



les 3 vallées®

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



RETROUVEZ-NOUS

EN VIDÉO

www.INFOSNEWS.TV

LUIZA • PETIT BISCUIT
ÉTIENNE DE CRÉCY...

Live ON THE SLOPES

COURCHEVEL 1850



2^{ÈME} ÉDITION
04 AVRIL 2026

ÉVÉNEMENTS
STATIONS

LIVRES

DÉFIS LUDIQUES

SKI ALPIN
PORTRAITS D'ICI

SPORT
AUTOMOBILE

GUIDE
GOURMAND
MENUISERIE
THÉÂTRE
LIBRAIRIE

DERBYS
MUSIQUE
CLASSIQUE
BIEN-ÊTRE
SCULPTURE



N°486

AGENDA DU 27 MARS AU 3 AVRIL 2026



THÉÂTRE LES 3 COUPS

COURCHEVEL LA TANIA - SALLE DE SPECTACLE

LES PIÈCES AU PROGRAMME :

"LA JOURNÉE DE LA FEMME"
"LE JEU DE L'AMOUR ET DU HASARD"
"APOLLINE ET CÉCILIA"

**26-27 MARS
28 2026**
MARCH 26-27-28, 2026

RETROUVEZ LE
PROGRAMME ICI

FIND THE
PROGRAMME HERE



Scan Me



METEO

SAMEDI	☁	-12° -3°
DIMANCHE	☁	-4° -3°
LUNDI	☀	-5° 5°
MARDI	☀	-3° 6°
MERCREDI	☀	-3° 7°
JEUDI	☁	-2° 4°
VENREDI	☁	-5° 3°

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

KEZAKO ?



Regarde bien : sauras-tu deviner ce qui se cache
derrière ce zoom ? (réponse page 58)



OUKISON ?

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

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

DANS LE N°485, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 3, RENÉ EN PAGE 19
ET SUZANNE EN PAGE 38

3 VALLÉES INFOSNEWS N°486 27 MARS 2026

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

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

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

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - En scène pour Live on the Slopes, à Courchevel

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 4 - Le plan des pistes
- 6 - L'actu des champions
- 7 - Le saisonnier de la semaine : Florian Noël, à Saint-Martin-de-Belleville
- 8 - Un trio d'ambassadeurs de choc pour Les 3 Vallées
- 10 - L'Atelier MMH, la menuiserie 2.0
- 12 - Delta Savoie, rencontre avec Olivier Favre
- 18 & 20 - Livres : « Sadie à Brides » et « La voie devant soi »

COURCHEVEL - LA TANIA

- 15 - Voilà Les 3 Coups !
- 15 - Un Derby, comme un Roc
- 16 - Artiste : Andrea Roggi, aux arbres citoyens

BRIDES-LES-BAINS

- 18 - L'Olympe, c'est ton défi
- 19 - Des anim' pleines de vitamines

MÉRIBEL

- 20 - Les pisteurs en mode rock'n'roll
- 21 - Temps forts et sensations
- 22 - Métier : Dora, exploratrice de domaine skiable

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 24 - Artiste : Anaïs Yvoz, une voix vers les sommets

LES MENUIRES

- 27 - Coq d'Or, des jeunes skieurs en or
- 27 - Ciné-rencontre avec Nina Caprez
- 28 - Person of interest : Guillaume Desmurs, écrivain et journaliste

VAL THORENS

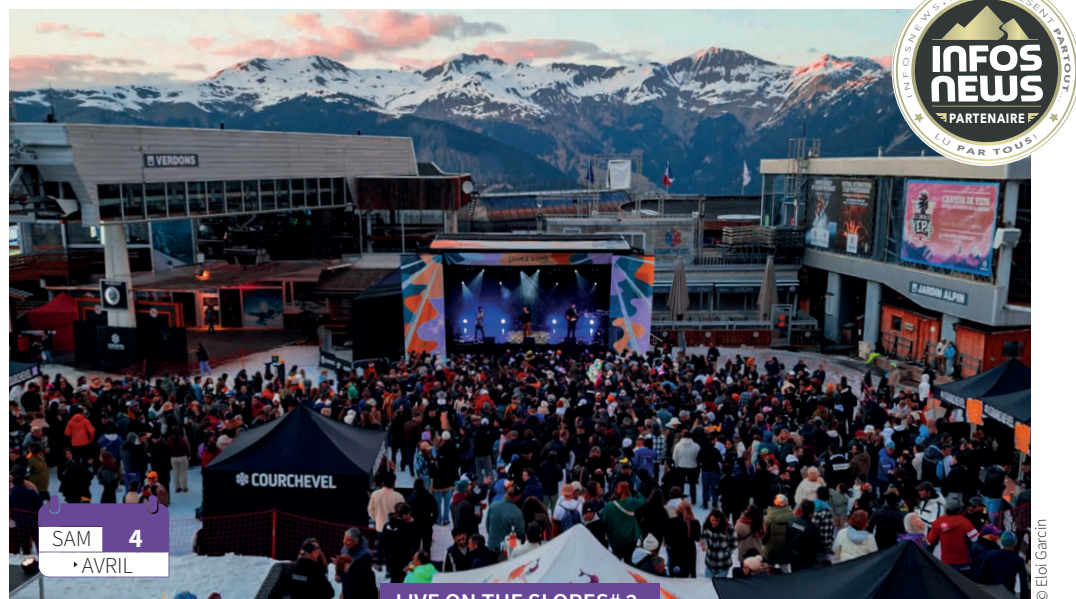
- 31 - On a testé : Le snowtubing et la Moon Xperience
- 32 - Champion : Adrien Théaux, en ski alpin
- 34 - Envie de buller au spa ?

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 36 - Pratique : Et si on bichonnait Titine ?
- 39 - À vous d'écrire la première page
- 40 - La légende de Johnny sur scène
- 41 - Un salon pour pimper maisons et jardins à Albertville
- 43 - Plus Bell la course

GUIDE GOURMAND

- 45 - Notre sélection de bonnes tables
- 56 - Coup de fourchette : Le Caribou, à Val Thorens
- 62 - Coup de fourchette : Les 3 Vallées Café, à Moûtiers



LIVE ON THE SLOPES# 2

COURCHEVEL Tous en scène !

Concerts, animations, performances artistiques, Live on the Slopes revient le 4 avril à Courchevel pour une deuxième édition pleine de surprises... Charlene Lennoz et Jimmy Lemare, les organisateurs, font le point sur l'événement de fin de saison à ne pas manquer.

Quelle est l'origine du festival ?

Tout a commencé avec l'Alti'Fest en 2020, un festival musique et culture que nous avons créé. La mairie nous a ensuite proposé d'organiser un événement pour clore la saison, spécialement dédié aux socioprofessionnels, aux saisonniers et aux locaux. C'est ainsi qu'est né Live on the Slopes l'année dernière.

Quel est le concept ?

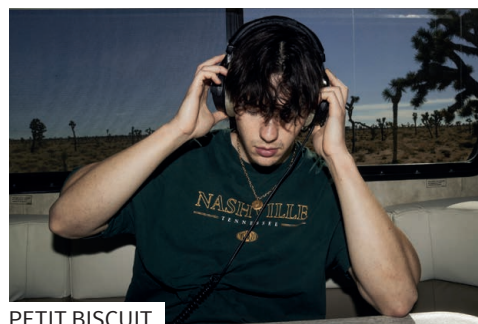
L'idée est simple : rassembler locaux, saisonniers, socioprofessionnels pour les remercier et fêter ensemble la fin de la saison. Nous voulons créer un moment convivial et familial qui touche aussi les touristes et les familles avec des animations variées et de la musique pour tous les âges.

Quel bilan tirez-vous de la première édition ?

Même si nous avons travaillé un peu dans l'urgence, nous avons accueilli 4 000 personnes. C'était une belle première édition, avec une ambiance incroyable. Notre objectif est de développer ce festival année après année, en ajoutant toujours plus de nouveautés.

Alors justement, quelles sont les nouveautés de cette édition ?

Nous avons élargi le festival sur les pistes en installant une scène à la gare d'arrivée des Verdens, avec un bar et des stands variés : maquillage, customisation d'affaires de skis, tests de matériel avec SkiService... Les concerts commencent dès 11h avec un quatuor brésilien, des DJ Sets avec un tromboniste et un autre avec un percussionniste jusqu'à 17h. D'autres artistes animent les téléphériques de la Saulire de 14h à 16h : Imae (électro dansant) et Khénoa (pianiste).



PETIT BISCUIT

© Thomas Aulagner



ÉTIENNE DE CRÉCY

Puis direction le front de neige...

Nous avons vraiment voulu diversifier les styles pour plaire à tous les publics. Par exemple, le groupe local Rock Cab propose des reprises rock, tandis que la chanteuse Luiza interprétera son tube de l'été, « Soleil Bleu ». Pour clôturer en beauté, nous avons opté pour de l'électro avec Petit Biscuit, qui plaît aux jeunes, et Étienne de Crécy, qui touche un public intergénérationnel. L'idée est de créer une programmation éclectique et inclusive.

Quelles animations sont prévues en dehors des concerts ?

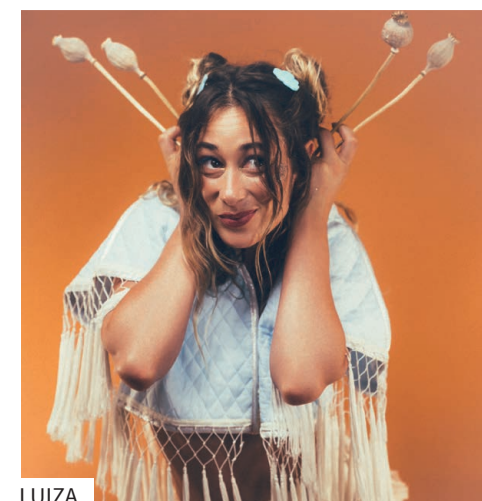
Des artisans locaux, des vêtements de créateurs locaux, un laser game, du tir à la carabine, des barbes à papa, du pop-corn, un photobooth, du maquillage, des tatouages éphémères, de la sensibilisation sur les addictions et les comportements à risque, ainsi que des performances spectaculaires et artistiques, comme des danseuses de feu, un show de moniteurs et de parapentes led.

Et il y aura un cadeau exceptionnel pour fêter les 80 ans de la station...

Nous sommes très fiers d'avoir été choisis comme élément phare du mois d'avril pour célébrer les 80 ans de Courchevel ! Un artiste découvert dans les rues de Paris, Lorem, réalisera une œuvre d'art éphémère de 800 m² sur l'ancien tremplin du front de neige de 1850. Une première ! L'artiste et son équipe peindront toute la nuit précédente, sur une pente à 30°, pour créer une œuvre surprise. Le restaurant Le Tremplin sponsorise entièrement ce projet. C'est un vrai défi artistique et logistique, et nous sommes impatients de voir le résultat. (C.L.)

LE PROGRAMME DU 4 AVRIL

- **Sur les pistes (11h – 17h)**
La Maria Luma
Malo
Miloon
- **Téléphériques Saulire (14h–16h)**
IMAE
Khénoa
- **Front de neige (17h – 23h)**
Luiza
Petit Biscuit
Étienne de Crécy
Rock Cab



LUIZA

© Emma Birski

Live on the Slopes returns to Courchevel on April 4, closing the season with concerts, performances, and entertainment across the slopes and resort. Designed for locals, season workers, and visitors, the festival features live music from Brazilian bands to DJs, plus activities, shows, and an 800m² ephemeral artwork celebrating Courchevel's 80th anniversary. With a diverse, festive program, the event blends culture, music, and community spirit in a unique alpine setting.



◆ LIVE ON THE SLOPES • COURCHEVEL 1850

De 11h à 23h

Sur les pistes et sur le front de neige

Entrée gratuite

📍 live_on_the_slopes



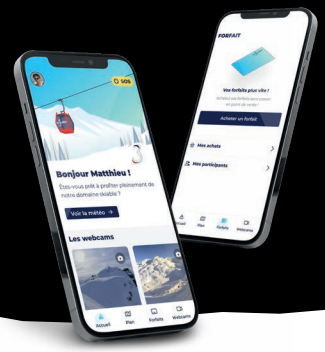
les 3 vallées

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

LES 3 VALLÉES À PORTÉE DE MAIN LAISSEZ-VOUS GUIDER

LES 3 VALLÉES WITHIN REACH
LET US GUIDE YOU

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



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 !

TÉLÉMARK

Coupe du monde • Pra Loup (France)

CLASSIQUE HOMME • 21 MARS

3^e YOANN ROSTOLAN Méribel

CLASSIQUE HOMME • 20 MARS

6^e YOANN ROSTOLAN Méribel

7^e CHARLY PETEX Méribel

SPRINT HOMME • 19 MARS

1^{er} CHARLY PETEX Méribel

17^e YOANN ROSTOLAN Méribel

SAUT À SKI

Coupe du monde • Lillehammer (Norvège)

SUPER G HOMME • 22 MARS

26^e VICTOR HAGHIGHAT Val Thorens

SKI ALPIN

Coupe du monde • Lillehammer (Norvège)

SLALOM GÉANT HOMME • 24 MARS

11^e ALEXIS PINTURAU Courchevel

Bonne retraite Alexis !

SLALOM FEMME • 24 MARS

19^e MARIE LAMURE Courchevel

SUPER G HOMME • 22 MARS

26^e VICTOR HAGHIGHAT Val Thorens

SKI ALPINISME

Coupe du monde • Val Martello (Italie)

SPRINT FEMME • 22 MARS

1^{er} EMILY HARROP Courchevel

SKI CROSS

Coupe du monde • Craigleith (Canada)

HOMME • 22 MARS

10^e YOURI DUPLESSIS-KERGOMARD Méribel

14^e MELVIN TCHIKNAVORIAN Val Thorens

HOMME • 21 MARS

1^{er} YOURI DUPLESSIS-KERGOMARD Méribel

13^e MELVIN TCHIKNAVORIAN Val Thorens

SKI FREESTYLE

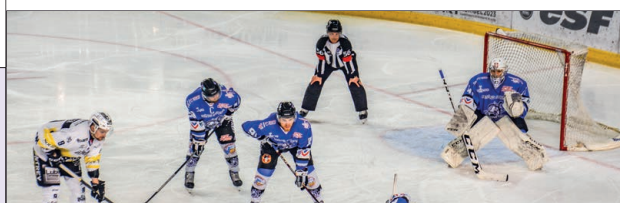
Coupe du monde • Tignes (France)

BIG AIR FEMME • 20 MARS

11^e POPPY MCGREE Courchevel

SKI NORDIQUE

Bonne retraite à Richard Jouve (Méribel)



HOCKEY-SUR-GLACE

Division 1 / poule de maintien

À la suite de sa défaite au Tour 1 contre Nantes (3 victoires à 2), le HCMP jouera le Tour 2 décisif contre Villard-de-Lans. Rendez-vous à Courchevel pour les matchs 1, 2, 5, les 28 & 29/03 et 05/04, et à Villard-de-Lans pour les matchs 3 et 4 les 01 & 02/04.

Go Bouks go !

LE SAISONNIER DE LA SEMAINE

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Flo LE YAMAKASI DU NORD

À Saint-Martin-de-Belleville, on a rencontré Flo, un saisonnier multi-casquettes qui travaille au magasin 3 Vallées Ski Location. Il nous raconte son histoire d'adepte de sport, et de parkour en particulier.

Quel est ton parcours ?

À la sortie du lycée, j'ai fait un Bac pro mécanique auto mais à la fin de la dernière année, ça ne me plaisait plus vraiment. Comme je faisais beaucoup de sport, je me suis dit pourquoi ne pas faire de ma passion, mon métier. Je me suis réorienté en passant par un tremplin : une Fac de microbiologie, tout en faisant des stages en animations. Puis j'ai passé un Brevet professionnel mention activités physiques pour tous, avant de faire une formation animateur loisir et tourisme, que j'ai commencée mi-octobre.

Quand es-tu arrivé à Saint-Martin ?

Je suis arrivé début décembre, dans le cadre de ma formation de skiman, au magasin de 3 Vallées Ski Location.

Ce qui te plaît dans ce métier ?

J'aime le contact avec le client. On peut parler de tout et en plus on rigole bien. J'apprends aussi sur le ski, car c'est la première fois que je viens à la montagne. J'ai appris le ski et le snow cette année !

Où aimes-tu sortir ?

J'aime bien aller au Rhum'Box à Val Tho'. Il y a de la bonne musique.

Que fais-tu quand tu es off ?

Je pars camper en hamac avec mon duvet -25°C. Par exemple, mi-mars, je suis parti au Bettaix en haut du téléski, le long de la rivière. J'étais tranquille !



Profil

Prénom : Florian

Surnom : Flo

Nom : Noël

Âge : 24 ans

Origine : Lens (62)

Job : Skiman, animateur loisir et tourisme (en formation)

Où : 3 Vallées Ski Location

Un talent caché ?

Je fais du parkour et de l'escalade, l'été dans la forêt de Fontainebleau et l'hiver en salle. J'ai une petite association de parkour avec mon ancien entraîneur : l'association Intraçables à Liévin.

Une anecdote ?

Un jour cet hiver, je suis parti skier avec un ami à Val Thorens. Par pur hasard, j'ai croisé un ami du Nord sur les pistes. Ça faisait sept ans que je ne l'avais pas vu !

Un credo dans la vie ?

Comme je fais pas mal de sport, ça arrive que je me blesse. Avec mon groupe d'amis, on se dit souvent : « Ce n'est pas grave, t'inquiète, ça repousse ! »

Un projet après la formation ?

J'aimerais ouvrir une salle de sport à Lens, avec parkour et escalade. (M.P.)

Flo, a seasonal worker in Saint-Martin-de-Belleville, turned his passion for sports into a career. After studying auto mechanics, he retrained through sports programs and now works as a ski technician while training in tourism animation. Passionate about parkour and climbing, he camps outdoors and plans to open a parkour and climbing gym in Lens.

UN TRIO D'AMBASSADEURS DE CHOC

Pour faire rayonner Les 3 Vallées toute l'année, l'Association Les 3 Vallées (A3V) s'appuie sur trois ambassadeurs emblématiques : Lucille Germain, Timothée Théaux et Mahé Freydier, qui incarnent la richesse et les infinies possibilités du territoire.



© Laila Franchini

L'AVIS DE

« C'est essentiel pour nous d'incarner le territoire à travers des visages qui le vivent toute l'année et en portent les valeurs. Leur engagement à nos côtés est précieux pour promouvoir le territoire. Avec des profils complémentaires, des disciplines variées et des sensibilités différentes, ils incarnent parfaitement les infinies possibilités des 3 Vallées. »

Mélina Laymond, responsable Pôle Communication – Association Les 3 Vallées



© Arthur Bertrand

Lucille Germain

28 ans

Athlète en trail & monitrice de ski nordique

Ambassadrice depuis 2023

PROFIL : Athlète professionnelle de trail au sein du team NNormal, Lucille évolue sur des terrains techniques. Installée à Bozel depuis 2022, elle partage sa vision de la montagne sur les réseaux sociaux.

SA MISSION : Faire rayonner Les 3 Vallées toute l'année, à travers shootings photo/vidéo et réseaux sociaux, en valorisant le trail, le ski de randonnée et le ski de fond.

CE QU'ELLE AIME DANS LES 3 VALLÉES : « Les 3 Vallées, c'est un terrain de jeu incroyable pour les sports outdoor, et surtout pour le trail, ma discipline de cœur. La variété des paysages et des terrains — raides, plats, techniques — permet de se faire plaisir à chaque sortie. »

SES SPOTS PRÉFÉRÉS : En ski de randonnée, la Millet Ski Touring et la vallée des Avals à Courchevel ; en ski de fond, la liaison Méribel-Courchevel ; côté trail, la vallée des Encombres dans les Belleville.



© Arthur Bertrand

Timothée Théaux

45 ans

Moniteur de ski & guide de VTT

Ambassadeur depuis 2018

PROFIL : Arrivé il y a plus de 30 ans à Val Thorens, Timothée, dit "Timy", est un ambassadeur historique des 3 Vallées. Homme de terrain, il vit et partage le territoire toute l'année.

SA MISSION : Encadrer les accueils presse et influenceurs, participer aux shootings photo, vidéo et à la création de contenus pour les réseaux sociaux pour valoriser Les 3 Vallées.

CE QU'IL AIME DANS LES 3 VALLÉES : « Le potentiel est inépuisable... On passe facilement d'une vallée à l'autre. Quelle que soit la météo, la diversité des altitudes et des versants offre toujours un terrain de jeu idéal. »

SES SPOTS PRÉFÉRÉS : À Courchevel, la piste du Petit Dou, le lac de la Rosière et le Rocher de la Loze pour leurs ambiances variées et leurs panoramas. Dans les Belleville, la vallée des Deux Nants, et à Méribel, le lac des Fées sous l'Aiguille du Fruit, pour des espaces sauvages toute l'année.



© Laila Franchini

Mahé Freydier

24 ans

Moniteur de ski & créateur de contenu

Ambassadeur depuis 2024

PROFIL : Natif des 3 Vallées, moniteur de ski à Courchevel 1550, Mahé (Mahuuuuuski) fédère plus de 950 000 abonnés sur ses réseaux sociaux (Instagram, TikTok et YouTube).

SA MISSION : Créer du contenu pour Les 3 Vallées et aider à booster la présence de la destination sur les réseaux sociaux, pour aller chercher une cible plus jeune, notamment sur TikTok.

CE QU'IL AIME DANS LES 3 VALLÉES : « L'énergie unique d'un terrain de jeu infini, des pistes variées aux grands espaces hors-piste. L'été, à pied, en trail ou à vélo, entre paysages grandioses et une infinité de parcours. »

SES SPOTS PRÉFÉRÉS : La piste de la Loze au lever du soleil, la Saulire, les Creux et le Grand Couloir pour leur technicité. Les panoramas de Côte Brune et, l'été, les crêtes de Méribel en VTT, entre grands espaces et liberté. (E.R.)

🇬🇧 To showcase Les 3 Vallées year-round, three inspiring ambassadors embody its boundless energy. Trail athlete Lucille Germain captures the diversity of alpine terrain, from Nordic skiing to high-altitude runs. Longtime local Timothée Théaux shares his deep-rooted knowledge through guiding and storytelling across seasons. Meanwhile, content creator Mahé Freydier brings a fresh, youthful perspective, connecting new audiences to the mountains online. Together, they reveal a destination of endless possibilities.


ASSOCIATION LES 3 VALLÉES
les3vallees.com
  

L'ATELIER MMH, LA MENUISERIE 2.0

Depuis 2009, Michaël Henry dirige l'Atelier MMH avec passion. Il partage son parcours, sa vision de la menuiserie et les secrets de la réussite de son entreprise, entre savoir-faire traditionnel, innovations techniques et accompagnement d'une équipe fidèle qui grandit avec lui.

Michaël, quel est ton parcours ?

Après avoir été formé par la fédération des Compagnons du Tour de France, j'ai effectué mon apprentissage au sein de l'entreprise Freppaz à Bozel, dont j'ai repris la gestion en 2009, avant qu'elle ne devienne l'Atelier MMH. Après avoir déménagé au Villard-du-Planay, on a intégré les nouveaux locaux ici à La Perrière, en 2019.

Qu'est-ce qui caractérise ton équipe ?

Nous étions 3 au départ et nous sommes maintenant presque 30 ! Nous avons une équipe fidèle, avec de sérieux bosseurs. Beaucoup ont commencé en tant qu'apprentis et sont aujourd'hui chefs de chantier. On jouit d'une réputation de bons formateurs qui me tient à cœur.

Sur quels chantiers intervenez-vous ?

L'entreprise prend en charge toutes les étapes d'un projet, de l'étude à la réalisation, pour la construction ou la rénovation (menuiseries, agencement, mobilier), en valorisant le bois. Elle intervient sur des chalets, résidences ou hôtels en stations comme Courchevel, Méribel ou en Haute-Savoie, ainsi que sur des projets partout en France.



MICHAËL HENRY



Quelle est la philosophie de l'Atelier MMH ?

On est capable de tout faire et c'est ce qui fait notre force, on a rarement recours à la sous-traitance. On essaie d'être à la pointe en termes d'innovation et de technologie, d'avoir toujours une longueur d'avance. Pour cela, on développe des techniques que personne n'utilise. Et on se dit que si ça ne se fait pas aujourd'hui, que faudrait-il mettre en place pour que ça existe demain ? Par exemple, on a développé des menuiseries extérieures spécifiques sur des coulissants panoramiques, technologie reconnue par nos confrères.

Comment évolue le secteur de la menuiserie ?

La menuiserie et l'agencement évoluent énormément techniquement et les plans ont aussi beaucoup plus d'importance. Tout est maintenant usiné sur des machines numériques, sur lesquelles nous avons dû investir. On a dû doubler la surface de l'atelier pour pouvoir les entreposer. En 2012, dans la vallée, nous étions les premiers à avoir une machine numérique 5 axes. Aujourd'hui, nous en avons 4. Ces machines nous permettent d'avoir la capacité de tout produire en interne.



© MMH



© Charlene Boirie



© mtrippier



© Photos MMH

Un chantier marquant ?

Même si tous les chantiers le sont, celui de l'Ariondaz (résidence à Courchevel 1650) en 2021, pendant le Covid, est important, car il correspond au moment où on a développé la menuiserie extérieure, pour tous types d'ouvertures et d'aménagements. Ce chantier nous a donné une stature dans ce domaine et nous a permis de gagner en notoriété. Aujourd'hui, on sait, et on a démontré, qu'on a la capacité de réaliser ce type de constructions.

Quels sont vos projets ?

On essaie de se donner plus de confort via de l'aménagement interne, des hangars de stockage supplémentaires, afin d'avoir un environnement de travail agréable. On a beaucoup de projets dans la vallée, c'est la première fois depuis 17 ans qu'on est déjà complet pour l'année en termes de réalisations ! On réfléchit en parallèle à renforcer l'équipe pour répondre à toutes les demandes. (E.H.)

 Since 2009, Michaël Henry has led Atelier MMH, a woodworking company rooted in traditional craftsmanship and innovation. Trained with the Compagnons du Tour de France, he transformed the business from a small team into nearly 30 employees, many trained internally. Atelier MMH manages full woodwork projects for chalets, hotels, and residences, mainly in the Alps. With advanced digital tools and in-house production, the company combines expertise, innovation, and strong team development to ensure quality and growth.



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

EN TERRE ÉTRANGÈRE : DESTINATION ASIE

RENCONTRE AVEC OLIVIER FAVRE - PDG



Delta Savoie, avec ses deux concessions d'Albertville et Chambéry (La Ravoire), est ancré dans le territoire depuis des dizaines d'années. Son fondateur, Olivier Favre, nous explique pourquoi il s'est ouvert progressivement aux produits asiatiques, sur le marché du véhicule électrique et hybride.

UN PREMIER PAS AVEC KIA

En 2004, Olivier fait le pari de la marque coréenne Kia, pour compléter sa gamme sur un créneau plus populaire. Avec des marques comme Land Rover ou Jaguar, il avait besoin de diversifier sa clientèle pour grandir. Le groupe Kia vendait alors 80 voitures par an en France... Il en vendra 230 en Savoie, la première année !

En 2020, post Covid, Delta Savoie vend 567 Kia sur l'année et se classe parmi les trois plus gros vendeurs France, et le premier sur l'EV9, fleuron de la gamme électrique du constructeur. Le pari Kia est réussi et la marque jouit aujourd'hui d'une renommée croissante et surtout d'une très grande fiabilité sur ces véhicules, légitimée par 7 ans de garantie constructeur.

UN DEUXIÈME PAS AVEC XPENG

En 2025, Olivier ouvre ses portes à l'empire de Chine et son armada de véhicules électriques fiables et financièrement accessibles. Il décide alors de privilégier un retour au luxe, avec la marque haut de gamme chinoise Xpeng. Des véhicules élégants, bien finis, puissants et d'une belle courtoisie tarifaire... la clientèle des marques européennes traditionnelles comme BMW, Land Rover, Audi est séduite. La première année, ce sont plus de 50 véhicules vendus. Le G6 Xpeng étant un concurrent direct de Tesla, la vague anti-Musk servira la réussite de la marque au X sur la calandre.

Delta Savoie propose aujourd'hui deux modèles, le G6 et le G9, bluffants de technologies embarquées et forts d'un rapport qualité/puissance/prix incroyable. Demain, la flotte sera complétée par les modèles P7+ et X9... et l'IA s'invite à bord : à votre internet pour les plus curieux !



OLIVIER FAVRE & JAECCO 7

UN TROISIÈME PAS AVEC JAECCO & OMODA

2026 sera marquée par un troisième tournant important : l'arrivée du groupe chinois Cherry (premier importateur mondial de voitures chinoises) et de ses deux marques : Omoda et Jaecoo. Six modèles seront progressivement intégrés, en hybride et en électrique. De nouveau, c'est la recherche de diversification qui guide Olivier. Élargir la gamme pour proposer de l'hyper accessible à l'ultra luxe, selon les profils client. Ces deux marques seront les plus accessibles de chez Delta Savoie. L'ADN des véhicules ressemble à celui de Land Rover et pour cause, ils sont assemblés en Europe, principalement en Espagne et en Angleterre, dans les usines de la marque anglaise ! Une qualité de finition soignée donc, pour un prix très attractif.

À l'atout prix, on ajoute le circuit court vertueux, toujours servi par une fiabilité garantie 7 ans. Un Jaecoo 7 sera ainsi comparable à un 3008 Peugeot ou à un Volkswagen Tiguan, pour 20 à 30% moins cher.

Pour Olivier Favre, les clients qui cherchaient il y a 20 ans le prix, veulent aujourd'hui le prix ET la technologie.

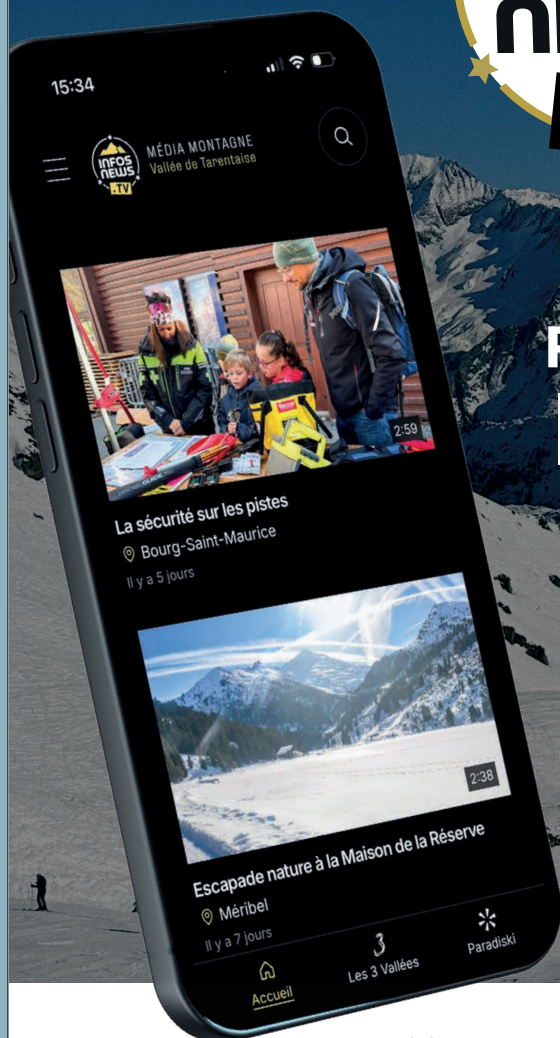
Son modèle coup de cœur ? Le Xpeng G9 pour son gabarit, sa charge hyper rapide et le confort embarqué. (G.B.)

UK Long established in Savoie, Delta Savoie has gradually expanded toward Asian carmakers to adapt to the fast-changing electric and hybrid market. Founder Olivier Favre first bet on Kia in 2004, turning the brand into a regional success. More recently, the group introduced premium Chinese EV manufacturer XPENG, followed by new partnerships with Omoda and Jaecoo. The strategy: diversify from accessible models to high-end vehicles while combining competitive pricing, advanced technology and reliable electric mobility.

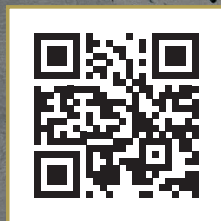


◆ GROUPE DELTA SAVOIE

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



NOUVEAU
RETROUVEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
EN VIDÉO
WEB APP



COMMENT ÇA MARCHE ?

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

TOC TOC TOC... *Voilà Les 3 Coups !*



© Un Duo

L'édition hivernale du festival de théâtre Les 3 Coups se poursuit jusqu'au 28 mars. Il reste encore deux spectacles à découvrir gratuitement à La Tania, entre grand classique revisité et comédie musicale.

Créé en 2014 par Marie-Claire Thooris et Marie-Frédérique Alaphilippe pour faire vivre la scène théâtrale à Courchevel, le festival Les 3 Coups se tient traditionnellement en juillet avec une dizaine de représentations (édition 2026 du 11 au 17 juillet). Depuis 2024, il se décline aussi en version hivernale sous le format de trois soirées. Après la représentation de « La Journée de la femme », c'est au tour de la pièce « Le Jeu de l'amour et du hasard » d'investir la salle de spectacle de La Tania ce vendredi 27 mars. Une version années folles de ce grand classique de Marivaux. Samedi 28, le festival se clôture avec « Apolline et Cécilia », un spectacle musical mêlant théâtre et chansons françaises revisitées. (F.N.)

The winter edition of the Les 3 Coups theater festival continues until March 28 in La Tania, featuring two free performances: a playful, modern take on Marivaux's classic « Le Jeu de l'amour et du hasard » and the musical « Apolline et Cécilia » blending theater with French songs.



FESTIVAL LES 3 COUPS • ÉDITION HIVER

Les 27 et 28/03, à 20h15
 Salle de spectacle de La Tania
 Entrée libre • Réservation sur billetweb.fr
 +33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.com

ZOOM

COMME UN ROC !



© Claire Bastien

Institution de Courchevel depuis 1982, Le Derby du Roc Merlet est une course festive et sportive ouverte à tous les amateurs de glisse : skis, snowboards, télémarks, snowscoots ou monoskis, à vous de choisir ! Un seul objectif : arriver le premier sur le front de neige après 800 mètres de dénivelé et 5 km de parcours. De la compét' donc, mais aussi de la fête : déguisements, animations et concerts (Nathan Joy, Pink Miami, etc.) rythment la journée dès midi. Une belle occasion de clore la saison !

Le dimanche 29 mars, à Courchevel Moriond Animations dès 12h, RDV 16h50 pour la course
instagram.com/derbydurocmerlet

Since 1982, the Derby du Roc Merlet in Courchevel combines sport and fun. Open to all riders, this 5km, 800m descent race ends with costumes, concerts, and festive celebrations to close the season.



TO DO LIST

- MARDI 31.03**
 Yoga collectif
Collective yoga
 À 12h30 • 17€
 Ineo Club House • Courchevel 1850
- MARDI 31.03**
 Atelier écriture & photographie « Délivrance »
Writing and photography workshop « Deliverance »
 À 16h • Gratuit
 Médiathèque du Pratz
- Office de tourisme • Courchevel**
 +33 (0)4 79 08 00 29
courchevel.com



© Outdoor Creative Pictures

Andrea Roggi, AUX ARBRES CITOYENS

À l'occasion de la 17^e édition de L'Art au sommet, nous avons rencontré le sculpteur italien Andrea Roggi en compagnie de Laura Bartoux, coresponsable des célèbres galeries d'art du même nom. Un moment suspendu et complice qui nous a fait voyager jusqu'en Italie.

Andrea, pourquoi avoir choisi la sculpture ?

Quand j'étais petit, je me suis vite intéressé à l'art dans sa globalité, comme la peinture ou la poésie, avant de me rendre compte que la sculpture était le meilleur moyen pour connecter les gens. L'avantage, c'est qu'on peut la représenter en extérieur et cueillir les gens plus facilement, notamment les enfants qui expriment une émotion pure et insouciance. Vivant dans un quartier pauvre de Toscane, la sculpture me permettait aussi de gagner de l'argent en tant que métier d'artisanat. J'ai d'ailleurs ma propre fonderie, dans laquelle je travaille avec mes deux fils.

Que représente votre célèbre série « Les arbres de vie » ?

J'ai toujours été fasciné par la nature, qui apaise les âmes. Cette série représente la connexion entre homme et nature. Ce sont toujours des oliviers, un arbre qui résiste au temps, qui symbolise la vie et la Toscane. Les racines apparentes dans mes œuvres sont cruciales : on vient du même endroit, la Terre, et on y retourne tous. Le plus important dans mon œuvre, c'est la boule dorée en bronze, créée en collaboration avec le joaillier Martin Katz, qui est synonyme d'énergie. C'est le cœur de l'œuvre.



ANDREA ROGGI

ON VIENT DU MÊME ENDROIT, LA TERRE

Vous exposez pour la première fois à Courchevel. Que vous inspire cet endroit ?

La famille Bartoux m'a proposé de venir et pour moi, ce cadre est un contraste entre mes oliviers, arbres de chaleur et ces montagnes. Courchevel m'a inspiré pour des œuvres futures, c'est la première fois que je ressens ça. De visualiser mes sculptures avec les montagnes en fond et dans les nuages crée de nouvelles émulations. C'est l'une des places les plus énergisantes rencontrées avec l'eau des montagnes, les cimes et les forêts. (C.B.)



LAURA BARTOUX & ANDREA

ENTRETIEN AVEC LAURA BARTOUX

Un mot sur les galeries Bartoux ?

Nous avons 17 galeries présentes dans le monde, dont celle de Courchevel. Et cela fait 17 ans qu'on collabore avec la station pour L'Art au Sommet. L'idée est de démocratiser le marché de l'art dans un décor époustoufflant. On voulait des écrans extraordinaires, comme Courchevel, pour des œuvres extraordinaires.

Pourquoi avoir sélectionné Andréa Roggi ?

Au sein des galeries Bartoux, on sélectionne toujours, en fonction de nos coups de cœur, des artistes au travail de grande qualité. Chacune des sculptures d'Andrea sont des modèles uniques. La base est un moule, mais il soude lui-même chaque branche à la main. Il mêle nature (avec les branches) et vie humaine, avec ses troncs qui représentent chaque moment d'une vie humaine (rencontre, famille, amour). Cette représentation de connexion à la nature et aux racines nous a séduit.

Ses œuvres sont monumentales, dignes de l'Art au sommet !

On reconnaît aussi les artistes à la taille de leurs œuvres, car plus elles sont grandes, plus elles sont difficiles à travailler. Certaines de ses œuvres en bronze pèsent entre 800 kilos et 4 tonnes. Celles exposées à Biollay et Vizelle vont jusqu'à 5m de hauteur.

**Galerias Bartoux, Espace Diamant,
Courchevel 1850**
Ouverte tous les jours de 10h30 à 20h



JUSQU'AU LUN
• AVRIL 20



At the 17th "Art au sommet", we met Italian sculptor Andrea Roggi with Laura Bartoux. Famous for his Trees of Life, Roggi explores humanity's connection to nature through olive trees, roots, and golden bronze spheres symbolizing energy. Exhibiting in Courchevel for the first time, he found inspiration in the mountains' contrast with his Tuscan roots. His monumental outdoor sculptures reflect both life and nature, showcased by the Bartoux Galleries in stunning alpine settings.



L'ART AU SOMMET

Œuvres d'Andrea Roggi et de Bruno Catalano
Visite guidée avec la Fondation Facim
tous les jeudis

« SADIE À BRIDES-LES-BAINS »

SUSIE MORGENSTERN



© Eyrolles

Et si une cure d'amaigrissement à Brides-les-Bains pouvait transformer bien plus que votre apparence ? Tel est le nœud de cette intrigue romanesque imaginée par la très prolifique écrivaine Susie Morgenstern.

Très populaire en littérature jeunesse, Susie Morgenstern signe son premier roman pour adultes. Et surprise, l'histoire se passe à Brides-les-Bains ! Sadie, une Américaine du New Jersey décide de partir en vacances pour faire une coupure avec son métier de directrice d'école dans lequel elle s'investit (peut-être) un peu trop. La voilà partie pour la station thermale, à la découverte de la thalassothérapie. Le récit de Susie est drôle, émouvant et sans prise de tête. Il cristallise la rencontre entre deux cultures complètement différentes, se moquant tendrement de nous, les Français. (F.N.)



Sadie à Brides-les-Bains
Susie Morgenstern
Eyrolles

320 pages • 17,90 € • Avril 2025

ZOOM

L'OLYMPE, C'EST TON DÉFI !



© Sylvain Aymoz

On troque les skis contre des chaussures de trail en ce dimanche 5 avril. Êtes-vous prêts à relever le Défi de l'Olympe ? Une montée sèche et chronométrée de Brides-les-Bains aux Allues (3,5km pour 520m D+), réservée aux cuissots de feu ! Objectif : réaliser le maximum de grimpees en solo ou en duo, en un temps imparti de 6h maximum pour remporter la couronne de laurier. Record à battre : 9 montées chez les hommes, 8 chez les femmes.

Dimanche 5 avril, de 10h à 16h

Départ devant la mairie de Brides-les-Bains

Dès 30€/pers • meribel-club-montagne.com

🇬🇧 Swap skis for trail shoes on April 6 for the Défi de l'Olympe: a 3.5 km, 520 m D+ timed climb from Brides-les-Bains to Les Allues. Solo or duo, six hours to beat records!



TO DO LIST

DIMANCHE 29.03

Concert vin chaud rouge : And'Joy

Mulled wine concert: And'Joy
À 17h • Gratuit
Devant l'OT

MARDI 31.03

Danse afro

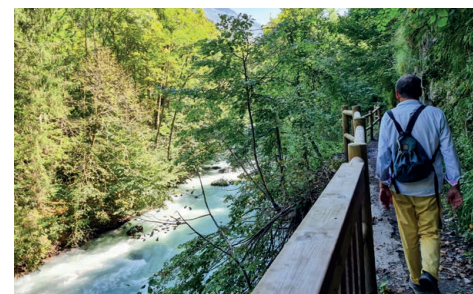
Afro danse
À 10h • Gratuit
Kiosque du parc thermal

Office de Tourisme

Brides-les-Bains

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

DES ANIM' PLEINES de vitamines !



La saison thermale a repris il y a quelques jours, marquant également le démarrage des animations organisées par la station. Chaque semaine, plus de 50h d'activités sont ainsi offertes à tous. Sortez vos agendas...

50 HEURES OFFERTES PAR SEMAINE !

Préférez-vous les balades, la gym, les pilates, le stretching ? En ce printemps, les activités fleurissent à Brides-les-Bains. Jusqu'au 30 octobre, soit durant toute la durée de la saison thermale, le service animation de la station a concocté un programme hebdomadaire de pas moins de 50h d'activités offertes. Et en plus, elles sont ouvertes à tous ! Curistes, touristes et locaux sont les bienvenus pour ces séances de détente et de remise en forme. Alors à vos baskets et tenue de sport ou de stretch, le plus dur, ça va être de faire un choix...

À VOS AGENDAS

Le marché hebdomadaire a également repris du service depuis cette semaine. Rendez-vous au cœur du parc thermal tous les mercredis entre 8h et 13h, jusqu'au 28 octobre, pour flâner devant les étals et dénicher quelques trouvailles. Pour les skieurs et piétons, la télécabine de l'Olympe reliant Brides à Méribel et les 3 Vallées sera ouverte jusqu'au vendredi 10 avril, puis ensuite en juillet et en août. (E.R.)

🇬🇧 Spring brings new energy to Brides-les-Bains, with over 50 hours of free weekly activities like walks, Pilates, and stretching until late October. The thermal season returns with spa experiences, wellness talks, and a lively weekly market, offering a perfect balance of relaxation and activity.

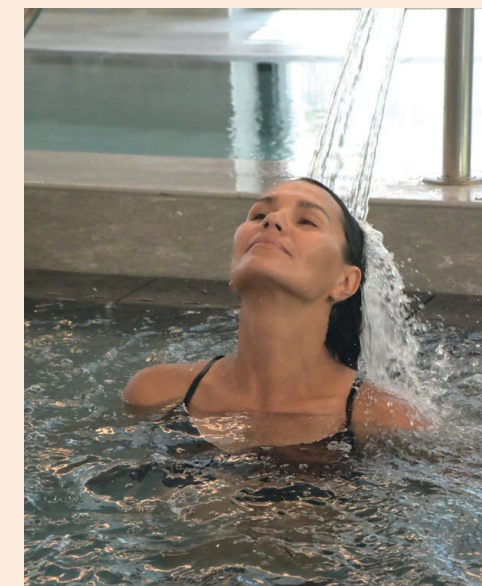


ANIMATIONS GRATUITES HEBDOMADAIRES

Encadrées par les animateurs de la station
Infos et programme détaillé à l'office de tourisme



SI ON SE FAISAIT UN SPA ?



© Jane Cummings

Le Grand Spa Thermal, c'est un lieu unique offrant des soins et des espaces à l'eau thermale de Brides. Dans ce temple du bien-être, différents espaces attendent les visiteurs : une jolie zone aquatique avec son couloir de nage, des espaces détente avec hammam et sauna, des jacuzzis, une tisanerie et une terrasse extérieure abritée. Curistes, sportifs, touristes et locaux trouveront ici une diversité de soins répondant à toutes les attentes. Nouveau cette année, les dimanches seront ouverts en intersaisons.

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

LA VOIE DEVANT SOI

NINA CAPREZ



Entre parois mythiques et horizons intimes, Nina Caprez raconte le vertige d'une vie suspendue au rocher. Un récit sensible où la quête de performance se mêle à l'amour, à la maternité et au goût du large.

Dans ce récit autobiographique, Nina Caprez, la grimpeuse suisse spécialiste de la grande voie, aujourd'hui installée en Tarentaise, retrace une vie dédiée à l'escalade de haut niveau. Elle y évoque ses réussites comme ses échecs, notamment cette chute lors de l'ascension de la Nose. Loin de marquer un point final, cet épisode ouvre un nouveau chapitre. Au fil des pages, Nina interroge son rapport à la performance. Comment continuer à viser l'excellence tout en embrassant la vie de famille ? Son écriture, sincère et lumineuse, témoigne d'une transformation : l'escalade n'est plus seulement une quête de sommet, mais un art de vivre, un équilibre à inventer. Préfacée par Lynn Hill, cette autobiographie sensible explore la liberté, la résilience et la capacité à se réinventer, au-delà des parois. (F.N.)



La voie devant soi
Nina Caprez

Guérin • Éditions Paulsen
23€ • 176 pages • Janvier 2026

ZOOM

LES PISTEURS EN MODE ROCK'N'ROLL !



Le samedi 28 mars, rendez-vous sur le front de neige de Méribel-Mottaret pour célébrer les pisteurs-secouristes à l'occasion du 47^e Mémorial des pistes, dans une ambiance conviviale et rock'n'Roll ! Au programme, course de barquette, c'est emblématique outil de travail de la profession (réservée aux pisteurs), buvette, repas et concert du groupe local The Pace Maker, composé de... pisteurs-secouristes. Une soirée festive pour partager un moment entre vacanciers, locaux et socioprofessionnels.

*Mémorial des pistes, le 28/03 dès 18h
Front de neige de Mottaret*

On March 28, Méribel-Mottaret celebrates pisteurs with the 47th Memorial des Pistes! Expect a barquette race, drinks, dinner, and a concert by The Pace Maker—local pisteurs rocking the slopes.



TO DO LIST

SAMEDI 28.03

Rituel bulle de bonheur

Massage, shiatsu et yoga
Massage, shiatsu et yoga
À 9h30 • Participation libre
Lac du Tuéda • Mottaret

MARDI 31.03

Ski alpinisme :

La nocturne du resto

Ski mountaineering
Départ à 18h30 • 10€
Front de neige • Mottaret

Office de tourisme • Méribel

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

LE PLEIN DE SENSATIONS

En cette fin de saison, Méribel s'anime avec trois temps forts : ski test, Championnats de France de ski de bosses et fête électro en plein air. Entre performance, découverte et ambiance festive, la station promet un week-end riche en sensations.

EN MODE SKI TEST

SNOWLEADER MOUNTAIN TEST

Du 27 au 29 mars, rendez-vous sur le front de neige de la Chaudanne pour le Snowleader Mountain Test, où 40 marques présenteront leurs nouveautés ski, snow, casques et accessoires de l'année prochaine. Au programme : animations, repas savoyards, soirées, derby et remise des awards. Les participants profiteront d'ateliers et sorties encadrés par des guides, athlètes et ambassadeurs, avec sessions ski de randonnée, freeride, freestyle et workshops sur le matériel.

*Du 27 au 29/3, front de neige Chaudanne
snowleader.com*



© Antoine Mesnage

SKI DE BOSSES : ÇA ENVOIE ! CHAMPIONNAT DE FRANCE

Les meilleurs skieurs de bosses français seront à Méribel le temps d'un week-end lors des championnats de France de ski de bosses. L'enjeu est double pour les athlètes : décrocher le titre national et se confronter au plus haut avec la présence des médaillés olympiques Perrine Laffont et Benjamin Cavet. Au programme, entraînement le vendredi, descente individuelle le samedi et bosses parallèles le dimanche.

*Du 27 au 29/3 • Front de neige Mottaret
club-des-sports-meribel.fr*



© Photos de Sylvain Aymoz

DANCEFLOOR EN PLEIN AIR SOUNDCLASH • BATTLE DE DJ'S

Au centre de Méribel, l'ambiance sera festive avec Soundclash, une grande fête musicale en plein air qui marque la fin de la saison hivernale. Une battle entre deux DJ, en mode match France/Angleterre française, s'affronteront dans une battle rythmée. (E.H.)

*Le 3/4 dès 17h30 • Gratuit
Place Front • Méribel Centre*



Méribel closes the season with three major events: a ski test, the French Moguls Ski Championships, and an open-air electro party. The Snowleader Mountain Test (March 27-29) showcases 40 brands with gear demos, workshops, guided sessions, and social events. The French Moguls Championships bring top athletes, including Olympic medalists, for individual and parallel competitions, while the weekend ends with Soundclash, an outdoor DJ battle and festive celebration.



LES PRINCIPAUX RENDEZ-VOUS

Programme détaillé auprès
de l'office de tourisme

MÉTIER
RENCONTRE

Dora
EXPLORATRICE DE
DOMAINE SKIABLE

RESPONSABLE PROJETS
ET INFRASTRUCTURES

Spécialisée en aménagement du territoire, Dora Martin a travaillé à l'international avant de revenir dans sa vallée de Tarentaise. Depuis mars 2025, elle est responsable projets et infrastructures à Méribel Alpina. Focus sur son métier...

Quel est ton parcours ?

Née en Tarentaise, j'ai fait des études d'ingénieur en aménagement du territoire. J'ai aussi pratiqué le ski en compétition, et enseigné à La Plagne. L'aménagement de la montagne est un domaine qui m'a toujours attiré... plus que celui de centres commerciaux ou de lotissements ! J'ai commencé à travailler sur des projets à l'international : conseil sur des stations de ski existantes ou à créer, en Russie, au Japon, en Turquie...

Et tu es revenue dans ta région...

J'ai souhaité me réinvestir dans mon territoire, dans lequel je vis aujourd'hui, participer à son développement et à sa transition. J'ai eu l'opportunité de postuler pour devenir responsable projets à Méribel Alpina en mars 2025 : cela répondait à ma volonté de travailler sur du développement et sur un territoire qui me parle.

Profil

Prénom : Dora

Nom : Martin

Âge : 33 ans

Métier : Responsable projets et infrastructures

Où : Méribel Alpina

Quelles sont tes missions ?

Concevoir l'ensemble des projets de Méribel Alpina. On part de la partie conception et étude, associée à des architectes et des cabinets d'études. Ensuite, il y a toute la partie consultation des entreprises, puis le suivi des travaux, la gestion des partenaires et des phases du chantier jusqu'à sa livraison.

Quels ont-été les gros sujets des derniers mois ?

Cette année, en plus de la gare de départ de l'Olympe de Brides, on a eu la rénovation de la télécabine des Rhodos : changement des cabines, du câble, des pièces mécaniques structurantes... et la rénovation de la gare de départ et intermédiaire. On finira l'année prochaine par la rénovation de la gare d'arrivée. J'ai aussi travaillé sur toute la rénovation de notre bâtiment technique qui abrite les ateliers, les locaux des pisteurs... le chantier s'est terminé l'automne dernier.

C'EST MAGIQUE
DE CONCEVOIR UN PROJET
AVEC DES ÉQUIPES

Qu'est-ce qui te plaît dans ce job ?

Ce qui est assez magique, c'est de concevoir un projet avec des équipes, des architectes, des cabinets d'étude, d'avoir une vision et de la voir émerger. C'est extrêmement satisfaisant et une belle aventure humaine et collective à chaque fois.

Être une femme dans ce métier, c'est rare...

C'est vrai, mais c'est aussi une manière d'avoir des rapports de force différents. Auparavant, j'ai beaucoup travaillé dans des pays où les femmes n'étaient pas du tout représentées, comme en Ouzbékistan ou au Kazakhstan. On ne pensait pas que j'étais la responsable du projet, mais plutôt la femme de quelqu'un ! Mais avec un peu d'humour, on arrive toujours à contourner les situations, ça n'a jamais été un obstacle. Il faut souligner que sur certains projets ici, toute la coordination a été réalisée par des femmes architectes et maîtres d'œuvre. (C.L.)

 **D**ora Martin, born in Tarentaise, is Project and Infrastructure Manager at Méribel Alpina. With an engineering background and ski experience, she designs, oversees, and delivers mountain development projects. Recently, she led the new Olympe gondola station, the Rhodos lift renovation, and technical building upgrades. Dora enjoys collaborating with architects and teams to bring projects to life. As a woman in a male-dominated field, she values different dynamics and highlights female-led coordination on several projects.

MÉRIBEL

22 |

Anaïs Yvoz

UNE VOIX VERS LES SOMMETS

CHANTEUSE D'OPÉRA

Anaïs Yvoz a grandi dans la vallée des Belleville. Aujourd'hui installée en Alsace, la mezzo-soprano revient chaque année chanter dans sa vallée natale. Rencontre avec une chanteuse lyrique qui met son talent au service d'une musique classique vivante et accessible.

Comment est née ta passion pour le chant ?

Je crois que j'ai toujours eu envie de chanter ! Petite, je rêvais d'être Céline Dion (rires). J'ai exploré plusieurs univers, même le métal symphonique, avant de découvrir le chant lyrique au conservatoire d'Aix-les-Bains. Puis à Grenoble, j'ai étudié le chant et la musicologie, et j'y ai découvert Mozart — que mon grand-père adorait. La boucle était bouclée : j'allais devenir chanteuse d'opéra.

Tu t'es donc spécialisée en chant lyrique.

J'ai poursuivi à Genève et Lausanne, puis à Strasbourg avec l'Opéra Studio, où j'ai fait mes premières expériences sur scène. Je me suis ensuite installée en Alsace, où j'ai fondé ma famille. Aujourd'hui, je travaille un peu partout en Europe, avec différents orchestres et ensembles.

Tu reviens régulièrement dans ta vallée natale...

Tous les ans ! Ma famille vit toujours au Levassaux, au-dessus de Saint-Martin-de-Belleville. J'y donne souvent des récitals, été comme hiver. L'hiver dernier, par exemple, j'ai été invitée par Antonin Latour de l'office de tourisme pour donner un concert opéra rock avec le groupe Talysker à l'occasion du Nouvel an 2025.



Profil

Prénom : Anaïs
Nom : Yvoz
Âge : 36 ans
Origine : Saint-Martin-de-Belleville
Métier : Chanteuse d'opéra

L'été dernier, tu étais au Festival Région des Lumières à Saint-Martin...

Oui, avec la harpiste Mathilde Armengaud (duo Abeona). On devait chanter dehors, devant le sanctuaire Notre-Dame-de-la-Vie de Saint-Martin-de-Belleville, mais à cause de la tempête, on s'est réfugiés à l'intérieur. Le sanctuaire était bondé. L'acoustique, la beauté du lieu, la tempête qui grondait dehors... C'était magique !

PETITE, JE RÊVAIS
D'ÊTRE CÉLINE DION.

Comment rendre la musique classique plus accessible ?

En sortant des salles d'opéra et allant vers le public ! J'aime aller chanter dans des lieux inattendus comme les églises ou les places de village. Il faut aussi adapter le programme : jouer des airs connus comme Carmen, mais aussi des pièces surprenantes. Avec Mathilde, on a par exemple interprété une œuvre de John Cage en utilisant la harpe comme percussion !



© Photos Alexandra Koeniguer

Raïsed in the Belleville Valley, mezzo-soprano Anaïs Yvoz now lives in Alsace but returns each year to perform where it all began. Trained in Geneva, Lausanne, and Strasbourg, she brings opera to life with warmth and accessibility, performing in churches, festivals, and even rock-opera fusions. With her harpist partner, she also creates shows for children. Don't miss her next concert on March 30 at the church of Saint-Martin-de-Belleville with the ensemble Double Face.



Pour la suivre
@abeona_duo

Récital avec l'ensemble Double Face
Lundi 30 mars à 18h
Église de Saint-Martin-de-Belleville • Accès libre

Avec Mathilde Armengaud, vous avez créé « Harpillon ».

C'est un spectacle pour les tout-petits, de 0 à 5 ans. On y raconte l'histoire d'un papillon, du cocon à l'envol, à travers des comptines et de courtes pièces de musique classique et du monde. C'est une belle façon d'ouvrir l'oreille dès le plus jeune âge — et ça plaît aussi aux parents !

Où pourra-t-on te voir prochainement ?

Le lundi 30 mars, je serai à l'église de Saint-Martin-de-Belleville avec l'ensemble Double Face. On sera quatre musiciens : violoncelle, guitare, cornet et chant. On proposera un dialogue entre le XVIIe siècle baroque et le XIXe romantique. Ainsi, le violoncelle devient viole de gambe, la guitare devient luth, le cornet à pistons devient cornet à bouquin. Une invitation à voyager dans le temps !

Un dernier mot ?

La musique classique a traversé les siècles jusqu'à aujourd'hui, et je pense qu'elle va continuer à le faire. (F.N.)



TO DO LIST

MERCREDI 01.04

Visite guidée :
Moulin de Burdin
Guided tour: the burdin mill
À 14h30 • 8€/adulte 5€/-18ans
Rdv Parking ND-de-la-Vie

JEUDI 02.04

Concert 3 chorales
Bellevill'Voix, Moûtiers, Aigueblanche
Three-choir concert
À 20h • Participation libre
Salle des fêtes • Saint-Jean-de-Belleville

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

Move & Relax*

📍 SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE 📍 LES MENUIRES 📍 VAL THORENS



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



sportwellnesslesbelleville.com

*Bouger et se détendre - Création : wernika - Crédit photos : Maxime Graud, Alpcat Médias, L. Brochot - © Val Thorens

Des jeunes en or



© Nils Louina

Jusqu'au 28 mars se déroule la 29^e édition du Skiopen Coq d'Or aux Menuires. Les jeunes skieurs de 12 à 15 ans vont tout donner pour tenter de remporter cette compétition phare de la saison !

Tous les trois ans, Les Menuires sont terre d'accueil du traditionnel et tant attendu Skiopen Coq d'Or. Événement national coorganisé par la Fédération française de ski, le Syndicat national des moniteurs et l'école de ski locale, il rassemble l'élite des jeunes skieurs français venus des écoles de ski et des ski-clubs. Au total, pas moins de 1800 sportifs s'affrontent sur des épreuves de géant et de skiercross, avant la grande finale sur un slalom parallèle. Qui seront nos futurs champions ? Une belle semaine riche en émotions, portée par toute la station. (S.M.)

From March 25–28, Les Menuires hosts the 29th Skiopen Coq d'Or. Around 1,800 young French skiers compete in giant slalom and skiercross, with a parallel slalom final and meet-and-greet with champions.

 **SKIOPEN COQ D'OR #29**

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

ZOOM

CINÉ-RENCONTRE AVEC NINA CAPREZ



© www.jeremy-bernard.com

Mercredi 1^{er} avril, vivez un grand moment de cinéma et de grimpe avec la projection du film « L'escalade du futur », en présence de Guillaume Broust, réalisateur, et Nina Caprez, grimpeuse suisse de haut niveau, connue pour avoir escaladé les grandes voies les plus difficiles au monde. Un film documentaire qui aborde l'évolution de l'escalade avec l'intervention des plus grands athlètes internationaux. La projection sera suivie d'un échange avec le public (7€/pers).

Mercredi 1^{er} avril • 21h • Entrée 7€
Cinéma Les Flocons, La Croisette

On April 1, enjoy a special screening of « L'escalade du futur » with director Guillaume Broust and elite climber Nina Caprez. This documentary explores climbing's evolution, followed by a discussion with the audience.



TO DO LIST

MARDI 31.03

Les jeux du Boukty

Boukty's gales

À 11h et 16h30 • Gratuit
Espace Boukty Snow Camp • La Croisette

MERCREDI 01.04

First Track

First Track

À 8h • 35€
Pointe de la Masse
Inscription obligatoire

Office de tourisme Les Menuires

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

Guillaume Desmurs

LE MASQUE ET LA PLUME

Natif des Belleville, Guillaume porte en lui un amour inconditionnel du ski et des montagnes, autant qu'un regard critique sur ses évolutions. Rencontre avec un journaliste, écrivain et éditeur, dont les mots piquent la curiosité, contribuant activement au débat sur la montagne de demain.

MADE IN BELLEVILLE

Gamin de la vallée, aujourd'hui installé du côté d'Annecy, Guillaume Desmurs a grandi skis aux pieds, dans le terrain de jeu formidable des Belleville et des 3 Vallées. « Mes grands-parents tenaient la maison de la presse à Moûtiers. Ils ont choisi de monter aux Menuires au moment de la nouvelle station, témoigne-t-il. Je vivais aux Granges, j'allais à l'école de Praranger. J'aime ce territoire, il est imprimé en moi. Ça a construit mon imaginaire, comme une empreinte indélébile. D'ailleurs, quand je rêve, je suis dans les Belleville ! »

PASSION SKI ET MONTAGNE

Petit, il débute en ski alpin avant de s'épanouir en ski de fond, coaché par Pierrot Lecomte, également garde-forestier de la vallée. « C'était une merveille de courir avec lui en montagne. » Une passion tenace qui ne l'a jamais quitté. Et s'il n'a jamais voulu devenir sportif de haut niveau, guide ou moniteur, le ski et la montagne font partie intégrante de son ADN. « Le ski, c'est le sport que j'ai le plus pratiqué dans ma vie. J'en fais tous les hivers. J'ai skié dans le monde entier, et travaillé pour des magazines de ski... Je ne m'en lasse pas, c'est un univers merveilleux... »

© Matt Georges



Profil

Prénom : Guillaume

Nom : Desmurs

Âge : 53 ans

Origine : Les Granges
(Les Menuires)

Métier : Journaliste, écrivain,
éditeur, fondateur
du LaMA Project,
intervenant à l'EM
Lyon Business School

Parmi ses derniers ouvrages

- « Pour la montagne, à la rencontre de ceux qui fabriquent l'avenir », Glénat, 2025
- « Le Crépuscule des Jeux, enquête sur les JO d'hiver 2030 », Guérin, 2025

RACONTER ET DÉBATTRE

Curieux de nature, Guillaume s'oriente professionnellement vers le journalisme, débutant sa carrière à l'Agence France Presse avant d'être rédacteur en chef de magazines de ski et montagne. Il embrasse également l'édition, fondant les éditions Inverse en 2006, et l'écriture, étant auteur d'une vingtaine d'ouvrages. Avec un fil rouge : la montagne, au cœur de ses préoccupations et projets. « J'aime me poser des questions... », confie-t-il. Notamment sur l'avenir des territoires de montagne, ou les Jeux olympiques de 2030 dans les Alpes françaises, le thème de ses deux récents ouvrages parus chez Glénat et Guérin.

J'AIME CE TERRITOIRE,
IL EST IMPRIMÉ EN MOI.

UN LABORATOIRE D'IDÉES

Ainsi est né, il y a 5 ans le LaMA Project, un laboratoire d'idées et de conseils, pour contribuer à une vision d'avenir sur la montagne de demain. Pour que les communautés puissent encore vivre, travailler et s'épanouir dans les vallées... « Il faut fact-checker les mensonges factuels des lobbys du tout ski, qui ont d'énormes porte-voix. » C'est-à-dire décortiquer et analyser les sujets, même les plus sensibles, vérifier et publier... Cette implication l'a poussé sur le devant de la scène médiatique nationale, où il intervient régulièrement. « Je critique ce que j'aime profondément », rappelle-t-il à ceux qui le catégoriseraient (à tort) comme un « anti-ski/stations ».

FAIRE RÉSONNER LES AUTRES VOIX

« Il y a des gens brillants, de tous horizons, fins connaisseurs de la montagne, qui apportent d'autres réponses que la fuite en avant. Mais ils n'ont pas toujours l'opportunité de s'exprimer », constate-t-il. Son but, insiste-t-il encore, « c'est d'arriver à préserver la montagne, les gens qui y vivent, en travaillant ensemble. » Avec ses tripes et sa méthode, celle de porter par la voix ou la plume d'autres paroles, à créer des espaces de débat, pour que l'on écoute aussi ceux qui ont un discours ou des trajectoires différents. (E.R.)

Born in the Belleville valley, Guillaume Desmurs blends a lifelong passion for skiing with a sharp perspective on the mountains' future. A journalist, author and publisher, he has spent years exploring alpine culture while questioning its evolution. Through his books and the LaMA Project, he sparks debate on sustainability, tourism and life in mountain communities. Deeply attached to his roots, he strives to amplify diverse voices and help shape a balanced future for the Alps.



© Glénat

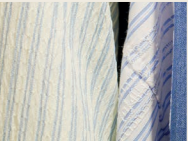


© Guérin

© Vincent Lottenberg



PRÊT-À-PORTER
FEMME




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

+33 (0) 687 469 424
f Atelier7ValThorens

PLACE DE L'ÉGLISE 73340 • VAL THORENS

ZOOM

DES PETITES NOTES QUI CHANTENT



© Minusculs

À la tombée de la nuit, le mardi 31 mars, le trio Minusculs vient faire résonner la salle polyculturelle de Val Thorens de ses chansons françaises aux connotations folk américain. Sa musique mêle différentes influences telles que Cocoon, Camille ou encore Bashung. Une parenthèse sonore où se content voyages et amour.

Concert d'hiver, le Mardi 31/03 à 18h30
Salle polyculturelle • Entrée libre

On March 31, the trio Minusculs performs in the evening, blending French chanson with American folk influences. Their poetic music explores themes of travel and love in an intimate, atmospheric concert.

✓

TO DO LIST

MARDI 31.03
Concert à la bougie
Candlelight concert
À 18h • Hôtel Marielle
Gratuit sur inscription
(réserve membres Club Val Tho)

MERCREDI 01.04
Péclet by Night (ski)
Péclet by Night (ski)
De 16h45 à 18h30
Gratuit avec forfait valide
Accès via Funitel de Péclet

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

LE TEST
INFOSNEWS

MOON
XPERIENCE :
DÉCOLLAGE
IMMÉDIAT !

À deux, trois ou même à quatre, cette activité sur bouée géante est une expérience spéciale bonne humeur. Direction le snowtubing à Val Tho'. Et on peut vous dire que l'équipe Infosnews a adoré !

À l'arrivée du tapis Campagnols, à deux pas du chalet de la Cosmojet, vous attend la Moon Xperience pour une expérimentation atypique : le snowtubing. Dans la cabane, nous apercevons un monticule de bouées géantes. Voilà nos bolides... Après un briefing de la part de Jules, qui nous explique comment évoluer sur ce drôle l'engin, nous avançons sur la ligne de départ. On commence directement à quatre. Assises confortablement dans nos bouées, nous nous faisons face et attrapons le pied de la voisine et l'anse de la bouée de l'autre. Jules et son acolyte n'y vont pas de main morte pour nous donner une jolie impulsion vrillée au départ de la piste. Qu'est-ce que ça tourne ! On se regarde, et on ne s'arrête plus de rire et de crier ! Cette course folle prend fin sur un tapis qui nous arrête en bout de piste. Mortes de rire, on récupère nos bouées sous le bras avec qu'une seule envie, recommencer.

Test réalisé par la Team Infosnews

In Val Thorens, Moon Xperience turns snowtubing into pure fun. Hop into giant tubes, spin down the slope and burst into laughter all the way. Fast, playful and addictive—one ride is never enough.



MOON XPERIENCE • SNOWTUBING

Activité ouverte tous les jours
1 personne/bouée • Seul dès 9 ans
Dès 5 ans sur la bouée d'un parent
12€/30min • 17€/60min
valthorens.com



Adrien Théaux

C'ÉTAIT SA DERNIÈRE DESCENTE...

SKI ALPIN

Après 335 départs en coupe du monde et 22 ans au plus haut niveau, le skieur Adrien Théaux, spécialiste des épreuves de vitesse, a tiré sa révérence à Courchevel le 13 mars dernier. L'occasion de revenir sur cette incroyable carrière avec le jeune retraité.



Adrien, pourquoi arrêter en cette fin de saison ?

Je ne m'étais pas fermé la porte à une saison de plus, mais j'ai senti que c'était le moment... N'étant pas à 100% physiquement, je prenais moins de plaisir les jours de course et me faisais de plus en plus violence avant les départs. Et ce n'est pas ce que je voulais... La descente, c'est une discipline où il faut être très concentré et qui demande beaucoup d'énergie. Je vieillissais aussi, tout est plus compliqué. C'est aussi un investissement familial important. Je ne voulais pas faire la saison de trop. C'est une chance énorme d'avoir pu finir au moment où je l'ai décidé.

Tu as vécu ta dernière course à Courchevel, le 13 mars dernier. Raconte-nous...

C'était juste incroyable... et pas prévu ! Au début, je voulais vivre ma saison à fond jusqu'aux finales de la coupe du monde de cette fin mars. Mais ma qualification n'était pas assurée. Vu mon état de forme (il revenait de blessure, ndlr), j'ai préféré profiter de ma dernière course en France à la maison. Grâce à la FIS, la FFS, le club des sports de Courchevel, j'ai pu partir en dernier, et fêter sur la piste ma fin de carrière, avec tous les proches, mes entraîneurs, ma famille... Ça va m'aider à tourner la page avec un peu moins de frustration.



© Club des sports Val Thorens

Profil

Prénom : Adrien
Nom : Théaux
Âge : 41 ans
Origine : Pyrénées
Station : Val Thorens
Discipline : Descente et Super-G

Palmarès

JO : 3 participations
Mondiaux : 3^e en Super-G (2015)
Mondiaux militaires : 2 titres
Coupe du monde : 335 départs, 3 victoires (descente), 13 podiums
11 titres de champion de France



© Photos Arthur Dojat / Courchevel Tourisme



© DR

Quel regard portes-tu sur ta carrière ?

Petit, j'aurais signé 100 000 fois pour vivre cette carrière. Je suis un éternel insatisfait ! Dans mon sport, ça aide à aller de l'avant... Mais tous mes rêves n'ont pas été atteints. Mon palmarès est beau : 1 médaille de bronze aux championnats du monde ; longtemps dans les 10-15 meilleurs skieurs mondiaux ; 3^e descendeur français de l'histoire. Il me manque un globe de cristal, qui récompense la régularité sur une saison, et une médaille d'or. Je suis cependant très heureux et fier de mon parcours.

Comment expliques-tu cette longévité ?

Je la dois déjà mes parents, qui ont fait le choix de quitter notre région des Pyrénées, pour s'installer à Val Thorens (j'avais 13 ans), afin d'avoir les meilleures conditions d'entraînement et de progression. Je la dois aussi à ma femme et mes enfants, qui m'ont permis de continuer... Je suis très fier d'avoir pu représenter la station de Val Thorens pendant toutes ces années.

Tes moments les plus forts ?

La journée d'adieu à Courchevel, très forte en émotions. Évidemment ma médaille de bronze aux championnats du monde en 2015 : un moment magique concrétisant plein de choses. Ma victoire en descente à Santa Caterina, en 2016, a été marquante aussi : je suis arrivé en bas avec plus d'une seconde d'avance, et j'ai partagé le podium avec mon coéquipier David Poisson. Et puis, pour l'ambiance incroyable à la maison, les Mondiaux de Val d'Isère en 2009 où je termine 5^e place sur la piste des JO de 1992...

Qu'est-ce qui va te manquer le plus ?

La vie avec le groupe. Même si le ski alpin est un sport individuel, on passe près de 200 jours par an ensemble. On se connaît par cœur ! Il y a une vraie cohésion dans ce groupe, on a vécu des moments incroyables. Les sensations à ski vont aussi me manquer : être en l'air après les bosses, l'adrénaline en course... Je ne retrouverai pas ça sur les pistes normales !

Que va faire le jeune retraité ?

J'ai bien quelques idées, mais rien d'acté pour le moment. J'ai envie de prendre le temps de me poser un peu, de réfléchir à la suite, de profiter de ma famille. Je suis ouvert aux opportunités. En tout cas, j'aime parler de mon sport, le partager... Je vais rester proche de ce milieu ! (E.R.)

UK After 22 years at the top and 335 World Cup starts, alpine speed specialist Adrien Théaux retired on March 13 in Courchevel. Feeling it was the right moment, he chose to end his career on home snow, surrounded by family, friends, and teammates. Proud of a career marked by a World Championship bronze, three World Cup wins, and 11 French titles, Adrien reflects on the thrills, the camaraderie, and the unique sensations of racing. Now 41, he looks forward to new adventures while staying close to the sport he loves.

BIEN-ÊTRE

ENVIE
de buller ?

Le ski réveille les muscles, c'est le moins que l'on puisse dire ! Après une bonne session, un tour au spa s'impose pour se détendre, se relaxer et poursuivre le ressourcement de la semaine. Direction la résidence Les Balcons de Val Thorens****.

Pousser la porte de ce spa, c'est découvrir un univers de douceur et d'évasion. Rénové et agrandi il y a deux ans, il offre un espace de 600m² plus moderne et plus complet, avec tout ce qu'il faut pour se détendre pleinement. Ni une, ni deux, on troque la combi, les chaussures de ski, le casque, le masque... bref l'équipement complet, contre un doux peignoir douillet !

UN HAVRE DE PAIX

Une petite douche et on se rend à l'extérieur pour tester le fameux sauna au-dessus duquel passe le télésiège Plein Sud ! Depuis le temps qu'il nous fait de l'œil quand on est à ski... Une vingtaine de minutes plus tard, nous voilà tout transpirants, prêts pour une douche froide qui fait le plus grand bien. Nous restons à l'extérieur pour profiter du bain japonais. Lunettes de soleil sur le nez, eau bien chaude, on papote, on barbote, on adore tout simplement l'instant. Au fil de nos envies, nous découvrons avec délectation chacune des installations entre jacuzzis, saunas, seau d'eau froide, salle de fitness avec vélo et tapis de course à pied... et cette belle et grande piscine intérieure avec vue sur les montagnes immaculées de Val Thorens. C'est magnifique et la détente est au rendez-vous. Et si nous allions plus loin et que nous nous laissions tenter par un soin ?



© Photos L.Brochot



UN INSTANT SUSPENDU

Signée par la jolie marque française Thalgo, la carte des soins promet une séance de pure relaxation. Puisant son inspiration de la mer et proposant des soins à base d'extraits marins et d'algues, ils revitalisent le corps et l'esprit en profondeur. Nous optons pour un massage issu de la sélection « les rituels du monde », la Merveille arctique. C'est un gommage marin revitalisant, suivi d'un massage nordique. Détente et libération des tensions musculaires, en voilà un beau programme. Grâce à l'alliance du chaud des mouvements toniques et au froid des bulles glacées relaxantes, on se sent flotter et tout le corps est relâché. C'est original et très revigorant. D'autres rituels du monde nous font de l'œil, tout comme le reste de la carte qui propose un bel éventail de soins, en fonction des envies et des besoins de chacun.

Ouvert gratuitement à la clientèle extérieure ayant réservé un soin ou un massage jusqu'à une heure avant le rendez-vous, ce petit cocon de bonheur offre à tous les amateurs de bons moments, un instant hors du temps. (S.M.)



After an invigorating day on the slopes, muscles pleasantly awakened, there's only one thing on the agenda: unwind. At Les Balcons de Val Thorens, the spa reveals a soothing 600m² haven dedicated to pure relaxation. Swap ski gear for a plush robe and drift between outdoor saunas, warm Japanese baths, and mountain-view pools. Signature marine-inspired treatments, like the Arctic ritual, blend heat and icy sensations to release tension and restore body and mind—an indulgent pause in the heart of the Alps.



LES BALCONS DE VAL THORENS ****

- Spa ouvert 6j/7 de 10h à 20h (fermé le samedi)
- Massages & Soins
- Du lundi au vendredi : 10h-12h/15h-20h
- Dimanche : 15h-20h
- +33 (0)4 79 00 90 70 • les-balcons.com
- spa.valthorens@les-balcons.com

PRATIQUE

ET SI ON BICHONNAIT TITINE !



Hâte de passer en mode printemps/été ? Votre voiture aussi ! En direct du garage L'Atelier des Cimes, à Moûtiers, Baptiste et Stéphane livrent quelques conseils de pro pour bien s'occuper de son véhicule aux quatre saisons...

PRINTEMPS

- Après l'hiver, un bon lavage du véhicule à l'eau douce, bas de caisse compris, pour enlever le sel et la saleté des routes qui se sont accumulés. Ne pas insister sur les entrées d'air.
- Si on passe ses pneus en mode été, stocker les pneus hiver à plat et sans contrainte. Attention, les pneus ont une date limite (5 ans) ! La date de fabrication est mentionnée sur le côté. Ex 0720 = fabriqué la 7^e semaine de 2020...
- Le meilleur moment pour changer son filtre à pollen, surtout pour les personnes sensibles aux allergies

ÉTÉ

- Avant de partir en vacances, on vérifie ses niveaux d'huile, liquide de refroidissement, sa roue de secours... Et on s'assure d'avoir bien dans le coffre 1 bidon d'huile, 1 de lave-glace...
- Lave-glace : opter pour les versions été, avec démoustiqueur pour nettoyer les résidus d'insectes
- Faire le point sur sa climatisation : entretien du gaz + filtre selon les préconisations des marques



LES CHECK-UP RÉGULIERS

- Pression des pneus : tous les 1,5 mois. Un pneu perd naturellement de la pression. Sous-gonflage = usure prématurée et moins bonne tenue de route
- Usure des pneus : surveiller ses témoins
- Essuie-glace : les changer 2 fois par an, idéalement en début et sortie d'hiver
- Prévoir 1 entretien annuel de son véhicule
- Contrôle pollution tous les ans
- Contrôle technique tous les 2 ans
- Batterie : à vérifier régulièrement au bout de 4 ans. Sous peine d'un « arrêt cardiaque » à tout moment...



AUTOMNE

- Ne pas attendre les premières gelées pour opter pour du lave-glace hiver antigel. C'est mieux pour la pompe et le réservoir
- Vérifier ses pneumatiques et anticiper les commandes de pneus neige, souvent moins chers en septembre/octobre

HIVER

- Team chaînes ou chaussettes ? Attention, certains véhicules ne sont plus chaînables. Et certaines communes/stations ont pris des arrêtés pour interdire les chaussettes...
- Conseils : s'adresser à un spécialiste pour acheter son matériel. Et s'entraîner à mettre les chaînes, qui peuvent causer de gros dégâts en cas de casse suite à une mauvaise installation.
- AD Blue : maintenir le réservoir rempli. Des additifs existent pour éviter la cristallisation, notamment en hiver
- Astuce dégivrage pare-brise : la bombe de dégivrant, c'est magique et évite de rayer son pare-brise. Rappel : ne jamais verser d'eau chaude sur la vitre (E.R.)



STÉPHANE AUBRUN ET BAPTISTE PICHON

L'ATELIER DES CIMES • RÉSEAU MANNES

- Spécialiste des marques allemandes
 - La force du réseau Mannes
- Location de véhicules & utilitaires 2 à 9 places toute l'année (click & rent)
 - ZA des Salines
 - 172 rue des Érables, à Moûtiers
 - +33 (0)4 79 55 00 82 • latelierdescimes.fr

 Baptiste and Stéphane from L'Atelier des Cimes in Moûtiers share expert tips for maintaining a car year-round in mountain conditions. Their advice covers seasonal care: washing and storing tires after winter, checking fluids and air conditioning before summer trips, preparing for cold with winter washer fluid and proper tires, and ensuring safety gear like chains. Regular checks—tire pressure, wear, wipers, battery, and annual servicing—help ensure safety, reliability, and performance.

Ensemble au cœur
de votre futur durable !

7 COMPÉTENCES À VOTRE SERVICE



FAMILLE



ENVIRONNEMENT



TOURISME



CULTURE



SPORTS ET LOISIRS



MOBILITÉ ET TRANSPORT



HABITAT

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

ZOOM

UN CONCERT TOUT EN HARMONIES



Un concert exceptionnel attend les mélomanes, ce samedi 28 mars, à la salle Maurice Calloc'h. L'Harmonie de Moûtiers invite l'orchestre d'Harmonie d'Aix-les-Bains dirigé par Christophe Coronas, l'actuel directeur de l'action culturelle de la communauté de communes Cœur de Tarentaise. Ce soir-là, il interprétera une œuvre à la trompette, accompagné de l'Harmonie de Moûtiers.

*Concert le 28/03 à 20h30, entrée libre
Salle Maurice Calloc'h, à Moûtiers*

On March 28, Moûtiers hosts a special concert featuring the Aix-les-Bains Wind Orchestra conducted by Christophe Coronas, who will also perform on trumpet alongside the Harmonie de Moûtiers.



TO DO LIST

SAMEDI 28.03

Soirée stand up

Stand up evening

À 21h • Gratuit

Art Factory • Moûtiers

VENREDI 03.04

Nocturnalia Ensemble • concert

Nocturnalia Ensemble • concert

À 20h • Tarifs 7€ à 12€

Espace culturel intercommunal •

Moûtiers

Cœur de Tarentaise Tourisme

+33 (0)4 79 04 29 05

coeurdetarentaise-tourisme.com

UNE CHOUETTE HISTOIRE
PROJET DE LIBRAIRIE

À VOUS D'ÉCRIRE *la première page*

À Moûtiers, Céline Leclaire lance **Une Chouette Histoire, un lieu culturel de proximité mêlant librairie, café et jeux.** Pour donner vie à ce projet, une campagne participative invite chacun à s'engager et à soutenir cette initiative locale au service des habitants.

Céline, peux-tu te présenter ?

Je suis installée en Tarentaise depuis une vingtaine d'années. Je suis journaliste, rédactrice et attachée de presse. J'ai une fille de quatorze ans, et je suis une grande passionnée de montagne, de livres... et de jeux de société !

Parle-nous de ton projet.

Je souhaite ouvrir dès cet été à Moûtiers un espace culturel pluriel : une librairie-café-jeux qui s'appellera Une Chouette Histoire. L'idée, c'est de créer un lieu vivant et chaleureux, où l'on peut autant feuilleter un roman que partager un moment autour d'un jeu ou d'un bon café.

À quoi ressemblera ce lieu ?

Il sera partagé en espaces thématiques modulables : jeunesse, fantastique, montagne, cuisine... Chaque espace combinera livres, jeux et objets. Au centre, un espace café très cosy accueillera les visiteurs avec une petite restauration créative. Tout au long de l'année, il y aura une multitude d'animations : rencontres-dédicaces, soirées jeux, conférences, ateliers...

Pourquoi Moûtiers ?

Ça fait maintenant dix ans qu'il n'y a plus de librairie, et la demande est bien là, de la part des habitants de Moûtiers, mais aussi des 3 Vallées. J'ai envie d'apporter une offre culturelle de proximité et de recréer un lieu de vie et de rencontre.



CÉLINE LECLAIRE

Comment soutenir cette initiative ?

Pour rendre ce projet possible, j'ai lancé une campagne de financement participatif sur Ulule. Tous les soutiens recevront des contreparties à utiliser dans la future librairie. C'est aussi une manière d'impliquer les habitants et toutes les personnes qui souhaitent encourager les initiatives locales. (F.N.)

In Moûtiers, Céline Leclaire is launching "Une Chouette Histoire", a lively space blending bookstore, café, and games. Designed as a warm, community hub, it will host books, workshops, and events for all ages. To bring the project to life, a crowdfunding campaign invites locals and visitors alike to take part and support this cultural initiative.



UNE CHOUETTE HISTOIRE
APPEL À SOUTIEN

Librairie - Café - Jeux

Cet été : centre-ville de Moûtiers

+33 (0)6 73 13 72 37

celine@unechouettehistoire.fr

Cagnotte participative



CHIMENTO

LAURENT
Bijouterie

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

ZOOM

LA LÉGENDE DE JOHNNY



© Jean-Claude Allès

Samedi 4 avril, l'auditorium du Base Camp Lodge à Albertville accueille « Toi ma gueule », un spectacle hommage à l'inoubliable Johnny Hallyday. Sur scène, pas moins de 13 artistes feront vibrer un public venu revivre l'ambiance et l'énergie que le tôleier savait créer. Pendant 90 minutes de concert live, les plus grands titres de l'artiste éveilleront le cœur des fans. De L'envie à Que je t'aime en passant par Allumer le feu, c'est une soirée pleine d'émotion qui embarquera le public dans une ambiance unique.

Concert le 04/04, à 20h30, Base Camp Lodge De 35 à 80€ (option diner/spectacle) +33 (0)4 79 10 33 30 • auditorium-basecamp-albertville.com

On Saturday, April 4, Albertville's Base Camp Lodge hosts "Toi ma Gueule", a 90-minute tribute to Johnny Hallyday. Thirteen artists bring his greatest hits to life.



TO DO LIST

DIMANCHE 29.03

Visite guidée : le château de Manuel de Locatel

Guided tour : Manuel de Locatel's castle

À 14h30 • Dès 3€
Château Manuel de Locatel

MERCREDI 01.04

Pâques sur la patinoire

Easter on the ice rink
14h-17h • 9,90€ (Gratuit -4ans)
Halle Olympique

Maison du Tourisme du Pays d'Albertville
+33 (0)4 79 32 04 22
pays-albertville.com

Pimp' ta maison !



© Agence Léo

Les beaux jours arrivent, accompagnés du tumulte des tondeuses. C'est le moment de faire le plein d'idées en matière d'habitat et d'aménagement d'extérieur avec le salon Maison et Jardin, du 27 au 29 mars.

Voilà une semaine que le printemps a sonné à notre porte. Tandis que la pelouse n'en finit pas de pousser, que les fleurs s'ouvrent en une multitude de couleurs, le salon Maison et Jardin s'installe à la Halle Olympique pour trois jours dédiés à la construction, la rénovation, l'équipement et l'aménagement extérieur. Terracoopa (pépiniériste), La Cuisine by Louise Verlaine, Meubles Bottiero, Sylvana Plantes, Stabfloral Desing (décoration)... Ce ne sont pas moins de 110 spécialistes, locaux et régionaux pour la plupart, qui présenteront leurs produits aux visiteurs. Un salon organisé pour la quatrième fois par Léo, agence événementielle spécialisée dans l'organisation de nombreux salons sur le Grand Ouest et le Sud-Est de la France. (F.N.)

Spring arrives with blooming flowers and growing lawns, and the Maison et Jardin fair returns to Halle Olympique, Albertville, March 27-29. Over 110 local and regional specialists showcase ideas for home, renovation, outdoor spaces, and garden design.



SALON MAISON ET JARDIN #4

À la Halle Olympique
De 10h à 19h • 4€/pers (gratuit -18 ans)
+33 (0)4 28 38 40 02 • pays-albertville.com

OMODA | JAECOO

OMODA & JAECOO déjà en France,
bientôt chez vous.



OMODA 9



JAECOO 7

OMODA 9 SHS-P⁽¹⁾

A38gCO₂/km



JAECOO 7 SHS-P⁽²⁾

A54gCO₂/km



7 ANS
DE GARANTIE
OU 150 000 KM*

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

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

*Selon conditions, au premier des deux termes échus.

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

Delta Savoie

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

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer



© Photos JNJ Photo

PLUS *Bell*
LA COURSE !

DIM 05
• AVRIL



Dimanche 5 avril, La Plagne célèbre le printemps du ski de manière déjantée, avec La Mega Bell Course, un défi inédit de plusieurs épreuves pour se challenger en solo ou en équipe, en famille ou entre amis.

À vis aux petits et grands riders, ce rendez-vous inédit s'adresse aux skieurs comme aux snowboarders... Le dimanche 5 avril, la première édition de La Mega Bell Course se déroulera donc sur les espaces ludiques complètement twistés du domaine skiable de La Plagne.

DEUX FORMATS DE COURSE

- **Le Small**, idéal pour les familles (dès 7 ans, niveau piste bleue), rassemble 3 épreuves méga cool : une course d'obstacles la Mega Warrior, un tour par la Funslope pour Tout Là-Haut, et le Grand Bain, un slalom géant avec bain de mousse.
 - **Le Format XL**, avec 5 épreuves méga fun pour se tirer la bourre (dès 12 ans, niveau piste noire). En plus de Tout Là-Haut et du Grand Bain, préparez-vous à C'est d'la Balle et C'est Boarder, deux boardercross, et Here we go, où on troque ses skis pour une luge.
- Pour pimenter le tout, un facteur chance s'invite avec des bonus et malus. Chaque finisher repartira avec un burger, et la possibilité de remporter un Mega œuf en chocolat.

UN MEGA PROGRAMME

La veille, le samedi 4 avril, une partie des épreuves seront ouvertes au public pour des reconnaissances. Et le jour J, si on peut commencer le matin des différents sites (Plagne Altitude, Montchavin-Les Coches, Montalbert et Champagny-en-Vanoise), le Grand Bain à Plagne Centre sera la dernière pour tout le monde. Avec une question : to plouf dans la mousse or not to plouf ?! Sans oublier le village ouvert de 11h à 19h30 avec concert des Dirty Boys, le Glissshop Ski & Snowtest pour tester les nouveautés matos 2027, et la participation de sportifs et champions de La Plagne. Prêts à rider, délirer, partager ? (E.R.)

Bon Plan : - 20% avec le code Infosnews
Profitez de 20% de réduction sur les dossards avec le code : **INFOSNEWSXLMBC** (dans la limite des 50 premiers dossards réservés)

On April 5, La Plagne hosts the first Mega Bell Course, a fun and quirky multi-event challenge open to skiers and snowboarders. Choose between a family-friendly format or a more demanding XL version, mixing obstacles, boardercross, sledding, and a foam-filled finale. With bonuses, prizes, and a festive village, it's the perfect way to celebrate spring skiing with friends or family.



LA MEGA BELL COURSE #1 • LA PLAGNE

Sur le domaine skiable
Course de 9h à 15h • 2 formats • dès 7 ans
Inscription 30€ • Inscription + forfait 65€
+33 (0)4 79 09 02 01 • lamegabelcourse.com

**DES PRODUITS ACCRO QUI
INSPIRENT LES GRANDS CHEFS**

ACCRO
LE VÉGÉTAL QUI
ENVOIE DU GÔUT



Gnocchis, émincé
végétal & velouté
aux châtaignes

Recette développée par Thierry Marx avec l'émincé 100% végétal ACCRO

**Invitez vos clients à découvrir le végétal à la française
avec ACCRO, 100% fabriqué en France.**

Des produits
gourmands



Fabrication
française



Protéines de pois et
de blés françaises



pro@accro.fr



**Guide
Gourmand**
LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



Le Caribou
Le Groin Groin
VAL THORENS

L'Épicerie du Praz

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



♥ La Mousse du chef, bière créée par Jean-Rémi Caillon
Ouvert du mardi au dimanche
De 8h30 à 13h et 15h à 19h • 147, Rue du Lac
+33 (0)4 79 08 42 90 • lespeupliers.com

L'Étable des Lys



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

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

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

La Table de Mon Grand Père

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

♥ Le grand menu de partage

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



© Antoine Guillou

Alpage*



© Antoine Guillou

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

♥ Une véritable expérience immersive

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

La Fèrma

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

♥ Fondue au Grand Brut Alpin

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



© Paul Brechu

La Table de l'Annapurna



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

Bistrot Manali



© Philippe Gal

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

♥ Musique live et DJ, programmation sur Instagram

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

Carné



© Aline Hudry



© Dalideo

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

♥ Les pièces d'exception de la cave à viandes

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

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

La Bokka



© Photos Dalideo

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

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

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

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

Gaïa



© Philippe Gal

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

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

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

COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

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



♥ Côte de bœuf affinée et Montbéliarde

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

COURCHEVEL VILLAGE

La Chapelle 1550



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

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

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

COURCHEVEL MORIOND

La Cheminée

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

♥ La vue dégagée sur la vallée



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

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

♥ Le croque montagnard

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



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

MÉRIBEL

Marius



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

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

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

MÉRIBEL

La Grange

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

♥ Escalope milanaise & sole meunière (découpe en salle)

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

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



MÉRIBEL-MOTTARET

Tipi



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

♥ L'os à moelle

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



MÉRIBEL

Le Refuge

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

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

✓ Les 9 fondues différentes

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

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

**8h
20h**

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

**LA
RECETTE
CARREFOUR**

**GNOCCHIS
AUX TAGLIATELLES
DE BUTTERNUT ET
ALLUMETTES DE JAMBON**

INGRÉDIENTS

- × 600 g gnocchi
- × 1 butternut
- × 30 cl crème liquide
- × 150 g allumettes de jambon
- × 65 g gruyère râpé
- × 1 ail
- × 5 cl Huile d'olive

PRÉPARATION

- À l'aide d'un économe, faire des tagliatelles de butternut.
- Éplucher et hacher l'ail puis faire revenir pendant 3 mn.
- Dans une casserole d'eau bouillante, plonger pendant 2 min maximum les tagliatelles de butternut.
- Cuire les gnocchis en suivant les conseils de cuisson du paquet.
- Ajouter le jambon dans la poêle puis laisser cuire encore 3 mn.
- Ajouter la crème, saler et poivrer à votre convenance. Remuer et laisser cuire 2 mn.
- Incorporer les gnocchis puis parsemer de fromage, ajouter les tagliatelles.
- Mélanger le tout et servir.



NOUVEAU

+800 m²
Rayon marché

Cave à vin
Galerie commerciale

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 !

♥ La vue à couper le souffle



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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys

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

♥ Terrasse panoramique ensoleillée

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



LES MENUIRES

La Chouette

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

♥ Le soir, menu bistrannique

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



LES MENUIRES

Le Lou-Bar

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

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

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



LES MENUIRES

Le Comptoir

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

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

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

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



LES MENUIRES

L'Alpin Steak House

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

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

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

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



LES MENUIRES

La Marmite

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

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

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

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



LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

♥ Belle cave à vin & viandes d'exception

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

LES MENUIRES

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

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



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

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

LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

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



♥ La cuisine locale et/ou bio

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

LES MENUIRES

Les Roches Blanches

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

♥ La souris d'agneau
✓ Grande terrasse ensoleillée



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

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

VAL THORENS

Les Saints-Pères

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



♥ La vue sur les Aiguilles de Péclét

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

VAL THORENS

The Crêperie & Breakfast

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



♥ Les planches à partager

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

VAL THORENS

La Timbale

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



♥ Les soirées festives et concerts

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

VAL THORENS

Il Gusto



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

♥ Salon cosy avec cheminée et tapas

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

VAL THORENS

La Table

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



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

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

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



Le Caribou

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Un chalet tout de rouge et de blanc vêtu perché à 2 750m d'altitude, Le Caribou fait partie de ces lieux chaleureux où il fait bon se régaler entre deux pistes le midi. Une pause s'impose !

UN ÉCRIN MAGIQUE

La terrasse est grande, confortable, baignée de soleil et offre une vue incroyable sur les sommets alentours. Quant à l'intérieur, on se retrouve au cœur d'un chalet typique de montagne avec des petites alcôves de bois et la chaleur du feu de cheminée... À l'extérieur comme dans le restaurant, l'attention de toute l'équipe souriante nous annonce déjà que l'on va passer un bon moment.

UNE CARTE BISTROT À L'ANCIENNE

La carte se démarque. On va retrouver les incontournables burgers, les pizzas et les plats traditionnels, mais bon nombre d'entre eux portent la marque de fabrique du Caribou. Cela nous fait penser à une touche à la française, avec un petit goût des plats d'antan. Le Burger franchouillard met en lumière le camembert, le gravlax de saumon est mariné à la betterave (et c'est un vrai régal), le Meuh est une côte de veau cuite 3h à basse température, le Groin groin est un jarret de porc cuit 7h à basse température (on vous laisse imaginer le fondant de la viande). Et Alla polpeta, ce sont des boulettes de viande faites maison, accompagnées de linguines à la sauce tomate et grana padano...

DU FAIT MAISON

Celui qui se fait plaisir à tout concocter derrière les fourneaux, c'est le chef Kilian Chamiot. Ancien boucher embauché en tant que chef de partie l'hiver dernier, c'est désormais ce passionné qui officie en tant que chef du restaurant. Son secret pour proposer des viandes excellentes ? Acheter des pièces brutes et tout détailler en cuisine. Les rillettes, le foie gras, le bœuf bourguignon, le jambon cuit à l'étouffé en suggestion du jour... tout est fait maison et excellent. Le sens du goût de l'équipe de cuisine se ressent, les plats sont mitonnés et les saveurs décuplées : on a tout simplement adoré ! (S.M.)



Gravlax de saumon maison



Le Groin Groin



Le Guignon



Le bateau de Stef



Perched at 2,750m, Le Caribou is a sunny alpine haven for a delicious lunch break. Its panoramic terrace and cosy chalet interior set the tone. On the menu, classic bistro dishes get a refined French twist: camembert burger, beetroot-cured salmon or slow-cooked meats. In the kitchen, chef Kilian Chamiot champions homemade cuisine, crafting generous, flavourful dishes from carefully selected cuts. A warm, authentic spot between two runs.

Ouvert 7j/7 de 9h30 à 16h30
À l'intersection pistes Généri et Moraine
Accessible TC Moraine et Funitel de Thorens
+33 (0)6 80 11 26 91 • chaletcaribou.com

La Maison

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

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

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

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



© Photos Alpe 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 f



La Cabane

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

- ♥ La boîte chaude truffée

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

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



© Photos Alpe Médias

Base Camp

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

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

- ♥ La formule brunch et spa
- ✓ La terrasse ensoleillée



© L. Brochet

© Photos Hôtel Pashmina

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

Ouvert 7j/7
Restaurant de l'hôtel Pashmina*****
Service du midi : 12h-14h
Service du soir : 19h-21h
+33 (0)4 79 00 09 99 • hotelpashmina.com

Les Explorateurs*

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

- ♥ Fera du Léman, beurre blanc Chignin yuzu fera fumé
- ✓ Les accords mets vins d'exception



© Photos Hôtel Pashmina

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

Restaurant de l'hôtel Pashmina*****
Du lundi au samedi, de 19h30-20h45
+33 (0)4 79 00 09 99 • hotelpashmina.com

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 célébrant les produits nobles. Côté bistro, un service avec des plats maison, rapides et copieux pour le bonheur des skieurs.



♥ La yourte mongole pour des soirées d'exception

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

VAL THORENS

Chalet des 2 Lacs



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

♥ L'incontournable Black Burger

🚠 Accès télécabine des 2 Lacs
Ouvert 7j/7 • 9h-17h
+33 (0)4 79 00 28 54 • chalet2lacs.com

VAL THORENS

Le Confidentiel



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

♥ Le clin d'œil aux Jeux olympiques d'hiver
Ouvert 6j/7 (fermé le mercredi) • 19h-21h
Restaurant de l'hôtel des 3 Vallées
+33 (0)4 79 00 01 86 • hotel3vallees.com

VAL THORENS

Enjoy It

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

♥ La raclette au lait cru et sa charcuterie artisanale

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



Service continu 7j/7 • Rue du Soleil
De 7h30 à 1h
+33 (0)4 79 00 08 79 • +33 (0)7 61 95 71 00
restaurantlechamoisdor.com • f

VAL THORENS

Le Caribou

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

♥ Coin snack pour les plus pressés

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



Ouvert 7j/7 de 11h30 à 16h30
À l'intersection pistes Généri et Moraine
Accessible TC Moraine et Funitel de Thorens
+33 (0)6 80 11 26 91 • chaletcaribou.com

VAL THORENS

Les Chalets du Thorens

UN VILLAGE MINIATURE

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

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

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

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



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

LE RESTAURANT

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

♥ Les sushis de Maître Dao

✓ La verrière, pour manger au chaud avec la vue



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

Les 3 Vallées Café

COUP DE FOURCHETTE
MOÛTIERS



Entrée de ce jour

Sur le parvis de la gare, le restaurant Les 3 Vallées Café, ses immenses baies vitrées et sa terrasse ensoleillée, a su conquérir le cœur des habitants de la vallée. La raison ? Une cuisine de qualité, une ouverture à l'année, des propositions journalières renouvelées et créatives, portées une équipe de choc.

BRYAN IS IN THE KITCHEN !

Aux commandes des fourneaux, Bryan Micinthe, chef cuisinier passé par des établissements gastronomiques, apporte une véritable expertise culinaire. Sa signature : une cuisine traditionnelle revisitée, généreuse et inventive, avec un travail précis des produits bruts. Passionné de légumes, qu'il sublime avec finesse, il maîtrise tout autant les cuissons de poissons et de viandes. La bavette Angus maturée, pièce bouchère du moment, fait sensation ! Originaire de l'Île Maurice, Bryan puise également son inspiration dans les cuisines du monde et leurs épices.

À CHAQUE JOUR SON MENU

Tous les jours, un nouveau menu entrée-plat-dessert est proposé à 22€. Lors de notre passage, nous avons dégusté un délicieux croustillant au jambon en entrée, un rougail saucisses (la vraie recette !) en plat, puis un crumble aux fruits pour terminer sur une note légère et fruitée. À cela s'ajoute un verre de vin du jour, soigneusement sélectionné parmi les 25 verres de vin proposés à la carte, pour idéalement accompagner le menu. Ce jour-là, un vin corse aux accents insulaires vient sublimer les saveurs du célèbre plat réunionnais. Une expérience gustative complète !



Bavette Angus maturée



CHEF BRYAN MICINTHE



COUP DE CŒUR :

Le Nini Spritz et ses couleurs bleu azur : vous allez être surpris !

LE + INFOSNEWS :

Petit Tour de France de 25 vins au verre, au tarif unique de 6€. Le vin du jour passe à 5€.



Tiramisu du moment



BBQ en terrasse

Nini Spritz

ICI, PAS DE ROUTINE

En plus de son menu du jour renouvelé quotidiennement, Les 3 Vallées Café multiplie les rendez-vous gourmands : dès le retour des beaux jours, la terrasse s'anime autour d'un déjeuner barbecue où les grillades sont à l'honneur. Après l'hiver, une fois par semaine, les fins gourmets pourront également découvrir un menu bistrannique en soirée, reflet du savoir-faire et de l'expérience du chef. Les vendredis soir, ce sera place à la détente avec un afterwork, proposant un happy hour, des tapas à partager... le tout sur fond de concert, karaoké et autres pépites musicales. (F.N.)

 Les 3 Vallées Café, located at the station square, has become a local favorite thanks to its year-round opening, sunny terrace, and high-quality, creative cuisine. Head chef Bryan Micinthe, trained in fine dining, offers inventive dishes blending tradition with global inspiration, with standout meats and refined vegetable work. The daily changing menu provides a full gastronomic experience at an accessible price, complemented by a wide wine selection. Seasonal events include barbecues, bistrannique dinners, and lively afterworks with music and tapas.

 Parvis de la gare de Moûtiers
Ouvert toute l'année (fermeture annuelle en mai)
Ouvert 7j/7 de décembre à avril
+33 (0)4 79 00 49 20 • les3vallees-cafe.com

BOZEL Le Branzin

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



♥ Le Hot Diot

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

LA PERRIÈRE Les Mousses du Dahu

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

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

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

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



BOZEL Au Caprice



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

♥ Le framboisier

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

BRIDES-LES-BAINS Relief

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



♥ Le choix de bières pression

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

GRAND AIGUEBLANCHE Le Manoir de Bellecombe



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

♥ La souris d'agneau confite sept heures

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



mon super marché
sherpa

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

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

MÉRIBEL 1600
04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES
04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU
04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET
04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS
04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES
04 79 00 69 59

MENUIRES CROISSETTE
04 79 04 19 34

MENUIRES PREYERAND
04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850
04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000
04 79 01 05 65

COURCHEVEL 1850
04 79 08 40 39

LA TANIA
04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS
04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET
04 79 00 01 67

www.sherpa.net

sherpa.supermarche

sherpa_supermarche

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

Nouveau Kia EV5.

Le SUV familial 100% électrique.



Movement that inspires ⁽¹⁾

À partir de

499 € TTC/mois⁽⁴⁾

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

Découvrez Kia EV5, le tout nouveau SUV 100% électrique ultra-spacieux. Son volume de coffre de 566 L et la possibilité d'un plancher plat facilitent tous les chargements. Profitez également de sa grande autonomie allant jusqu'à 530 km⁽³⁾. Et avec Kia Charge, accédez à plus de 150 000 points de charge en France⁽⁵⁾.

CHAMBERY - LA RAVOIRE

22 rue Pierre et Marie Curie, 73490 La Ravoire

Tél. : 04 79 72 94 08 | www.deltasavoie.fr



ALBERTVILLE

63 rue Aristide Berges, 73200 Albertville

Tél. : 04 79 10 03 37 | www.deltasavoie.fr

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

A 0 gCO₂/km



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



Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

INFOSNEWS, EN VIDÉO

