scandinaves. Les bons petits plats se dégustent à l'intérieur, sur la terrasse panoramique ou dans les petits chalets privatissables. Les mardis et jeudis, montée en chenillette et diner musical.

♥ Coin snack pour les plus pressés

🇬🇧 Joël and his team offer tasty dishes to be enjoyed indoors, on the terrace or in the small private chalets. Le Caribou is open for lunch, and dinner with music every Tuesday and Thursday from 6pm by snowcat.



Ouvert 7j/7 de 11h30 à 16h30
À l'intersection pistes Génépi et Asters
Accessible TC Moraine et Funitel de Thorens
+33 (0)6 03 45 62 23 • chaletcaribou.com

VAL THORENS

Le Chamois d'Or

Le Chamois d'Or, c'est une carte variée, avec des viandes, burgers, pizzas, salades et plats végétariens.. Les assiettes sont gourmandes, le décor savoyard chaleureux, et la terrasse ensoleillée bien placée au pied des pistes... Formules demi-pension. Livraison de burgers & pizzas à domicile.

♥ L'omelette aux cèpes



🇬🇧 Enjoy a varied and delicious meal in the rustic and welcoming setting of Le Chamois d'Or. Its reception area is large enough to welcome groups and its sunny terrace is a delight in the afternoon. Access to the restaurant is also possible from the pistes.

Ouvert 7j/7 (8h-23h) • Rue du Soleil
+33 (0)4 79 00 08 79 • +33 (0)7 61 95 71 00
restaurantlechamoisdor.com

VAL THORENS

Chalet de la Marine

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

♥ Le pot au feu au foie gras au coin du feu

🇬🇧 This traditional chalet, situated on the slopes, proposes Savoyard specialities and gourmet dishes prepared with fine ingredients. On the bistro side, quick and hearty dishes are served for the delight of skiers looking for a bite on the go.



🚠 Piste des Dalles
Ouvert 7j/7 • 9h-16h30
+33 (0)4 79 00 11 90
chaletmarine.com

VAL THORENS

Le Confidentiel

Dans un décor chaleureux mêlant bois, alcôves et touches montagnardes, le chef sublime la cuisine française avec des produits de saison et des desserts créatifs. Une adresse intime et gourmande, entre modernité et simplicité.

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



🇬🇧 In a warm setting combining wood, cozy nooks, mountain touches, and photos of alpine scenery, come and experience French cuisine prepared with seasonal ingredients, and creative desserts.

Ouvert 7j/7 • 19h – 21h
Restaurant de l'hôtel des 3 Vallées
+33 (0)4 79 00 01 86 • hotel3vallees.com

La Maison

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

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

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

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



© Photos Alpeart Médias

Club 72 Steakhouse

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

- ♥ Noix d'entrecôte Angus

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

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



© Photos Alpeart Médias

La Cabane

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

- ♥ La boîte chaude truffée

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

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

la-cabane-valthorens.com



Les Chalets du Thorens

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Au milieu des pistes de Val Thorens, les gourmands disent qu'il est une adresse à découvrir d'urgence. Bienvenue aux Chalets du Thorens, temple aux milles saveurs concoctées par des hommes passionnants et passionnés, dans une ambiance onirique et euphorique.

UNE RECETTE À TEMPÉRATURE AMBIANCE

Au détour d'une piste, nous découvrons ce lieu où l'épicurisme a élu domicile. Et la curiosité l'emporte devant l'immensité du bâtiment et l'ambiance qui s'y dégage. Transats colorés, terrasses ensoleillées, musique branchée et sourires radieux. À l'intérieur, nous sommes directement conquis par l'ambiance bon enfant.

« Venez vous mettre au chaud », nous dit la voix énergique et théâtrale de Walter, le directeur et manager présent depuis 36 ans. « Ici, c'est comme une grande famille, ça vit, ça bouge », ajoute-t-il. Voilà presque 20 ans que trois hommes passionnés créent l'âme des lieux. Le chef napolitain Valentino, personnage tout aussi jovial, nous propose une cuisine bistronomique maison saupoudrée d'influences italiennes. « C'est un endroit que j'aime, j'y travaille depuis 20 ans avec Ludo, Walter et Dao, témoigne-t-il. C'est une histoire d'amitié et de patience, comme un mariage. »

Entremets au chocolat



Le chef Valentino et sa brigade




LE TOUR DU MONDE EN UN SEUL JOUR

En faisant le tour du monde propriétaire, nous vivons un véritable tour du monde. Halte en Italie avec Valentino, puis direction l'Asie du côté du buffet asiatique tenu par le souriant et emblématique Dao : poke bowls, sushis, sashimis, makis et même huîtres attendent d'être dégustés.

Allons plus à l'ouest pour découvrir les pôles crêperie, burger, snacking, pizzas et self... On l'aura compris, ici tous les goûts sont permis. Halte ensuite sous la nouvelle verrière lumineuse donnant sur les pistes, où le temps s'arrête lorsque les assiettes (très) généreuses de Valentino arrivent à table. Gnocchi maison alla sorrentina, filet de bœuf à la cuisson parfaite et mention spéciale pour le wok de crevettes aux saveurs subtiles et parfumées.

Si les instants musicaux joués tous les midis à l'extérieur ajoutent au charme des lieux, c'est la symphonie des desserts qui finit de nous enchanter. Louys, le chef pâtissier, nous cite trois incontournables : le baba au rhum signature, la tarte aux framboises tiramisu et la tarte citron meringuée. On ne pourra pas tout tester aujourd'hui, mais nous reviendrons dans ce temple du plaisir qui sait poser art sur table ! (C.B.)

 The restaurant Les Chalets du Thorens, accessible to skiers and pedestrians, is situated in the heart of Val Thorens' slopes. This lively venue offers a magical mix of flavours crafted by passionate chefs. Outside, colourful deck chairs, sunny terraces, and upbeat music set the tone, while inside, a warm, family-like vibe awaits. Explore Italian cuisine with chef Valentino, savour Asian delights prepared by Dao, or enjoy burgers, pizzas, delicious desserts, and afternoon snacks.



◆ Départ TC Moraine

Accessible à pied, en ski, en scooter des neiges ou chenillette sur demande

+33 (0)4 79 00 02 80

leschaletsduthorens.com



Wok de crevettes



Filet de bœuf 200g



VAL THORENS

Le Koh-I Nor



Le KIN vous invite à une expérience gourmande à Val Thorens. Accessible via la piste Plein Sud, sa terrasse offre une vue époustouflante sur les 3 Vallées. Découvrez nos intemporels et nos plats XXL, le tout dans une ambiance conviviale et décontractée.

♥ Une vue imprenable et une carte généreuse

🇬🇧 Koh-I Nor invites you to a delightful culinary experience in Val Thorens. Accessible via the slope Plein Sud, its terrace offers a breathtaking view. Enjoy the house specialities and XXL meals, in a warm and relaxed atmosphere.



© Photos NG Prod

Koh-I Nor*****
Ouvert midi et soir
+33 (0)4 65 84 78 44
hotel-kohinor.com

VAL THORENS

Le M, hôtel Marielle



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

♥ Accessible skis aux pieds

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

📍 hotelmarielle

BOZEL

Achillée

Ici, le mot partage prend tout son sens. Mené par le talentueux chef Pieter Riedijk (ancien chef du restaurant le Montgomerie** K2 Altitude), le lieu nous propose une cuisine du terroir agrémentée de produits locaux savoureux. L'essayer c'est l'adorer !



♥ Les spaetzles gratinés au beaufort

Ouvert le soir du jeudi au lundi
Et le midi les samedi et dimanche
87 rue Jean-Jaurès, à Bozel

+33 (0)4 57 37 28 55 • 📍 📞 restaurant.achillee

BOZEL

Au Caprice



La boulangerie/pâtisserie Au Caprice, c'est the place to eat. Depuis plus de 10 ans, Mickaël et son équipe nous servent plus de 20 sandwiches gourmands : magret de canard et figues, beaufort, kebab... Et des desserts à tomber comme le sablé pistache/myrtille ou le Bergeron !

♥ Le Sortilège (fraise, mûre, vanille et praline)

Du jeudi au mardi de 6h à 19h
Immeuble le Bonrieu, à Bozel

+33 (0)4 79 22 08 36 📍

GRAND AIGUEBLANCHE

Le Manoir de Bellecombe



Dans un cadre authentique d'un château du XVII^e siècle, on déguste une cuisine française raffinée, faite de produits frais et locaux. Entrées gourmandes, viandes fondantes et desserts généreux vous séduiront à coup sûr !

♥ La côte de boeuf de 1kg pour 2 personnes

Mardi soir - Dimanche midi • 12h-14h / 19h-22h
25 route de Saint-Oyen

+33 (0)4 79 01 44 49 • lemanoirdebellecombe.com



mon super marché
sherpa

14 magasins au coeur des 3 Vallées

À 2 pas de chez vous, venez découvrir
toutes les saveurs et les produits de nos montagnes !

COURCHEVEL 1850
04 79 08 40 39

LA TANIA
04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS
04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET
04 79 00 01 67

MÉRIBEL 1600
04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES
04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU
04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET
04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS
04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES
04 79 00 69 59

MENUIRES CROISETTE
09 67 49 64 75


MENUIRES PREYERAND
04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850
04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000
04 79 01 05 65

 www.sherpa.net

 [sherpa.supermarche](https://www.facebook.com/sherpa.supermarche)

 [sherpa_supermarche](https://www.instagram.com/sherpa_supermarche)

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

ACCRO

LE VÉGÉTAL QUI
ENVOIE DU GOÛT



ENVIE DE
CHANGER
LES CHOSES ?



HACHÉ 100% VÉGÉTAL



ALLUMETTES GOÛT FUMÉ 100% VÉGÉTALES



FABRIQUÉ
ICI



SAUCISSES / MERGUEZ 100% VÉGÉTALES



ESCALOPE PANNÉE 100% VÉGÉTALES



À BASE DE PROTÉINES DE POIS
ET DE BLÉ CULTIVÉS EN FRANCE



FABRIQUÉ
EN FRANCE



ENTREPRISE
CERTIFIÉE B CORP

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. www.mangerbouger.fr