



les 3 vallées®

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



LA MASSE SE DÉVOILE

— LES MENUIRES [PAGE 2] —



ÉVÉNEMENTS
STATIONS
CHRONIQUE
CHÈVRENERIE
GREENTECH

GUIDE GOURMAND
HEUREUX-SCOPE
SKI DE BOSSES
PORTFOLIO
FLORIAN SUSCILLON

TRAIL SUR
NEIGE
CUISINE
SKI DE
R A N D O

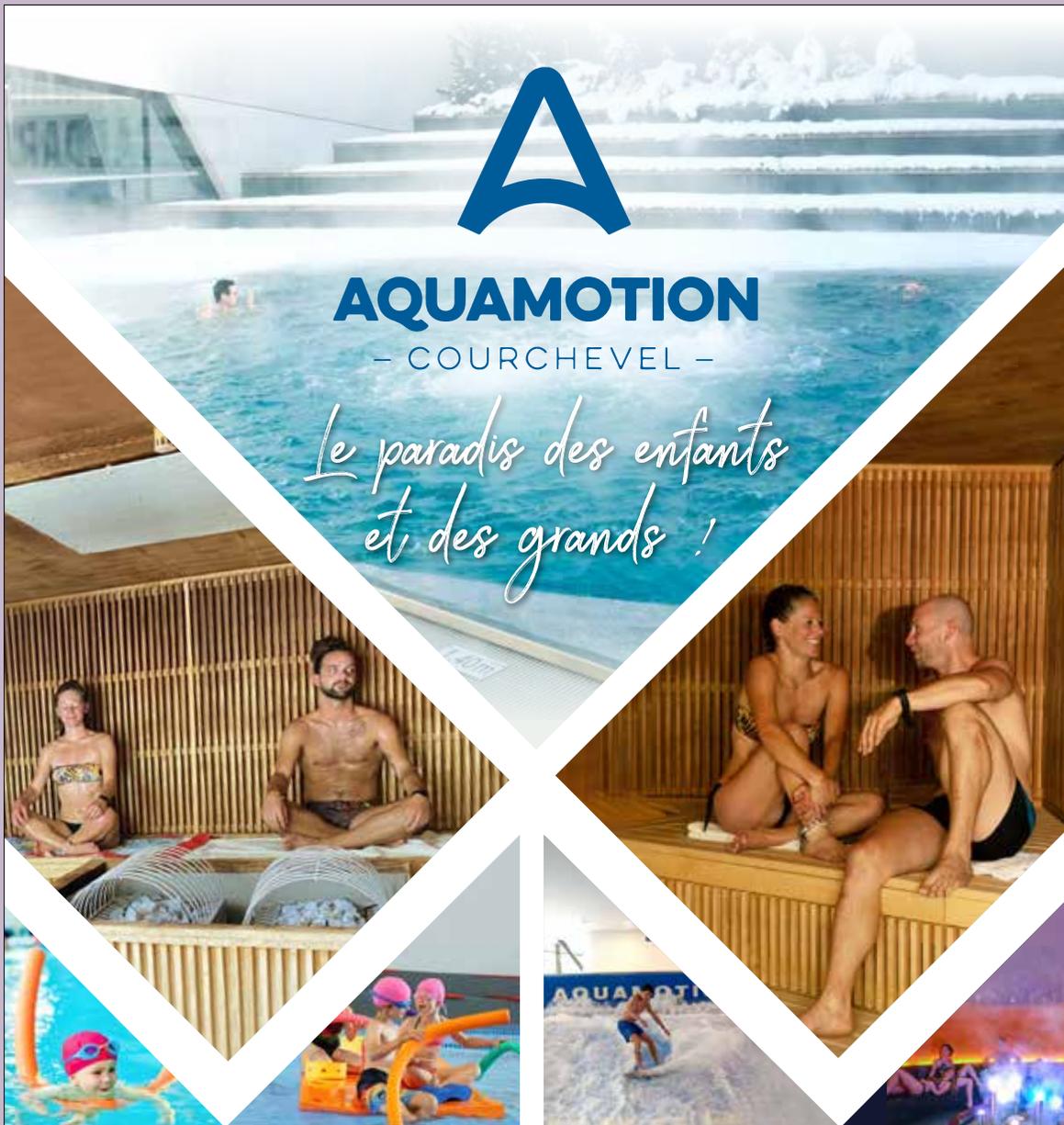
M I N I
STATION
PISTES
INCONTOURNABLES
STREET ART



N°405

AGENDA DU 6 JANVIER AU 13 JANVIER 2023





LUDIMANIA POUR LES ENFANTS DE 3 À 6 ANS

45 min d'activités ludiques encadrées par un maître-nageur
Découverte de l'eau à travers le jeu

DIMANCHE
9H15 > 10H

KID'S AVENTURE POUR LES ENFANTS DE 6 À 12 ANS

3h d'activités ludiques encadrées par un maître-nageur
surf, escalade, jeux aquatiques

MERCREDI
9H > 12H

DÉCOUVERTE VAGUE À PARTIR DE 6 ANS

30mn d'initiation en bouée ou bodyboard

SUR
RÉSERVATION
OBLIGATOIRE

AROMATHÉRAPIE

TOUS LES
MARDIS SOIRS
LORS DE LA
NOCTURNE DE

20H30 À 21H30

JEUDI MATIN
9H15 > 10H

17€ PAR
PERSONNE

Courchevel Village

1297, Route des Eaux Vives

+33 (0)9 71 00 73 00

www.aquamotion-courchevel.com

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Une Masse de nouveautés, aux Menuires

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 6 - Portfolio** : l'œil de Florian Suscillon
- 8 - Le hockey, mode d'emploi !**
- 9 - L'actu des champions**
- 10 - Notre best-of concentré de fun**
- 11 - Shopping spécial mains au chaud**
- 12 - L'heureux-scope 2023**

COURCHEVEL - LA TANIA

- 15 - Ski-alpinisme** : sortez les pipettes !
- 16 - Artiste** : Olga Celegato, photographe du quotidien
- 18 - Be-Cause** : deux journées très Green-Tech

BRIDES-LES-BAINS

- 20 - Brisons la glace !**
- 21 - Métier** : Philippe Rousseau, chef-cuisinier

MÉRIBEL

- 22 - Hommage à Charlie Chaplin**
- 23 - À la recherche du cœur de Méribel**
- 24 - Focus sur le ski de bosses**
- 27 - Pique-nique avec vue...**

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 28 - Quand le ski rend chèvre...**

LES MENUIRES

- 31 - Semaine des Vignerons**, qui l'eut « crus »
- 32 - Be-cause** : quand l'Espace Propriétaires apporte sa pierre à l'édifice
- 34 - Avec Thibault Crey**, mini station = maxi passion !

VAL THORENS

- 36 - Terre de (snow) trail**
- 38 - Des pistes en veux-tu en voilà !**

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 40 - Street art** : du ski en plein mur
- 42 - L'aventure, c'est nature**, à Notre-Dame-du-Pré
- 44 - Cultura Albertville**, la passion dans tous les rayons
- 46 - La Course des Raveillus**, à Champagny

GUIDE GOURMAND

- 47 - Notre sélection de bonnes tables**
- 58 - Coup de fourchette** : La Cabane, à Val Thorens

À GRIGNOTER

- 63 - Livre** : « Les sommets sont à tous », de Hugues Chardonnet et Laureline Dubuy
- 64 - Le saisonnier** : Benjamin Mazurier, à Val Thorens

METEO

SAMEDI		-1°/5°
DIMANCHE		-1°/5°
LUNDI		-1°/5°
MARDI		-2°/4°
MERCREDI		-2°/4°
JEUDI		-3°/4°
 VENDREDI		-3°/4°

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



OUKISON ?

PAUL & RENÉ

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

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

DANS LE N°404, PAUL SE CACHAIT EN PAGE 41, ET RENÉ EN PAGE 33.

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°405 6 JANVIER 2023

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

infosnews.fr • contact@infosnews.fr

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395.

DIRECTEUR DES ÉDITIONS Gaëtan Blanrue

RÉDACTRICE EN CHEF Enimie Reumaux

RÉDACTION Caroline Bernard / Gaëtan Blanrue / Romain Carron

Mathis Chambost / Sabrina Maitre

Enimie Reumaux / Sarah Ritter

TRADUCTION Katrien Servranckx (indépendante)

GRAPHISME Léa Moles

PUBLICITÉ Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre

Romain Carron / Caroline Bernard

IMPRESSION Lorraine Graphic

◆ Publi-rédactionnel

NOUVEAU SITE WEB

infosnews.fr

Toute l'actu en avant-première



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



LES 3 VALLÉES

LE MUST TO DO

Une Masse de nouveautés

Entièrement transformé l'hiver dernier, le secteur de la Masse est devenu le spot incontournable de la station. Télécabine ultra-moderne, panorama à 360° au sommet et environnement préservé : la Masse a des arguments qui pèsent lourd dans la balance.

UNE TÉLÉCABINE À LA POINTE

Star des Menuires, la télécabine de la Pointe de la Masse s'équipe cet hiver de 13 nouvelles cabines. Cette remontée tout confort (10 assises par cabine et parois entièrement vitrées pour profiter de la vue) permet de gravir en 8 minutes seulement les 1050 m de dénivelé qui séparent la gare de départ du sommet de la Pointe de la Masse à 2804 m d'altitude. Là-haut, c'est un panorama à 360° qui attend skieurs et piétons. Depuis la terrasse panoramique, sur le toit de la gare d'arrivée, la vue est à couper le souffle : Mont-Blanc, Grande Casse, Aiguilles d'Arves... Les Alpes et leurs sommets mythiques s'offrent à nous.

MOINS DE PYLÔNES, PLUS DE NATURE !

Ce nouvel aménagement a permis de remplacer trois remontées qui avaient fait leur temps. Pas moins de 30 pylônes ont ainsi été démontés et ont disparu du secteur, donnant la part belle aux espaces vierges. Le secteur a retrouvé un côté sauvage qui en fait l'un des plus préservés des 3 Vallées, une aubaine pour les amoureux de poudreuse, qui peuvent faire leur trace en bord de piste ou en freeride pour les plus aguerris. Au départ du sommet, la piste Liberty Ride nous fait goûter aux sensations du hors-piste tout en restant sur le domaine sécurisé.

Completely transformed last winter, the sector La Masse has become the resort's place to be. The modern cable car Pointe de la Masse takes you to the top, in 8 minutes only, offering a 360° panorama on the surrounding mountaintops. There is something for everyone : blue, red, black slopes, the Friendly Natural Park for families and the Liberty Ride offering amazing off-piste sensations in full safety. To experience an extraordinary moment, you can try the activity First Track, every Wednesday at 8am, for a privileged descent before the opening of the resort.

DU SUR-MESURE POUR TOUS

Le sommet de la Pointe de la Masse, quel spot photo d'exception ! Entre la vue grandiose depuis la terrasse panoramique et le lettrage géant Les Menuires qui s'affiche fièrement, les occasions de créer des souvenirs ne manquent pas. C'est aussi là que se cache l'emblème de la station avec sa stature imposante : le légendaire bouquetin se laissera prendre volontiers en photo avec les montagnes en toile de fond. Et pour descendre, on a l'embarras du choix : piste bleue, rouge, noire ou non-damée, tout dépend de votre niveau et de votre humeur. Les familles profiteront du Friendly Natural Park, une piste ludique et pédagogique conçue en partenariat avec le Parc national de la Vanoise, pour découvrir la faune locale.

FIRST TRACK, L'EXPÉRIENCE INOUBLIABLE

Pour vivre un moment hors du commun, on peut s'essayer à la First Track chaque mercredi. Au petit matin (rendez-vous à 8h au pied de la Télécabine de la Pointe de la Masse), on s'approprie les pistes pour une descente « premium » de 1100 m de dénivelé en avant-première, avec pour seule compagnie les professionnels de la station, venus vous informer sur le fonctionnement d'un domaine skiable. En prime, un petit-déjeuner est offert en haut de la télécabine pour commencer la journée du bon... ski ! (R.C., avec S.R.)

◆ FIRST TRACK : TÉLÉCABINE DE LA POINTE DE LA MASSE

Le mercredi matin (27€/personne, hors forfait)
Réservations jusqu'au mardi midi
sur skipass-lesmenuires.com
ou dans les points de vente de la station
+33 (0)4 79 00 62 75

SECTEUR DE LA POINTE DE LA MASSE

Société d'exploitation de la Vallée des Belleville (SEVABEL)

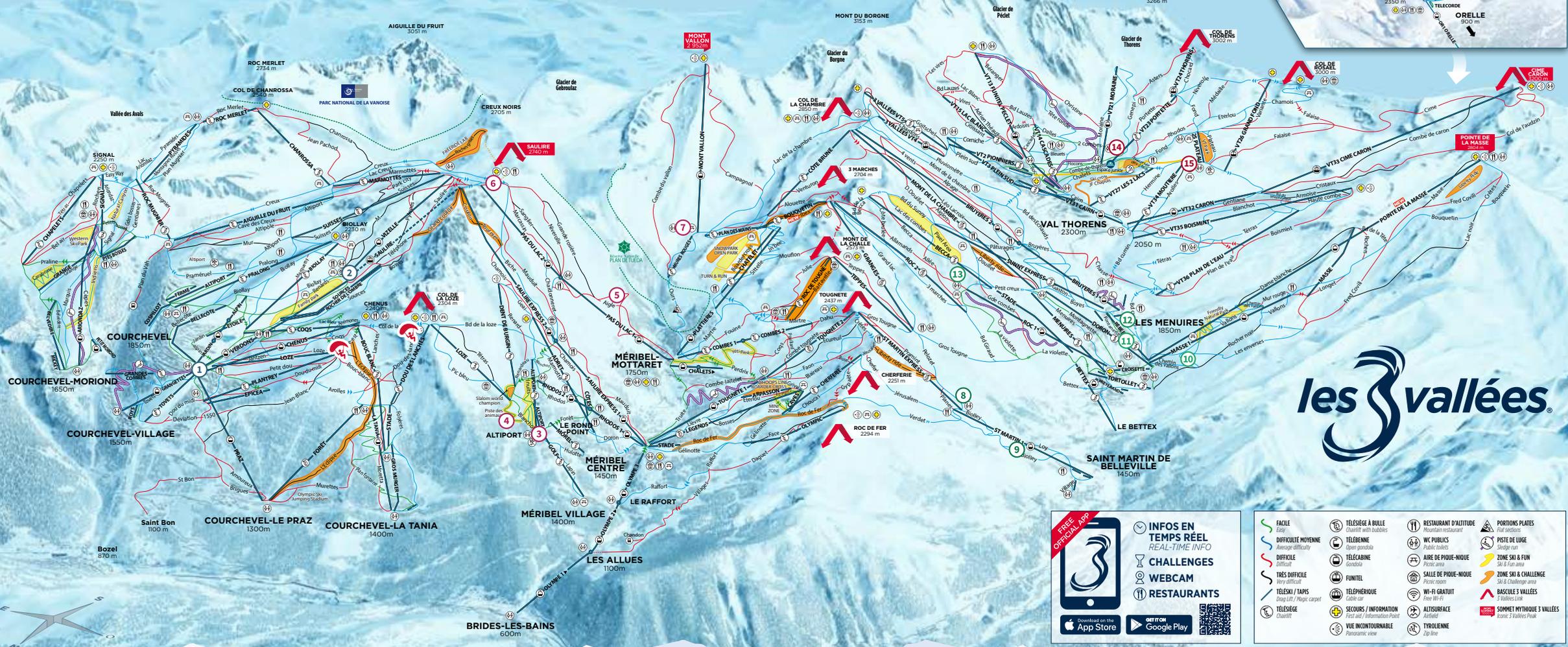
sevabel
LA MONTAGNE SANS LIMITES | MOUNTAINS WITH ENDLESS POSSIBILITIES



RESTAURANTS SUR LES PISTES

- ① Au Pain d'Antan +33 (0)4 79 08 23 07
- ② La Cabane des Skieurs
- ③ Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
- ④ Le Clos Bernard +33 (0)4 79 00 00 07
- ⑤ Côte 2000 +33 (0)4 79 00 55 40
- ⑥ Les Pierres Plates +33 (0)4 79 00 42 38
- ⑦ Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06

- ⑧ Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31
- ⑨ La Loy +33 (0)4 79 08 92 72
- ⑩ Le Chalet de la Masse +33 (0)4 79 00 74 04
- ⑪ Peuf Daddy +33 (0)9 81 90 34 96
- ⑫ La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01
- ⑬ Le Roc 7 +33 (0)9 79 99 87 87
- ⑭ Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80
- ⑮ La Moutière +33 (0)4 79 00 02 67



FREE OFFICIAL APP

INFOS EN TEMPS RÉEL
REAL-TIME INFO

CHALLENGES

WEBCAM

RESTAURANTS

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

FACILE Easy	TELESIÈGE À BULLE Chairlift with bubbles	RESTAURANT D'ALTIITUDE Mountain restaurant	PORTIONS PLATES Flat sections
DIFFICULTÉ MOYENNE Average difficulty	TELEBENNE Open gondola	WC PUBLICS Public toilets	PISTE DE LUGE Sledge run
DIFFICILE Difficult	TELECABINE Gondola	AIRE DE PIQUE-NIQUE Picnic area	ZONE SKI & FUN Ski & Fun area
TRÈS DIFFICILE Very difficult	FUNTEL	SALLE DE PIQUE-NIQUE Picnic room	ZONE SKI & CHALLENGE Ski & Challenge area
TELESKI / TAPS Drag Lift / Magic carpet	TELEPHÉRIQUE Cable car	WI-FI GRATUIT Free Wi-Fi	BASCULES 3 VALLÉES 3 Vallées Link
TELESIÈGE Chairlift	SECOURS / INFORMATION First Aid / Information Point	ALTI-OURFACE Aerial	SOMMET MYTHIQUE 3 VALLÉES Epic 3 Vallées Peak
	VUE INCONTORNABLE Panoramic view	TYROLIENNE Zip line	

FREERIDE LAB

COURCHEVEL FREERIDE LAB

Découvrez le Freeride LAB sur le secteur des Creux, idéal pour s'initier à la freerando ! Piste de montée freerando, 2 pistes sécurisées non damées, un DVA Park et surtout, accès au spot freeride mythique des Creux !

Put on your ski touring skis and discover this mythical sector : alone on the non-groomed but secured slopes, or accompanied by a professional to widen the field of opportunities. A magical experience!

Accès : à Courchevel, au départ de la piste de randonnée au sommet de la piste bleue des Creux

© A. Bertrand

MÉRIBEL VERTICAL XPERIENCE

33° de pente moyenne, 38,6° de pente maxi... Êtes-vous prêts à vous engager sur les deux pistes noires les plus raides des 3 Vallées ? Rendez-vous au sommet de la mythique Saulire pour tester les pistes du Grand Couloir (vers Courchevel) et du Couloir Tournier (vers Méribel).

Are you ready to try out the two steepest black slopes of Les 3 Vallées? Go to the top of La Saulire and hit the slopes Grand Couloir (to Courchevel) and Couloir Tournier (to Méribel).

Accès : Saulire Express

© Méribel Tourisme

SCULPTURE BOUQUETIN

Au sommet de la Masse, la sculpture du bouquetin vous attend ! Réalisez une superbe photo souvenir de votre séjour aux Menuires avec comme toile de fond la vallée des Encombres. Descendez ce magnifique versant en toute sérénité avec la nouvelle piste bleue le Bouquetin !

Come to the top of La Masse and pose next to the ibex sculpture! A super photo souvenir of your holidays in Les Menuires with La Vallée des Encombres as backdrop.

Accès : Pointe de la Masse, piste Bouquetin

© DR

MOON XPERIENCE TUBING

SNOWTUBING MOON XPERIENCE

La descente la plus gonflée du domaine skiable ! Dévalez sur une bouée les pistes de snow tubing de Val Thorens ! En solo, duo, à trois et même à 4, c'est sensations garanties !

Hurtle down the snowtubing run of Val Thorens. On a buoy, from 1 to 4 people, strong sensations and laughter guaranteed!

14€/30mn et 19€/60mn
Chalet Moon Xperience à l'arrivée du tapis Campagnols

© Agence la belle vie

LES 3 VALLÉES
COURCHEVEL - MÉRIBEL
BELLEVILLE - MÈNUIRES / ST MARTIN
BELLEVILLE - VAL THORENS
MOUTIERS / SOZEL ...
A GRIGNOTER



LES 3 VALLEES
COURCHEVEL
BRIDES-LES-BAINS
MÉRIBEL
BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN
BELLEVILLE - VAL THORENS
MOÛTTERS / SOZEL ...
GUIDE GOURMAND
A GRIGNOTER

©Photos/flosucillon

FLORIAN SUSCILLON SUBLIMER L'IMPARFAIT

Arrivé à Méribel il y a 20 ans et responsable du magasin Sport Boutique, voilà 5 ans que Florian se consacre à sa passion pour la photographie durant son temps libre. « Ici, on a l'impression de vivre dans une carte postale, on ne manque pas de sujets », explique celui pour qui la photo est aussi une échappatoire au rythme effréné de la saison. Mais justement, il ne cherche pas la facilité des photos « classiques », mais plutôt une touche d'originalité qu'il ajoute parfois en post-production. Sa façon d'aborder la photo, Florian la résume ainsi : « La photo parfaite n'existe pas, et il peut y avoir des photos ratées qui sont très belles. » Une lumière qui arrive soudainement, un flou qui apparaît et qui n'était pas voulu, une action soudaine... tout autant d'imprévus qui peuvent apporter le petit truc en plus qui fait réagir. Partageant sa sensibilité à travers ses photos, Florian aime qu'elles touchent ceux qui les regardent : « Lorsqu'une photo provoque une réaction, un avis positif ou négatif et même une émotion, pour moi c'est réussi : il se passe quelque chose. » (S.R.)

Arrived in Méribel 20 years ago and responsible of the shop Sport Boutique, Florian Suscillon has been devoting his free time to his passion for photography. Florian loves sharing his sensitivity through his photos, his goal is to provoke a reaction, a positive or negative feeling.

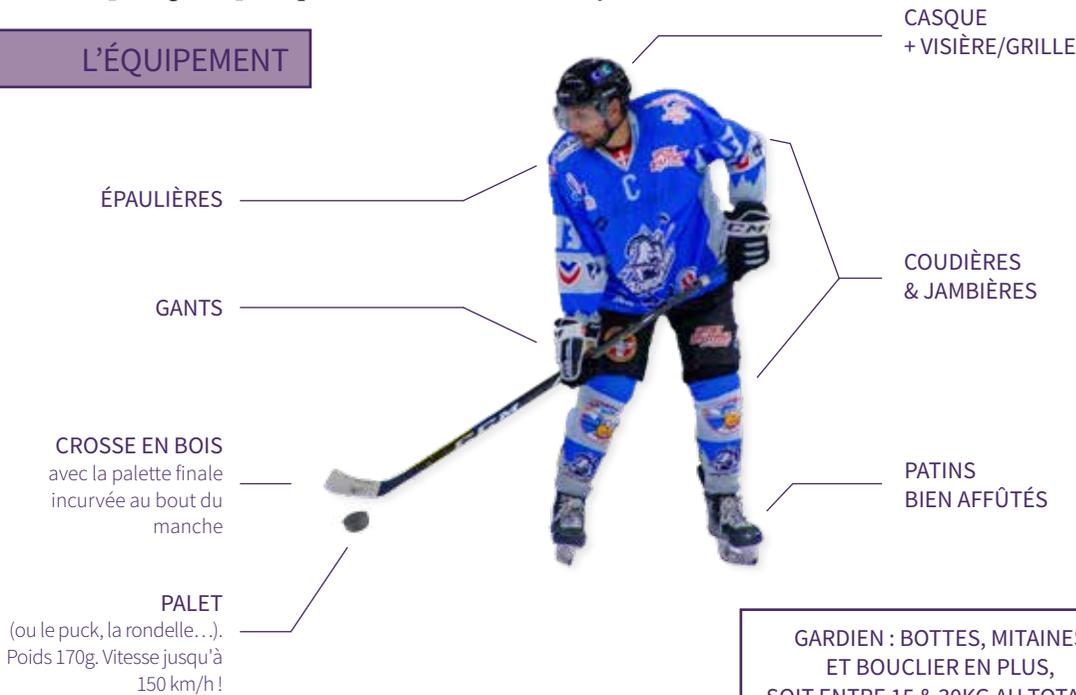


www.arttrusionline.com/portfolio/261061/

LE HOCKEY, MODE D'EMPLOI

Palet, crosse, changement de joueurs, prison, temps morts musicaux... Si vous prévoyez d'assister à votre premier match de hockey au mois de janvier, en venant soutenir les joueurs du HCMP, ce petit guide pratique devrait vous servir. Okay ?!

L'ÉQUIPEMENT



GARDIEN : BOTTES, MITAINES ET BOUCLIER EN PLUS, SOIT ENTRE 15 & 30KG AU TOTAL...

LES BASES

- 3 TIERS-TEMPS DE 20MN, séparés par 15mn de pause. Changement de côté à chaque tiers-temps. L'objectif : marquer le plus de buts.
- 6 JOUEURS PAR ÉQUIPE SUR LA GLACE 1 gardien, 2 défenseurs, 3 attaquants.
- ARBITRES : entre 2 et 4 (avec un maillot à rayures noir et blanc)
- À CHAQUE ARRÊT DE JEU, le chronomètre est arrêté et la musique enclenchée, en mode cheerleaders (sans les pom-pom-girls toutefois). Ambiance garantie...
- CONTACTS AUTORISÉS, parfois spectaculaires, mais règlementés !

LES SUBTILITÉS

- LES CHANGEMENTS DE JOUEURS : ils s'opèrent par ligne (défense/attaque) et ont lieu à volonté. Avec 22 joueurs par équipe présents sur le banc, c'est un joli ballet d'entrées et de sorties...
- SUR LA GLACE, 3 ZONES SONT DÉLIMITÉES PAR DES LIGNES BLEUES : attaque, neutre (au milieu) et défense. Hors-jeu et dégagements interdits peuvent ainsi être sifflés.
- LA BALUSTRADE : comme au billard, les bandes comptent, et on a le droit de jouer derrière le but
- LA « PRISON », où le joueur coupable d'un mauvais geste passe ses pénalités (2 minutes en général), son équipe évoluant alors en infériorité numérique (pendant le temps imparti ou jusqu'au but adverse). (E.R.)

LES PROCHAINS MATCHS À DOMICILE DES BOUQUETINS

20h30, patinoire du Forum, Courchevel

SAMEDI 7 JANVIER : HCMP - Colmar

SAMEDI 14 JANVIER : HCMP - Clermont-Ferrand

SAMEDI 28 JANVIER : HCMP - Toulouse-Blagnac

GO BOUK'S GO !

hcmp-bouquetins.com
f Les Bouquetins HCMP

L'ACTU DES CHAMPIONS

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



SKI ALPIN

COUPE DU MONDE DESCENTE HOMMES BORMIO (ITALIE) 28 DÉCEMBRE

14^e ADRIEN THÉAUX Val Thorens

COUPE DU MONDE SUPER G HOMMES BORMIO (ITALIE) 29 DÉCEMBRE

5^e ALEXIS PINTURAULT Courchevel

43^e ADRIEN THÉAUX Val Thorens



SKI-ALPINISME

MILLET SKI TOURNING - COURCHEVEL CLASSEMENT GÉNÉRAL DAMES 28 DÉCEMBRE

1^e JESSICA PARDIN Méribel

11^e EMILY HARROP Courchevel

12^e EVELYNE MARMOTTAN Méribel

CLASSEMENT GÉNÉRAL HOMMES 28 DÉCEMBRE

3^e PAUL JAY Les Menuires



SKI DE FOND

TOUR DE SKI - 1,5KM SPRINT FREE HOMMES VAL MÛSTAIR (SUISSE) 31 DÉCEMBRE

5^e RICHARD JOUVE Méribel

10^e RENAUD JAY Les Menuires

TOUR DE SKI - 10KM POURSUITE CLASSIC HOMMES VAL MÛSTAIR (SUISSE) 1^{er} JANVIER

12^e RICHARD JOUVE Méribel

25^e RENAUD JAY Les Menuires



SAUT À SKI

SILVESTER TOURNAMENT

HS98 DAMES VILLACH (AUTRICHE) 28 DÉCEMBRE

38^e LILOU ZEPCHI Courchevel

HS98 DAMES VILLACH (AUTRICHE) 29 DÉCEMBRE

41^e LILOU ZEPCHI Courchevel

HS94 DAMES LJUBNO (SLOVÉNIE) 31 DÉCEMBRE

46^e LILOU ZEPCHI Courchevel

HS94 DAMES LJUBNO (SLOVÉNIE) 1^{er} JANVIER

43^e LILOU ZEPCHI Courchevel

HOCKEY NEEDS YOU

Nous avons besoin de lots pour nos différentes tombolas

06 19 34 54 06 (Nicolas)
nicogaelle73@hotmail.com

GO BOUKS GO !

Best-of UN CONCENTRÉ DE FUN !



Message à tous ceux qui n'en ont jamais assez ! Les 3 Vallées vont vous bluffier... On vous donne quelques bons plans un peu givrés à ne manquer sous aucun prétexte.

VOL EN PARAMOTEUR

VAL THORENS

Et si on prenait un peu de hauteur ? Place au paramoteur où le pilote nous emmène ski aux pieds pendant 30 minutes au-dessus des sommets et glaciers de Val Thorens. La vue s'étend sur les massifs de la Maurienne, Tarentaise et Vanoise, une expérience unique où l'on oublierait presque de reposer les pieds sur terre.

Ski Cool • 150€/personne pour 30 min de vol
+33 (0)4 79 00 04 92 • paramoteur-valthorens.com

PLONGÉE SOUS GLACE

AU LAC DU LOU • VAL THORENS / LES MENUIRES

L'expédition commence en raquettes depuis la vallée jusqu'au lac du Lou. On s'équipe ensuite d'une combinaison épaisse imperméable pour plonger sous la glace du lac et on se laisse porter par le silence. On serpente au milieu des rayons du soleil qui semblent transpercer la glace. Inoubliable...

Plongée seule 150€
Plongée + accompagnement raquettes 200€
+33 (0)6 13 76 78 74 • evolution2.com

Les 3 Vallées offers an avalanche of outdoor activities : a paramotor flight above the mythical mountaintops and glaciers of Val Thorens, ice diving under the ice of the frozen lake Lac du Lou in Val Thorens/ les Menuires, Méribel Explor Games in the heart of the nature reserve La Tuéda in Méribel Mottaret, and ice climbing on an artificial or natural waterfall in Courchevel.

EXPLOR GAMES

À TUEDA • MÉRIBEL-MOTTARET

Au cœur de la réserve naturelle de Tuéda, nous partons à la quête du Cœur de Méribel. On oscille entre escape game et géocaching. À l'aide d'une application sur mobile, c'est l'occasion de résoudre de nombreuses énigmes mais aussi de découvrir la nature exceptionnelle des environs.

Application (gratuite) Méribel Explor Games
+33 (0)4 79 08 60 01 • explorgames.com

CASCADE DE GLACE

COURCHEVEL

Les amateurs de nouvelles aventures n'ont qu'à bien se tenir... à la glace ! Du côté de l'altiport de Courchevel, la cascade artificielle permet d'apprendre les techniques de cramponnage et de grimpe en milieu glaciaire. Près du merveilleux site de la Rosière, on va plus loin en escaladant une cascade naturelle mesurant entre 30 et 40m de hauteur : l'activité s'avère forcément plus technique mais si vibrante. (C.B.)

Bureau des guides de Courchevel
½ journée – 450€ (par guide)
+33 (0)6 23 92 46 12 • guides-courchevel.com

SHOPPING

SPÉCIAL MAINS AU CHAUD

Sur une échelle de la douleur, entre 1 et 10, les mains qui se réveillent de leur engourdissement après avoir attrapé l'onglet se situent à peu près à... 12 ! Sans exagération aucune bien sûr... Pour éviter d'en arriver là, voici quelques accessoires incontournables.



DES CHAUFFERETTES

Quand les gants ne suffisent plus, il faut employer les grands moyens... Petites et pratiques, ces chaufferettes sont à glisser dans la poche spécifiquement prévue sur certains gants. Pour les utiliser, rien de plus simple : une fois sorties de leur emballage, elles dégagent de la chaleur pendant 8 heures.

CHAUFFERETTES POUR MAINS THERMIC
POCKET WARMER • 9,99€/5 PAIRES



DES MOUFLES CHAUDES & IMPERMÉABLES

Pour se réchauffer les mains, rien de mieux que les moufles ! Quand elles sont rembourrées aux endroits stratégiques, équipées d'une membrane Gore-Tex et en cuir de chèvre pour un compromis entre souplesse et résistance, c'est encore mieux.

MOUFLES BLACK DIAMOND
PROGRESSION • DU XS AU L
PLUSIEURS COLORIS • 140€

With the cold, the skin is put to the test. To take care of your hands, you might as well trust the following products : tactile under-gloves Forclaz MT500 (€12), warm and waterproof mittens Black Diamond Progression (€140), heaters Thermic Pocket Warmer (€9,99 for 5 pairs), and a skin care cream manufactured in Savoie La crème du Savoyard for hands and feet (€21/100ml).

Prix publics indiqués par les fabricants



DES SOUS-GANTS TACTILES

On connaît tous ce moment où il faut enlever ses gants bien chauds pour utiliser son téléphone... Mais la parade est toute trouvée avec ces sous-gants fins en laine mérinos qui permettent aussi d'utiliser son smartphone avec l'index et le pouce.

SOUS-GANTS FORCLAZ MT500 • DU
3XS/2XS AU XL/2XL
PLUSIEURS COLORIS • 12€



UNE CRÈME DE SOINS

Avec le froid, la peau est mise à rude épreuve. Pour prendre soin de ses petites mimines, autant faire confiance aux locaux : cette crème fabriquée élaborée en Savoie et fabriquée en France est spécialement conçue pour hydrater, protéger et faire cicatriser les mains abîmées. (S.R.)

LA CRÈME DU SAVOYARD MAINS & PIEDS
21€/100MLA



Alors que la nouvelle année vient de commencer, on vous le dit, les planètes s'alignent et les projets sont de mise (ou pas !). Quoi qu'il arrive, on vous donne la tendance alpine de l'année. N'oubliez pas, il suffira d'un signe... (C.B.)



CAPRICORNE

MI-CHAMOIS, MI-TRUITE...

22 DÉCEMBRE - 20 JANVIER

...À UN MOMENT IL FAUT CHOISIR !

Si l'année a fini en queue de poisson, le début est prometteur, rempli de cornes d'abondance. Vous êtes d'humeur joviale et vos proches vous le rendent bien.



VERSEAU

COMME L'EAU DÉCOULANT DES GLACIERS

21 JANVIER - 18 FÉVRIER

Pour vous, tout coule de source ! Vous vous sentez reposé et votre esprit est réactif au travail. Côté amour, vous nagez entre deux eaux... Le début de l'année est à la prise de décision.



CANCER

CRABE ROYAL...

21 JUIN - 22 JUILLET

...SUR PATEAU DE FRUITS DE MER SERVI AU CAP HORN À COURCHEVEL...

Une personne de votre entourage en pince pour vous. Laissez-vous approcher avant d'attaquer. On le sait, sous votre carapace se cache un cœur fondant



LION

LYNX DES ALPES...

23 JUILLET - 22 AOÛT

...À NE PAS CONFONDRE AVEC LE CHAT DE LA VOISINE

Vous êtes d'humeur épicurienne et vous rugissez de plaisir devant toutes les activités qu'on vous propose : ski, sauna, chasse...



POISSON

BEAU BROCHET

19 FÉVRIER - 20 MARS

... DU LAC D'AIGUEBELETTE

Célibataire, vous vous sentez comme un poisson dans l'eau, faisant preuve d'humour et de tact. En revanche au travail, vous commencez à tourner en rond comme dans un bocal. Pourquoi ne pas changer de poste ?

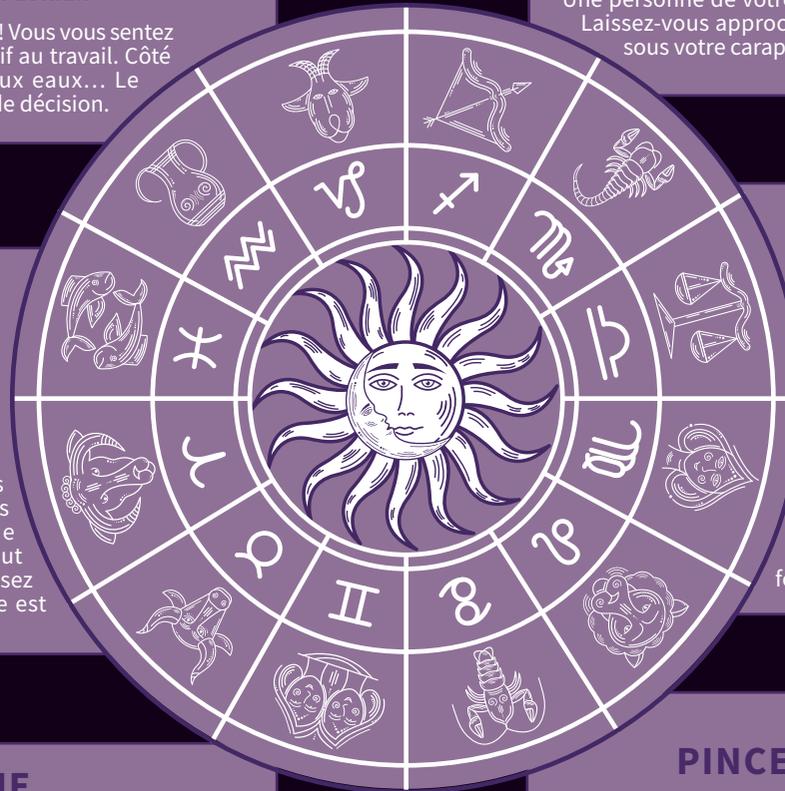


BÉLIER

MOUFLON DES ALPES

21 MARS - 19 AVRIL

Ne foncez pas tête et cornes baissées dans toutes vos décisions. Prenez le temps de réfléchir et vous verrez que tout ira bien. Au travail, vous gravissez des montagnes, votre énergie est sans limites.



VIERGE

COMME LA NEIGE FRAÎCHEMENT TOMBÉE

23 AOÛT - 22 SEPTEMBRE

Vous écrivez une nouvelle page. Qui dit nouvelle année, dit nouveaux projets ! Un changement professionnel est à prévoir. Niveau sentimental, vous aurez une sensation de première fois avec votre conjoint.



BALANCE

PLUTÔT VAL THORENS OU MÉRIBEL ?

**23 SEPTEMBRE
22 OCTOBRE**

OU RACLETTE OU
TARTIFLETTE ?

Entre le ski, les raquettes, la randonnée... votre cœur balance. Vos amis, pour qui vous êtes une personne stable et équilibrée, se feront un plaisir de vous aider à choisir.



TAUREAU

TARINE

20 AVRIL - 20 MAI

...AVEC SON EXCELLENT BEAUFORT

L'amour vache avec votre partenaire est derrière vous. Le temps est à l'apaisement et à l'écoute. Pour les célibataires, il faudra peut-être prendre le taureau par les cornes pour faire de nouvelles rencontres...



SCORPION

GROS PINCE-OREILLE...

23 OCTOBRE - 22 NOVEMBRE

...NICHÉ DANS LE BOIS DES CHALETS

Si vous êtes en conflit avec quelques personnes de votre entourage, évitez de cracher votre venin quand vous vous sentez attaqué. Niveau amour, c'est une période passionnelle où la flamme se rallume.



GÉMEAUX

TA MOITIÉ EST PEUT-ÊTRE...

21 MAI - 20 JUIN

...EN VACANCES DANS TA STATION !

Vous faites face à vos problèmes et les réglez avec rapidité. Côté cœur, cette année, vous ne faites qu'un avec votre moitié et pour les célibataires, votre âme-sœur n'est peut-être pas si loin.

SAGITTAIRE



SORTE DE DAHU À 4 PATTES...

22 NOVEMBRE - 21 DÉCEMBRE

...RESEMBLANT À ROBIN DES BOIS

Vous visez juste au travail, en faisant preuve de précision et de finesse. Niveau amour, vous jouez les Cupidon pour deux amis à vous.

Jean Blanc Sports

LE SPÉCIALISTE DU SKI

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



REVENDEUR
STÖCKLI

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



7 & 8
JANV.

COURCHEVEL

SKI-ALPINISME SORTEZ LES PIPETTES !

Les 7 et 8 janvier, les meilleurs skieurs-alpinistes du pays viendront se confronter pour les championnats de France de la discipline. Pour l'occasion, une étape supplémentaire de la Millet Ski Touring (course hebdomadaire) a été rajoutée le samedi 7 janvier.

Si la neige a été capricieuse, entraînant un repli sur le parcours entre Courchevel 1850 et le col de la Loze, les compétiteurs seront au rendez-vous. En plus de l'épreuve de Vertical Race (le 07/01), ce sera aussi la toute nouvelle épreuve de relais mixte, créée en vue des prochains Jeux olympiques d'hiver, qui se disputera à Courchevel. Et parmi les têtes d'affiches, on trouve bien sûr Emily Harrop, licenciée de Courchevel Sport Outdoor et détentrice du gros globe de cristal de la discipline. Pour prendre part à la fête, un Open est organisé le samedi 7 janvier et fera office de 4^e manche des Millet Ski Touring de cette saison. (S.R.)

The Ski Mountaineering French Championships will take place on 7 January as from 2pm with the vertical race, and on 8 January with the mixed relay race.



CHAMPIONNATS DE FRANCE DE SKI-ALPINISME

Le 07/01 à 17h : vertical race et course open

Le 08/01 : relais mixte

www.courchevelsportsoutdoor.com



©Courchevel Sports Outdoor



©Olga Vladi Celegato

OLGA VLADI CELEGATO PHOTOGRAPHE DU QUOTIDIEN

Olga Vladi Celegato travaille dans une boutique de prêt-à-porter à Courchevel, mais une fois la journée terminée, elle empoigne son matériel, pour s'adonner à sa passion : la photographie. Cette artiste née en Finlande, originaire d'ex-Union soviétique, puise son inspiration dans le monde qui l'entoure, en montrant la beauté cachée dans les banalités de son quotidien.

Comment t'es-tu retrouvée à Courchevel ?

Lors d'un séjour à Vienne dans les années 1990, j'ai rencontré l'homme qui est ensuite devenu mon conjoint. Il était moniteur de ski à Courchevel, je m'y suis rendue pour le retrouver, en 1995. Je suis alors tombée amoureuse de la montagne et de ses paysages, et je n'ai plus jamais quitté la station !

Depuis quand fais-tu de la photographie ?

J'ai toujours aimé prendre des photos. Mais ce n'est qu'en 2017 que j'ai passé le cap, en achetant mon premier appareil professionnel. Après ça, j'ai rejoint le PhotoClub Annecy, en 2019, au sein duquel j'ai beaucoup appris. Je fais des photos de manière sérieuse depuis peu de temps, mais je compense en travaillant énormément !

Ton appareil photo te suit partout ?

Il est toujours à mes côtés oui ! Même s'il m'arrive de passer plusieurs jours sans prendre de « bonnes » photos, mon appareil ne me quitte jamais, car je pense que quel que soit le sujet ou le lieu, il y a toujours quelque chose de bien à montrer. Alors je suis toujours prête à dégainer !

Exposer ses photos, c'est important pour toi ?

Personnellement, j'adore exposer mes photos, car dans une exposition, il n'y a pas que le travail du photographe qui est mis en avant. Le modèle photographié joue aussi un grand rôle, ainsi que la manière dont les photos sont tirées et présentées. De son côté, le photographe va chercher le meilleur angle possible pour pouvoir montrer le « merveilleux de la vie ». Personnellement, je n'ai pas recours à la retouche photo sur mes images. Mon travail repose sur le fait de montrer le monde tel qu'il est, sans ajouter quoi que ce soit de plus.

Quel sont tes projets ?

J'aimerais beaucoup faire une exposition sur Courchevel, mais pour montrer autre chose que le Courchevel glamour que l'on connaît tous. J'adorerais mettre en avant le côté « village », et ses beautés insoupçonnées. (M.C.)

“ MONTRER
LE MERVEILLEUX DE LA VIE ”

Olga Vladi Celegato works in a ready-to-wear boutique in Courchevel, but once the day is over, she grabs her camera to pursue her passion for photography. Olga was born in Finland and grew up in the former Soviet Union. During a stay in Vienna in the 1990s, she met her husband, a ski instructor from Courchevel. She arrived in Courchevel in 1995 and quickly fell in love with the mountain landscapes. She shares the beauty of everyday things through her photographs.



Olga Vladi Celegato
olgavladiphot.com





12 & 13
JANV.

COURCHEVEL

DEUX JOURS TRÈS GREEN-TECH

Les 12 et 13 janvier, le Tour de France des décideurs Greentech fait escale à Courchevel. Tables rondes et forum des start-ups porteront sur un sujet plus que d'actualité : l'innovation en montagne pour stimuler les transitions écologiques. Explications avec Alexia Lainé, directrice marketing de Courchevel Tourisme.

Qu'est-ce que le Tour de France des décideurs ?

La station accueille la 4^e étape de ce Tour de France, la première consacrée à ces problématiques liées aux innovations et à la transition écologique en montagne. L'évènement s'adresse aux acteurs privés et publics confrontés à ces enjeux, ainsi qu'aux entreprises Greentech.

Pourquoi une étape à Courchevel ?

Depuis plusieurs mois, un travail a été mené à Courchevel pour réaliser une étude préfigurative à la mise en place d'un observatoire de l'impact du changement climatique sur le territoire. Cette étude, financée par la mairie et la Caisse des dépôts, a rendu ses conclusions en fin d'année. Ecolab, qui s'occupe de la partie Tech du Ministère du Développement durable, s'est montré sensible à cette démarche et à cette problématique. Notre but, c'est que ce travail serve au territoire de manière large, et pas que à Courchevel.

Comment sont organisées les journées des 12 et 13 janvier ?

Il y a une partie tables rondes, autour de thématiques spécifiques montagne plébiscitées lors de nos réflexions des derniers mois (les effets du changement climatique, la conciliation entre activités économiques et préservation des milieux naturels, la mobilité douce...). Et un forum des start-ups, une sorte de « place des marchés », qui rassemblera au même endroit une trentaine d'entreprises innovantes, l'idée étant de mettre en relation des porteurs de solution et des acteurs de territoire. Nous ambitionnons de devenir une étape incontournable de ce Tour de France des décideurs, ce serait une belle opportunité de pouvoir l'accueillir tous les ans ! (E.R.)

 On 12 and 13 January, the event Greentech makes a stop in Courchevel. Round tables and a start-up forum will focus on a very topical subject : innovation in the mountains to stimulate ecological transitions. The event is open to private and public actors facing these challenges, as well as Greentech companies (free participation, face-to-face or online, registrations required).



TOUR DE FRANCE DES DÉCIDEURS GREENTECH

Organisé par l'Ecolab du Commissariat général au Développement durable, Green Cross France et Territoires, avec la mairie et l'office de tourisme de Courchevel.

Gratuit – en présentiel ou en ligne - inscriptions obligatoires greentechinnovation.fr

EN+

LUNDI 09.01

Tournoi de poker
Poker tournament

Dès 20h • Gratuit

Courchevel 1850 – La Croisette

MARDI 10.01

Tire à l'érable

Maple taffy

Dès 20h • Gratuit

Courchevel Village – Rue des Rois

MERCREDI 11.01

Millet Ski Touring

manche n°5

Millet Ski Touring – round 5

Course de ski de rando

À 18h20 • Départ du Praz

courchevelsportsoutdoor.com

VENREDI 13.01

« Fêtes vos jeux » :

jeux de société et goûter

“Fêtes vos jeux” :

board games and snacks

Dès 16h • Gratuit

Courchevel La Tania – Centre village

Office de tourisme

Courchevel

+33 (04) 79 08 00 29



BRISONS LA GLACE !

Cet hiver encore, vous retrouverez chaque semaine à Brides-les-Bains une démonstration de sculpture sur glace. De quoi émerveiller les petits comme les grands.

C'est un art particulier, proposé par un sculpteur particulier, Nicolas Gombert. Cet artiste originaire de Tarentaise, plusieurs fois champion de France de sculpture sur bois à la tronçonneuse, troque en hiver ses rondins de bois contre des morceaux de glace, pour le plus grand plaisir des vacanciers. Tous les mardis de la saison,

et ce dès 17h, vous pourrez retrouver Nicolas directement au parc thermal, où il vous fera une démonstration de ses talents. Avec ses sculptures en tous genres et de tous formats, il saura vous faire voyager dans son univers ! (M.C.)

 Every Tuesday at 5pm, sculptor Nicolas Gombert proposes an ice sculpting demonstration in the thermal park. This artist from Tarentaise, several times French champion in woodcarving with a chainsaw, realises amazing ice sculptures in winter, to the delight of holidaymakers.

SCULPTURE SUR GLACE

Démonstration les mardis dès 17h
Parc thermal
+33 (0)4 79 55 20 64 • brides-les-bains.com

EN +

DIMANCHE 08.01

Pot d'accueil
avec le groupe KTR6
Welcome drink with the KTR6 band
À 17h30 • Gratuit
Parc thermal

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

MÉTIER

RENCONTRE

PHILIPPE ROUSSEAU
CHEF-CUISINIER

Chef-cuisinier depuis près de 35 ans, Philippe Rousseau a toujours cherché à apporter de la nouveauté dans son travail. Originaire de Lyon, capitale de la gastronomie française, il s'est adapté en arrivant en Tarentaise. Rencontrez un chef passionné.

Qu'est-ce qui t'a poussé à faire ce métier ?

Mon amour pour la cuisine remonte à ma plus tendre enfance. Mon père était lui-même cuisinier, et je l'admirais beaucoup, mais il a longtemps cherché à m'éloigner de ce domaine. C'est une profession difficile, pour laquelle il faut faire des concessions, mais j'ai toujours su que je ferais ce métier. Alors à 14 ans, j'ai rejoint l'institut Vatel, une école hôtelière à Lyon. Après un CAP, puis un BEP, j'ai commencé à exercer.

Comment t'es-tu retrouvé ici ?

Au départ, je suis arrivé en Tarentaise juste pour une saison à Aime, et comme beaucoup ici, je suis tombé amoureux, autant du terroir que de celle qui est devenue ma femme. Après ça, j'ai travaillé dans différents restaurants du coin, mais je n'ai plus jamais quitté la région.

Quelles sont les particularités de ta cuisine, ici à Brides ?

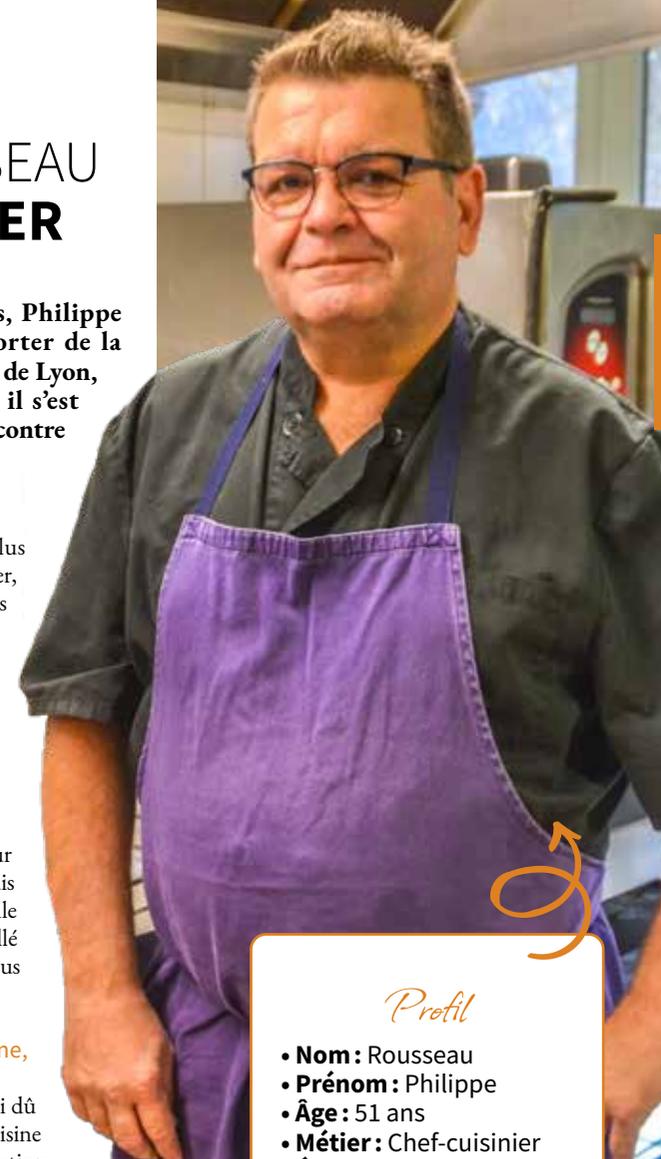
Je travaille à l'hôtel Athéna depuis 10 ans, et j'ai dû m'adapter à une cuisine différente, à savoir la cuisine diététique, où l'on met l'accent sur une alimentation saine et équilibrée. Mais attention, cela ne veut pas dire se priver ou ne pas se faire plaisir. On travaille juste autrement le produit.

Tu travailles donc différemment selon les saisons...

La station vit au rythme des cures thermales. C'est surtout pour cela que nous travaillons en cuisine diététique. Mais en hiver, c'est plutôt le ski et les spas que les clients viennent chercher, accompagnés d'une cuisine plus riche. Alors on s'adapte, sans pour autant oublier notre côté diététique.

Et les clients, ils apprécient ?

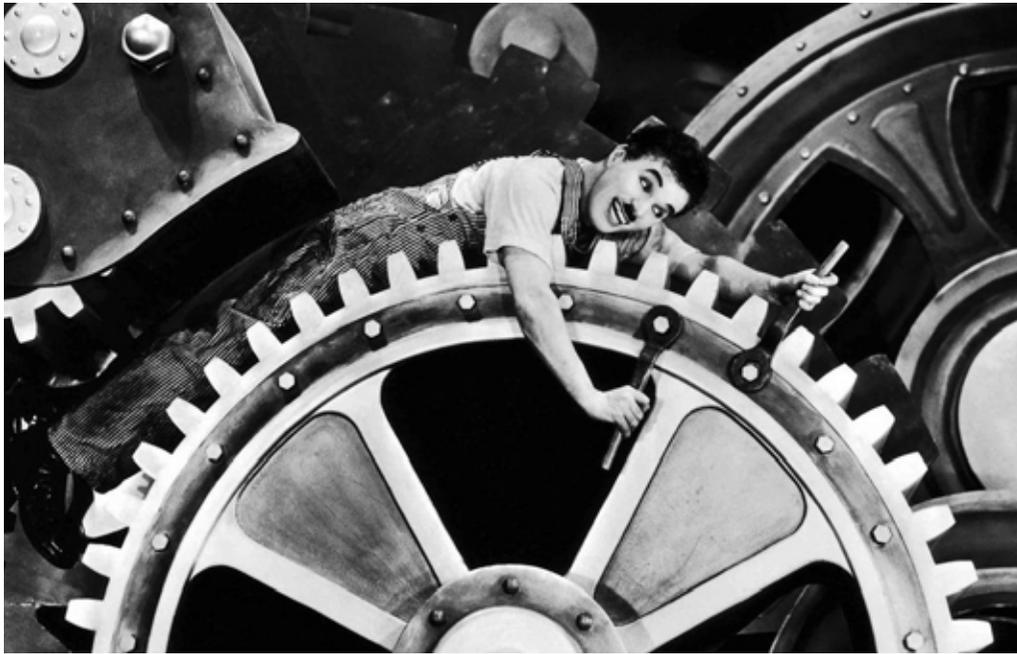
Bien sûr ! Beaucoup de clients arrivant à l'hôtel pour une cure sont étonnés de nos assiettes, tant par la quantité que par le type de plats, car ils ne pensaient pas manger aussi bien. Quand on entend ça, on sait qu'on a réussi notre job ! (M.C.)



Profil

- **Nom :** Rousseau
- **Prénom :** Philippe
- **Âge :** 51 ans
- **Métier :** Chef-cuisinier
- **Établissement :** Hôtel Athéna Brides-les-Bains

 Philippe Rousseau, 51 years old, has been a chef cook for almost 35 years now. Originally from Lyon, the capital of French gastronomy, he had to adapt when he arrived in Tarentaise. He started working in Aime for only one winter season, but he fell in love with the mountains and his future wife. Today, and for 10 years now, Philippe has been working at Hôtel Athéna in Brides-les-Bains where the emphasis is on healthy and balanced eating.



CINÉMA

HOMMAGE À CHARLIE CHAPLIN

Demandez le programme, demandez ! De fin janvier à fin mars, on se replonge dans le cinéma d'époque, à l'occasion des projections Culture Ciné qui rendent hommage cet hiver à Charlie Chaplin. Avec le retour de ses grands succès comme « Les Temps modernes », du côté de l'auditorium de la station.

Cent ans plus tard, ces chefs-d'œuvre du 7^e Art sont toujours au goût du jour. « On a voulu recréer cette ambiance d'époque en projetant la Rolls Royce des films des années 30 », nous dit Jimmy Strosseltsev, régisseur de l'auditorium. Ainsi de 21h à 23h, sur 5 dates réparties sur la saison, nous aurons le loisir de découvrir ou redécouvrir notre personnage muet favori au travers de ces films mythiques. On se donne rendez-vous le 31 janvier pour la diffusion

du film « Les Temps modernes », le 7 mars pour « Le Kid » et le 14 mars pour « La Ruée vers l'or ». Enfin coup de projecteur le 21 mars pour « Les Lumières de la ville », avant de trembler devant « Le Dictateur » le 28 mars. On nous promet donc un scénario bien ficelé pour les mois d'hiver à venir. (C.B.)

From the end of January to the end of March, the Culture Ciné film projections pay tribute to Charlie Chaplin: "Modern Times" on 31 January, "The Kid" on 7 March, "The Gold Rush" on 14 March, "City Lights" on 21 March and "The Dictator" on 28 March.


CULTURE CINÉ - CHARLIE CHAPLIN
Les 31/01 - 07/03 - 14/03 - 21/03 et 28/03
Auditorium • Méribel Centre
À 21h • Gratuit
www.meribel.net

À la recherche du cœur de Méribel

Cet hiver encore, Méribel vous propose son activité Explor Games : une histoire dont vous êtes le héros, qui vous permettra de (re)découvrir la réserve naturelle de Tuéda, en partant à la recherche du cœur de Méribel.

Pour tous les amoureux de la nature souhaitant profiter d'un moment ludique, en famille ou entre amis, c'est l'activité parfaite ! Pour y accéder, rien de plus simple : téléchargez l'application Méribel Explor Games®, puis le parcours « La Quête du Cœur de Méribel ». Vous pourrez dès lors profiter d'une balade de 2 heures, aussi bien conçue pour les enfants que pour les adultes, en partant à la recherche des indices dissimulés sur le parcours (sous forme de QR codes). Résolvez les énigmes pour avancer dans la quête et sauver la vallée ! (M.C.)

Download the Méribel Explor Games application, then the itinerary "La Quête du Cœur de Méribel". You will then be able to enjoy a 2-hour walk, designed for children as well as adults, while searching for the hidden clues in the form of QR codes.




MÉRIBEL EXPLOR GAMES®
1 à 8 joueurs • 6 ans et plus
Réserve naturelle de Tuéda
Application à télécharger
gratuitement

© Photo Alexandre Gallego





15
JANV.

MÉRIBEL

UNE SECTION QUI « BOSSES » DUR !

On a rencontré **Timothée Front**, entraîneur de la section ski de bosses à Méribel, et **Bleuenn Hauteceur**, athlète du groupe Coupe de France. Un duo passionné qui donne envie d'intégrer cette discipline diversifiée et palpitante.

Pouvez-vous nous en dire plus sur cette section ?
Cette discipline du ski freestyle a été créée il y a environ 20 ans par Stéphane Gorand, et fait aujourd'hui partie intégrante du Club des sports de Méribel. Elle comprend deux groupes : le Critérium jeunes (de 6 ans à 15 ans) et celui Coupe de France (à partir de 15 ans).

En quoi cette section est-elle différente de la section alpine ?

Cette discipline est moins connue et peut impressionner par ses sauts. Elle demande plus de technique et d'équilibre que les autres (descente sur une piste parsemée de bosses). Et quand on fait un saut, il faut poser son cerveau !

Pourquoi choisir cette pratique plus qu'une autre ?

Les entraînements sont très diversifiés, on ne s'ennuie jamais : ski en poudreuse, trampolines, stages de Water Jump l'été... C'est une bonne école pour apprendre le ski en général, car c'est une discipline très complète. Tous ceux qui en sortent n'ont aucun mal à avoir leur monitorat derrière. L'ambiance du groupe est positive, il y a moins de jugement qu'en section alpine. L'atmosphère ressemble à celle de la section snowboard.

Un mot sur la prochaine Coupe de France qui aura lieu à Méribel...

Rendez-vous le 15 janvier sur la piste Roc de Tougne à partir de 9h30. On encouragera les catégories hommes et femmes, où 16 athlètes seront sélectionnés pour la finale après un premier passage. Et la nouveauté, c'est la présence de l'équipe de France : Sacha Theocharis (de Méribel, ndlr), Camille Cabrol, Martin Suire, Benjamin Cavet... (C.B.)

“ QUAND ON FAIT UN SAUT, IL FAUT POSER SON CERVEAU! ”

 The mogul skiing section was created about 20 years ago by Stéphane Gorand and is now an integral part of the Méribel Sports Club. There are two groups : the Youth Criterium (from 6 to 15 years old) and the French Cup (from 15 years old). We meet on 15 January on the slope Roc de Tougne at 9.30am for the French Cup in the presence of the French Team.



COUPE DE FRANCE DE SKI DE BOSSES

Le 15 janvier - Dès 9h30
Club des Sports de Méribel : +33 (0)4 79 00 50 90



GRAINE DE CHAMPIONNE



BLEUENN HAUTECOEUR, TOUT « SKI » LUI FAUT

À 15 ans, Bleuenn est l'un des espoirs du groupe Coupe de France de ski de bosses. Grâce à son esprit de compétition et à sa volonté de fer, cette Méribeloise roule sa(ses) bosse(s) et les maîtrise mieux que personne.

Raconte-nous ton parcours...

J'ai commencé le ski à 3 ans avant d'intégrer le club alpin à 6 ans. À 12 ans, j'ai été lassée par cette section. Après avoir essayé toutes les disciplines de ski, et poussée par ma mère, j'ai choisi la dernière, le ski de bosses, et j'ai adoré. J'ai fait tout mon collège à Moûtiers en section sport pour performer dans cette voie. C'est ma première année en section Coupe du monde et ce mois-ci, j'ai terminé deux fois 4^e sur les étapes de l'Alpe d'Huez et à Tignes.

Quels sont tes points forts et tes points faibles ?

Je maîtrise bien les bosses, mais j'ai plus de mal avec les sauts, car j'ai l'appéhension de la chute. Tim' (son entraîneur, ndlr) dit que je suis très compétitrice, mais que je ne crois pas assez en moi.

As-tu une idole ?

Oui, la Japonaise Anri Kawamura. J'adore la fluidité de son ski, et elle m'a impressionnée lors des derniers Jeux olympiques.

Est-ce difficile de concilier sport et études ?

Oui, il faut beaucoup de volonté. Mais il faut savoir ce que l'on veut dans la vie !

As-tu une devise qui te pousse dans ce sport ?

On a qu'une vie. Il faut tout donner, prendre des risques et ne pas avoir de regrets. (C.B.)

 At 15 years old, Bleuenn Hauteceur is one of the rising stars of the French Cup group in the mogul skiing discipline thanks to her competitive spirit and her iron will. This is her first year in the World Cup section and this month she finished 4th during the World Cup in Alpe d'Huez and the World Cup in Tignes.

BOÛNEVAL®

EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE



La première eau minérale gazeuse des Alpes



MÉRIBEL



UN PIQUE-NIQUE AVEC VUE, *ça vous dit ?*

En manque d'idées spots pour vos pauses en famille ? La station de Méribel a pensé à vous, avec sa toute nouvelle terrasse en neige dotée d'une vue à couper le souffle !

Cet hiver, on n'hésite pas à s'en mettre plein les yeux, avec la dernière arrivante : une terrasse toute faite de neige, avec vue sur le mythique Mont-Vallon d'un côté, et sur la vallée de Méribel de l'autre. Le spot parfait pour pique-niquer, en famille ou entre amis, avant de retourner skier.

Pour s'y rendre, rendez-vous au pied du télésiège de Bouquetin, à Méribel-Mottaret. Une fois là-bas, vous ne pourrez pas la manquer ! Après avoir pris votre meilleure photo devant les fameuses lettres de Méribel au format XXL, profitez de ce grand espace libre et de ses nombreuses tables mises à disposition. (M.C.)

🇬🇧 Méribel proposes a whole new snowcovered picnic area at the foot of the chairlift Bouquetin with view on the mythical Mont-Vallon and on the valley of Méribel. The ideal place for a picnic with friends or family !



Domaine skiable • Méribel-Mottaret
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

EN+

LUNDI 09.01

Animation nature

Nature animation

De 10h à 16h • Gratuit

Maison du Parc • Accessible à pied

Méribel Mottaret

Réserve de Tueda

MARDI 10.01

Initiation sécurité neige

Mountains safety training

De 17h à 19h • À partir de 13 ans

Tarif : 60€

Réserveation +33 (6) 43 89 72 91

Méribel Centre

Bureau des Guides

JEUDI 12.01

Concert de Hook

Live music with Hook

Tarif unique : 25€

De 22h à 1h • Entrée libre

Méribel Mottaret – Le Rambler

Office de tourisme Méribel

+33 (0)4 79 08 60 01



Quand le ski rend chèvre...

... y'a plus qu'à faire de la tomme ! En cas de mauvais temps ou pour changer d'activité, la ferme de Villarenger ouvre ses portes à ceux curieux de découvrir la face cachée des Belleville avec visites, ateliers et dégustations.

Arrivés à Villarenger en 1978, Fernande et Richard Martin ont créé la ferme de Villarenger en 1987 pour vivre de l'élevage de chèvres. S'ils ont tout construit eux-mêmes, la relève est assurée : leur fille Morgane est désormais responsable de l'exploitation et travaille avec son neveu. Et bien qu'ils soient officiellement à la retraite, ils ne sont jamais loin... Car il suffit d'écouter Fernande et Morgane parler de leur métier pour voir la passion qui les anime. Au fil des ans et des essais, la famille Martin a développé sa propre vision de l'élevage entre tradition et modernité avec comme fil conducteur l'amour des animaux. Car en plus des poules et des 80 chèvres, les poneys dont les mascottes Boy et Théa emmèneront volontiers les petits en balade, tandis que D'hyamand (31 ans) et Odysée (21 ans), chevaux doyens de la ferme, passent une retraite tranquille chez les Martin qui n'ont pas su s'en séparer. « Les balades dans le village permettent de découvrir les hameaux savoyards traditionnels dont Villarenger est un bel exemple, et de découvrir les petites curiosités qui s'y trouvent », explique Fernande qui se fait un plaisir de raconter l'histoire et les anecdotes du village.

Plus qu'une simple visite, on peut assister à la vie à la ferme et même mettre la main à la pâte ou plutôt... au lait pour fabriquer son propre petit fromage. Et bien sûr, on peut repartir avec les produits de la ferme : les tommes de chèvre sont fabriquées juste au-dessus de leur étable, et on peut aussi commander des yaourts maison. Plus local, y'a pas ! (S.R.)

 The farm of Villarenger opens its doors and proposes guided visits, workshops like goat milking and cheese fabrication, cheese tastings, and even pony rides in the village. Arrived in Villarenger in 1978, Fernande and Richard Martin created the farm in 1987. Their daughter Morgane is now in charge of operations and works with her nephew. The goat cheese can be purchased on the premises every day from 9am to 12pm and from 2pm to 7pm.



FERNANDE

MORGANE



FERME DE VILLARENGER

- Visite de la ferme et observation de la traite des chèvres (gratuit)
 - Initiation à la fabrication de fromage frais (le mardi, sur réservation • 20€/pers.)
 - Balades à poney dans le village. 15€/enfant dès 3 ans.
 - Vente de fromage en direct tous les jours (9h-12h et 14h-19h)
- +33 (0)4 79 08 97 67 • www.villarenger.fr
 Ferme de Villarenger

EN+

LUNDI 09.01

Yoga spécialement adapté au ski

Yoga specially adapted for skiing
 À 18h • Tarif : 15€
 Tous niveaux • Salle des fêtes
 Inscription au +33 (0)7 78 24 59 65

MARDI 10.01

Visite guidée du musée

Museum guided visit
 À 13h30 • Dès 6 ans
 Adulte : 8€ / Offert pour les -16 ans

**Office de tourisme
 Saint-Martin-de-Belleville**
 +33 (0)4 79 00 20 00

Collection Hiver 2022-2023



**EDI
FIM**
MONTAGNE

MÉRIBEL · COURCHEVEL
LES BELLEVILLE
PEISEY-VALLANDRY
SAMOËNS · MEGÈVE
NOTRE-DAME-DE-BELLECOMBE
LE GRAND-BORNAND · MANIGOD

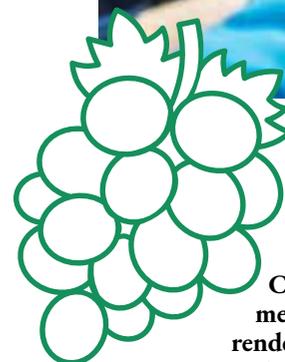
+33 (0)4 50 33 56 63 | edifim.fr |   

LES MENUIRES

9 > 12
JANV.



© Photos Vincent Lorenberg



SEMAINE DES VIGNERONS QUI L'EUT « CRUS » ?

Cette semaine, la station des Menuires se met au verre ! Du 9 au 12 janvier, on se donne rendez-vous au centre Le Break de 17h30 à 20h30 pour des soirées dégustation inimitables.



Chaque année, on attend cet événement avec impatience. Plus de 20 ans que toute la richesse de nos vignobles français s'invite pendant quelques jours ici. Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Côtes-du-Rhône, Sancerre, Beauges-de-Venise, Jura, Touraine, Moselle, Gard... il y en a pour tous les goûts, une vraie bibliothèque du vin à portée de verre. On découvre ainsi une trentaine de stands avec les 12 régions viticoles françaises représentées. C'est l'occasion de partager bien plus qu'un verre avec ces vignerons passionnés par leur métier si beau et si difficile à la fois. Nos papilles frétilent déjà à l'annonce de ce salon qui pourrait aussi s'appeler Palais Royal... (C.B.)



 This week, from 9 to 12 January, the centre Le Break welcomes the event La Semaine des Vignerons proposing wine tastings and encounters with passionate wine growers every evening from 5.30pm to 8.30pm : Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Côtes-du-Rhône, Sancerre, Beauges-de-Venise, Jura, Touraine, Moselle, Gard,...


LA SEMAINE DES VIGNERONS

Au centre Le Break
6€ / personne (accès ensuite toute la semaine)
+33(0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com

ESPACE PROPRIÉTAIRES DES BELLEVILLE APPORTER SA PIERRE À L'ÉDIFICE

Depuis plus de 10 ans, l'Espace Propriétaires des Belleville accueille et guide les propriétaires de meublés touristiques de la commune. Loin d'être un simple conseiller, c'est un véritable acteur de la transformation du territoire vers une destination touristique durable.

MISSION :
ACCOMPAGNEMENT DES PROPRIÉTAIRES

« Nous accompagnons chaque propriétaire à son rythme et selon ses besoins », nous explique Laurence Rivail, directrice de l'Espace Propriétaires. Soutenir les propriétaires de meublés de tourisme dans tous leurs projets, que ce soit la mise en valeur ou la commercialisation, être à l'écoute des besoins et apporter conseils et solutions adaptés à chacun, voilà ce qu'est l'ADN de l'Espace Propriétaires. Pour se faire, l'Espace Propriétaires dispose de toute une palette d'outils : label et classement des meublés de tourisme garantissant la qualité, dispositif d'aide à la rénovation ou encore outils d'aide à la commercialisation. Depuis 2012, ce sont plus de 5000 propriétaires accompagnés et 562 meublés rénovés grâce au dispositif ORIL sur toute la vallée, faisant de l'Espace Propriétaires des Belleville l'un des plus performants en station de montagne.

POINT D'HONNEUR :
ANIMER ET RÉCOMPENSER

« Nous organisons des animations afin que les propriétaires puissent découvrir les coulisses des stations et en être de véritables ambassadeurs. Ils bénéficient également d'avantages auprès des commerçants de la vallée, à la hauteur de leur engagement », nous précise Laurence Rivail. Les propriétaires de meublés de tourisme sont des



acteurs cruciaux dans l'économie et l'attractivité du territoire : « Pas de logement, pas de vacancier ». Il est donc important de les intégrer pleinement à la vie des stations et de récompenser leur implication et leur fidélité. L'Espace Propriétaires s'emploie au mieux à les remercier et à les mettre à l'honneur lors de ses événements Very Important Propriétaires.

CAP :
TRANSITION ÉCOLOGIQUE

« Toute l'équipe est convaincue que nous avons un rôle important à jouer dans la transition énergétique », nous indique Laurence Rivail. Alors que la Vallée des Belleville vient d'être labellisée Flocon vert, s'engageant ainsi un peu plus dans la transition vers un développement touristique durable en montagne, l'Espace Propriétaires a lancé cette saison les premiers Challenges Énergie incitant tous les acteurs et visiteurs à diminuer leur consommation d'énergie. « Nous communiquons auprès d'un maximum de personnes pour qu'une action collective se mette en place afin de rendre nos stations plus vertueuses, poursuit Laurence Rivail. Pour se faire, nous avons également mis en place un serment citoyen, pour que chacun s'engage, et créé le petit guide écocitoyen des Belleville, pour diffuser le plus largement possible les bons gestes et les bons réflexes ! » L'Espace Propriétaires encourage également la rénovation écologique en montrant l'exemple avec la création d'un appartement témoin entièrement écoconçu.



© Espace Propriétaires des Belleville

NOUVEAU CHALLENGE :
RÉNOVATION DES COPROPRIÉTÉS

Après s'être attelé depuis plus de vingt ans à l'amélioration de l'hébergement au niveau des parties privatives, l'Espace Propriétaires complète aujourd'hui son action avec un nouveau défi : l'accompagnement de la rénovation des copropriétés dans leur ensemble. Lauréate de l'Appel à manifestation d'intérêt d'Atout France, la Vallée des Belleville, par l'intermédiaire de l'Espace Propriétaires, fait partie du programme de réhabilitation des stations de montagne. Parmi les projets en cours : un projet de chaufferie biomasse pour le réseau de chaleur de la Croisette aux Menuires impactant près d'une trentaine de copropriétés. Aller chercher des solutions techniques et faire en sorte de mutualiser les bonnes pratiques, c'est aussi cela l'ADN de l'Espace Propriétaires ! (S.R.)

For over 10 years, the area for owners in the Belleville Valley called l'Espace Propriétaires des Belleville has been welcoming and managing owners of furnished tourist accommodation. Whether it's for a label certifying the quality of the accommodation, renovation aid or even renting out the property, there is always a solution. More than 4,000 owners have been assisted and 562 furnished properties have been renovated.



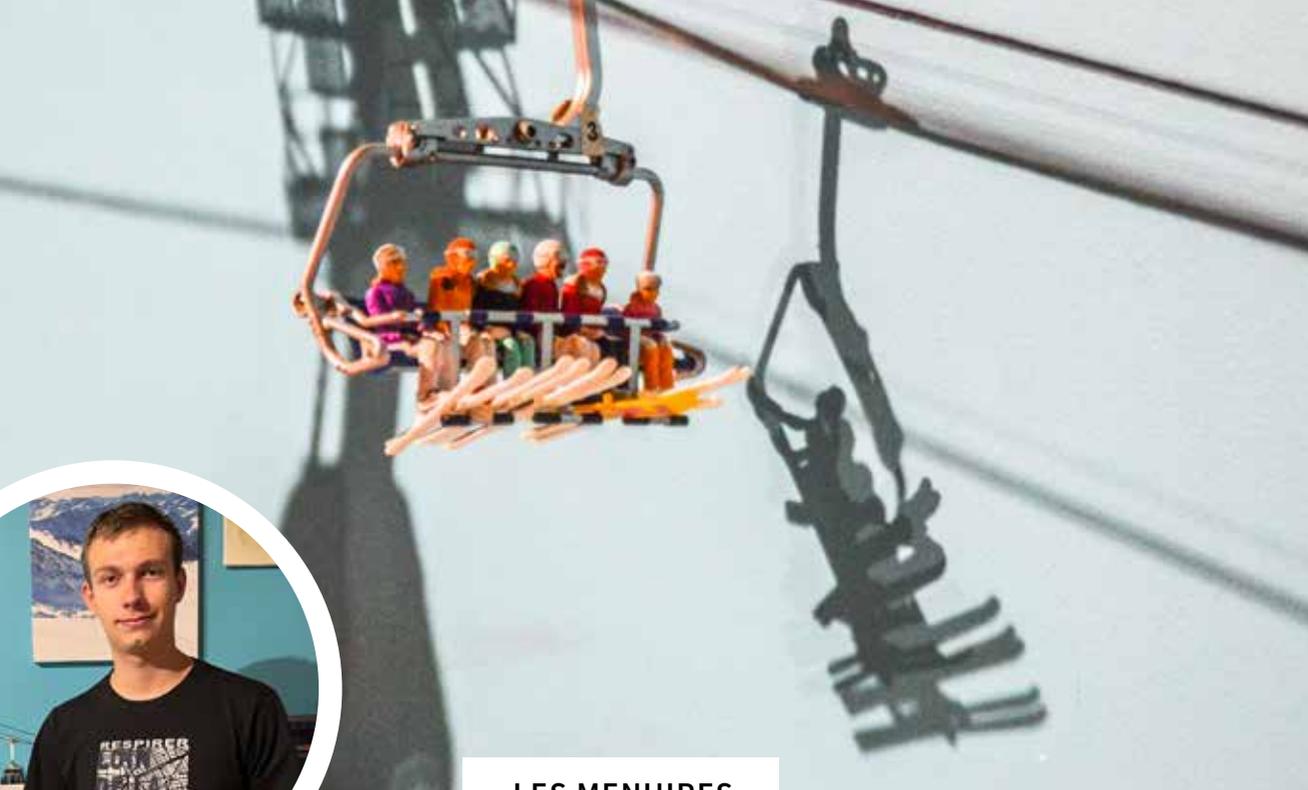
© Gilles Lansard



© Gilles Lansard

ESPACE PROPRIÉTAIRES DES BELLEVILLE

Aux Menuires : galerie de la Croisette, en face de l'office de tourisme
+33 (0)4 79 00 84 73
À Val Thorens : dans la Maison de Val Thorens
+33 (0)4 79 00 84 89
www.espace-proprietaires-des-belleville.com



LES MENUIRES

MINI STATION, MAXI PASSION !

Lycéen à Moûtiers, Thibault Crey est fasciné par les remontées mécaniques. Une passion qu'il a transformée en vocation et qu'il alimente chaque jour grâce à la station miniature qu'il a créée de toutes pièces : la Société d'exploitation des remontées mécaniques de Tournette.

Depuis aussi longtemps qu'il s'en souvienne, Thibault adore les remontées mécaniques. En même temps, en habitant à deux pas des Menuires, il y a de quoi faire ! Impressionné entre autres par la prouesse technique, il va souvent observer les chantiers sur les remontées près de chez lui. Et de la simple observation, il est vite passé à l'action pour reproduire en miniature les engins qu'il aime tant. Voilà plus de 8 ans qu'il a créé la SERMDT (Société d'exploitation des remontées mécaniques de Tournette), exprimant ainsi à petite échelle une grande passion... Si ses premières créations étaient faites en Lego, il est vite passé à la vitesse supérieure avec des maquettes plus poussées... et même mécanisées ! Le tire-fesses et le télémix (mix de télécabines et télésièges) sont ainsi fonctionnels et peuvent transporter inlassablement les petits skieurs en haut de la station. Parmi les créations de Thibault, on retrouve aussi une reproduction inspirée par la luge sur rails Speed Mountain des Menuires, un garage à télécabines, un garage à dameuses...



LE SOUCI DU DÉTAIL

Qu'on ne s'y trompe pas, fabriquer tout ça prend du temps, surtout lorsqu'on est minutieux comme Thibault ! Car bien plus que de simples mini-remontées, tout y est : les petites figurines de skieurs, les dameuses miniatures, les noms de pistes... même les enneigeurs sont là. Et tout le monde y met du sien : la mère de Thibault l'a aidé à confectionner les matelas de protection pour les pylônes, et son père lui donne un coup de main sur les constructions. Et la saisonnalité est elle aussi respectée selon un planning précis : la station est en maintenance pendant les inter-saisons, tandis que l'été le tapis blanc laisse place à la verdure, les télésièges sont complétés avec des porte-vélos et les dameuses laissent place aux mountain karts. Chaque jour, il publie sur le site et les réseaux sociaux de sa station un bulletin d'ouverture et des photos... On s'y croirait !

UN AVENIR TOUT TRACÉ

Chaque année, la station s'enrichit de nouveautés et les installations existantes évoluent petit à petit. Prochain projet en cours : la construction d'un funiculaire motorisé. Du haut de ses 17 ans, Thibault a déjà son avenir tout tracé : actuellement en bac professionnel Maintenance des systèmes de production connectés à Moûtiers, il construit certaines de ses miniatures dans le cadre de son cursus et espère travailler ensuite pour une société de remontées mécaniques... en taille réelle cette fois-ci ! (S.R.)

 As a high school student in Moûtiers, Thibault is fascinated by ski lifts. A passion that he has transformed into a vocation and that he feeds every day thanks to the miniature resort that he created from scratch: La Société d'Exploitation des Remontées Mécaniques de Tournette. Each year, his resort is enriched with new features and the existing installations evolve little by little : cable car cabins, a toboggan run on rails, a garage for snow groomers,...


www.sedrmdt.jimdosite.com
 @s_e_d_r_m_d_t

EN+

LUNDI 09.01

Concert des Belleville :
entre jazz et tango

*Belleville concert :
between jazz and tango*
À 18h30 • Gratuit

La Croisette
Espace Maurice Romanet

MARDI 10.01

Big foot : football avec
chaussures géantes

Big foot : football with giant boots
De 17h à 19h
Les Bruyères

Office de tourisme
Les Menuires

+33 (0)4 79 00 73 00



35€
FORFAIT JOURNÉE
 Les Menuires
 Saint-Martin

Tous les samedis
 en réservant en ligne
lesmenuires.com
 offres et conditions en ligne

VAL THORENS TERRE DE (SNOW) TRAIL

JULIEN CHORIER
MULTIPLE CHAMPION D'ULTRA TRAIL



7
JANV.

Ce samedi 7 janvier aura lieu la 2^e édition du Val Tho Trail. Une course nocturne, sur neige, dans un format accessible à tous et avec une ambiance festive, avec une dimension solidaire... Le traileur Julien Chorier, ambassadeur de Val Thorens, nous en parle !

Ce samedi 7 janvier aura lieu le 2^e Val Tho Trail. Ça change quoi de courir sur la neige ? Ça change tout ! On court de nuit (la course débute à 17h, après la fermeture des pistes), dans le froid voire le très froid, sur un terrain vivant qui peut être tout mou ou très dur et glissant. Après, il y a un côté décalé et convivial génial, lorsqu'on passe à côté des Chalets de Thorens où les gens font la fête, et qu'on termine par une raclette à l'arrivée...

ICI, UNE MARCHÉ ACTIVE DEVIENT DÉJÀ UN VRAI SPORT !

Tu es ambassadeur trail de Val Thorens. Quel est ton rôle ?

Suite à ma rencontre avec Thierry Suchet, il y a 10 ans, j'ai tracé les premières courses dans la vallée des Belleville. Le Cuchet, la Masse, la Cime Caron, puis le KV de Val Thorens, le premier trail, puis les stages Boost Camp. Désormais les Summit Games (8^e édition à l'été 2023), avec plusieurs formats de courses, permettent de s'adresser à tous, même aux familles.

Quels sont les atouts de la station pour les traileurs ?

L'altitude, qui permet de se booster, mais qui rend aussi les choses plus dures si on est un peu juste... Ici, une marche active devient déjà un vrai sport ! Et pour les athlètes de haut niveau, avoir un camp de base à 2300m, monter à 3000, courir sur du raide ou très raide, c'est très intéressant. Le nouveau centre sportif Le Board est aussi top pour les à-côtés.

Le trail séduit de plus en plus. As-tu un conseil pour bien débuter ?

C'est facile, accessible, et ça permet de se retrouver au calme... La règle d'or, c'est la progressivité et la régularité. Il faut insister. Et accepter de ne pas se faire plaisir pendant le premier mois... (E.R.)



©T.Loubere / OT Val Thorens

SOLIDARITÉ AVEC BASKETS AUX PIEDS

Traileur et restaurateur de Val Thorens, Fabien Barrau est à l'origine du Val Tho Trail, qu'il organise depuis l'an passé avec la section rando-trail (Mountain United) du club des sports. Dès le départ, il a souhaité rajouter une dimension solidaire à l'événement, en s'associant à l'association Baskets aux pieds. « Elle a été créée à Annecy il y a quelques années, et intervient bénévolement auprès des enfants malades dans les hôpitaux de toute la France. La méthode est simple : proposer des moments d'évasion à travers des masques multimédias et de la réalité virtuelle ». Vues du ciel, images de montagne, de sport, de nature permettent ainsi aux enfants, quelle que soit leur maladie, d'oublier un temps l'atmosphère des chambres d'hôpital. Samedi, pour chaque inscription, 1€ sera reversé à Baskets aux pieds. Au-delà de ce montant symbolique, le but est aussi d'offrir une visibilité à l'association dans la station.

contact@basketsauxpieds.fr



www.basketsauxpieds.fr

Un samedi 7 janvier prend place la 2^e édition de l'événement Val Tho Trail. Une course nocturne, dans un format accessible à tous, dans une ambiance festive avec une raclette conviviale à l'arrivée ! Traileur Julien Chorier, l'ambassadeur de Val Thorens, ne manquerait pas cet événement pour le monde ! Pour chaque inscription ce samedi, 1€ sera reversé à l'association Baskets aux pieds, une association visant à accompagner et soulager la vie quotidienne des enfants hospitalisés, en leur permettant de découvrir la nature vue du ciel grâce à la technologie de réalité virtuelle.

VAL THO TRAIL #2

Samedi 7 janvier • 10 km et 500m D+
Départ à 17h, Place Caron
Inscription sur place le jour de la course (certificat médical demandé) • dès 16 ans
Tarif : 12€ (dont 1€ sera reversé à l'association Baskets aux Pieds)
+33 (0)4 79 00 08 08 • www.valthorens.com

DES PISTES, EN VEUX-TU EN VOILÀ !

Val Thorens, station mythique des 3 Vallées, vous accueille cet hiver encore sur ses quelque 150 km de pistes, afin de partager de belles sessions de ski entre amis. Nous avons sélectionné quelques pistes iconiques de la station, qui devraient satisfaire les amateurs de bonne neige, et ce quel que soit leur niveau.

LA LORY, OU LA PISTE DES CONTEMPLATIONS

On commence doucement avec une belle piste bleue, pour les amateurs de paysages à couper le souffle. Cette piste aux pentes douces et vallonnées, accessible à tous, débute au sommet du Funitel de Thorens. En l'empruntant, vous passerez par le col Pierre-Lory, d'où elle tire son nom, qui vous offrira une session au cœur d'une vallée glaciaire, juste entre les glaciers du Bouchet et de Chavière.

GRAND CIEL BLEU SUR LES PISTES ROUGES

Comme on sait que vous n'êtes jamais vraiment rassasié, voici 3 pistes rouges à skier absolument. Tout d'abord, la **Boismint**, située entre le vallon du Lou et la Combe de Caron. Une piste de 1000m de dénivelé, à la pente soutenue, parfaite pour une bonne session carving. Ensuite, la **Christine** : une large piste, qui vous donnera l'impression d'être une petite vallée à elle seule, où il faut prendre le temps de profiter du paysage durant la descente ! Pour finir,

la piste **Béranger**, en hommage à un pionnier de la station. Une fois en haut du Funitel de Pécelet, prenez sur votre droite : s'offre alors à vous une descente rythmée, avec une magnifique vue sur la station.

DU NOIR À L'HORIZON

Pour les plus expérimentés, deux superbes pistes noires sont incontournables. La première, c'est la **Combe de Caron**, orientée plein nord (assurant de la très bonne neige), qui demande toutefois un peu d'endurance ainsi qu'une certaine maîtrise technique. La seconde, c'est la **Goitschel**, une piste mêlant engagement et technicité, avec comme récompense une vue imprenable sur le cirque de montagnes abritant la station. (M.C.)

 For you, we selected some of the resort's mythical slopes, which should satisfy all snow lovers, whatever their level, offering amazing landscapes and strong sensations : the blue slope La Lory accessible to all departing the top of the funitel de Thorens; the red slopes Boismint, La Christine and Béranger; and finally two black slopes called La Combe de Caron and Goitschel for experienced skiers.



DOMAINE SKIABLE DE VAL THORENS

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

EN+

MARDI 10.01

Concert d'hiver « DUO TÌAM »

Winter concert "DUO TÌAM"
À 18h30 • Entrée libre
Tout public - Durée 1h
Église - Salle polyculturelle

JEUDI 12.01

Initiation au roundnet
(spikeball)

Roundnet initiation (spikeball)
De 14h30 à 16h30
Tout public • Gratuit
Sur inscription au Club House
Place Caron - Club House

Office de tourisme
Val Thorens

+33 (0)4 79 00 08 08

Casino des 3 Vallées
OUVERT 7j/7

L'Héliantis RESTAURANT
OUVERT 5J/7
DÈS 17H30

20H30 - 3H
BLACK-JACK

11H - 3H
MACHINES À SOUS
ROULETTE ÉLECTRONIQUE

BRIDES-LES-BAINS

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

ACCÈS DE LA SALLE DES JEUX RÉSERVÉ AUX PERSONNES MAJEURES. 18

MOÛTIERS

**STREET ART
DU SKI EN PLEIN MUR**

Parmi les 11 nouvelles fresques de street art de Moûtiers, celle de l'artiste belge Intvis résonne particulièrement à l'aube des Mondiaux de ski de Courchevel Méribel 2023. À deux pas de la voie ferrée, une skieuse en pleine action, le regard déterminé, interpelle les passants...

L'attitude de la skieuse est résolument à l'attaque. Son regard, matérialisé par les deux fenêtres du dernier étage, témoigne de la détermination de l'athlète. « Quand je suis devant un mur, je ne projette pas juste une image dessus. J'aime utiliser ses éléments architecturaux, ses reliefs, sa composition dans la construction de ma fresque. Ici, l'édifice devient la skieuse... », explique le graffeur Intvis.

Originaire de Louvain, en Belgique, il pratique le street art depuis trois ans, et a découvert le festival de Moûtiers par l'intermédiaire de Zabou (« une de mes artistes préférées, qui intègre beaucoup la forme des murs dans ses œuvres »), présente lors des éditions précédentes. Ce qui lui plaît dans le street art ? « C'est la forme d'art la plus en mouvement. J'aime son accessibilité, son univers du quotidien. On a beau dire, les musées, ce n'est pas pour tout le monde. Et l'art contemporain dans les musées, c'est rarement pour les novices... »

POSITION ET REGARD, POUR PASSER FORCE ET MESSAGE

Pour passer du projet à la réalisation, il a tout d'abord dessiné sur le mur une série de hiéroglyphes, matérialisant les lignes principales, les changements de couleurs de la future fresque de 150m², avant de passer à la colorisation. « À la base, je suis photographe. J'aime que chaque élément soit à sa place : bâton, épaule, alignement du corps avec les lignes du bâtiment... La neige qui virevolte, les couleurs et les contrastes lui donnent de la vélocité. Et la lumière venant de l'arrière, c'est ma signature. » Trois jours en septembre dernier, et une série de bombes de peinture plus tard, la fresque était achevée.

Autant, le ski n'est à la base pas son univers. Mais la représentation de la femme, thème central de son œuvre, ça parle à celui qui s'est fait connaître par son portrait féministe « Through my voice ». « Pour des skieuses et des sportives, dans une position ou un regard, on peut leur donner toute leur force, passer un message... » Pari réussi ! En un clin d'œil (géant), nous voici embarqués sur la piste du Roc de Fer à Méribel, qui accueillera les épreuves féminines des Mondiaux de ski... (E.R.)

Among the 11 new street art creations in Moûtiers, that of the Belgian artist Intvis resonates particularly at the dawn of the World Ski Championships of 2023 in Courchevel and Méribel. The representation of a determined-looking female skier on a surface of 150m² painted by Intvis can be seen in the street Rue du Chemin de Fer, behind the town hall. A map to discover the different street art creations, painted over several years, is available at the tourist office Cœur de Tarentaise Tourisme.

www.intvis.be (© Intvisarts)
Fresque visible Rue du Chemin de Fer, derrière la mairie de Moûtiers
Livret pour découvrir le parcours street art disponible à Cœur de Tarentaise Tourisme

EN+

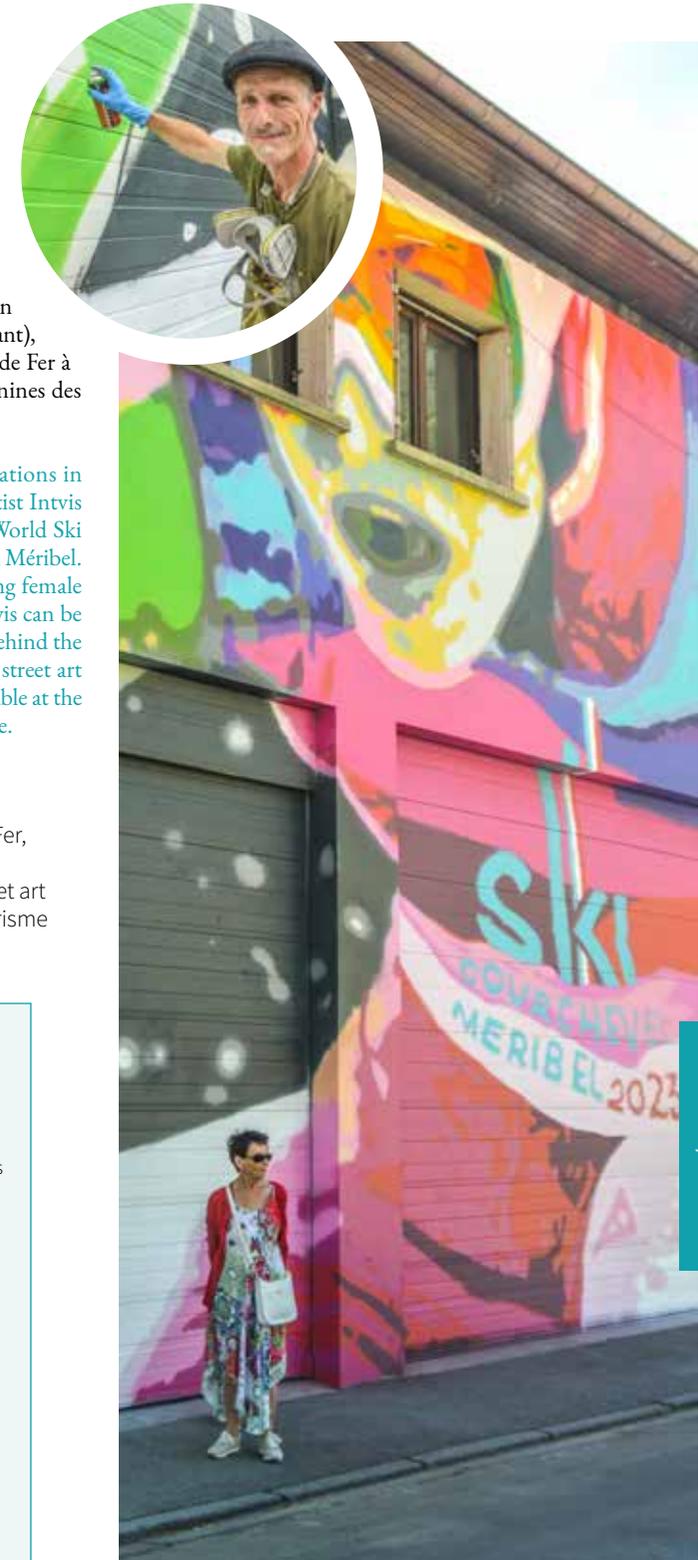
SAMEDI 07.01
Spectacle

« Chapeau M. Satie ! »
Show « Hats off to Mr. Satie ! »
À 10h30 • Tarifs : 5€ / 10€ • Dès 3 ans
Espace culturel intercommunal
Place Louis Lungo - Moûtiers

VENDREDI 13.01
Vernissage de l'exposition
d'Agathe Robinson

Opening of the
Agathe Robinson exhibition
À 18h • +33 (0)4 79 24 59 83
Médiathèque Moûtiers

Office de tourisme
Cœur de Tarentaise Tourisme
+33 (0)4 79 04 29 05



NOTRE-DAME-DU-PRÉ

L'AVENTURE, C'EST NATURE !

En 2015, plusieurs accompagnateurs en moyenne montagne ont décidé d'unir leurs forces pour faire découvrir la montagne sous toutes ses facettes... Résultat : la Maison de la Randonnée en Vanoise est née, et avec elle un tas d'activités.

Composée de 5 accompagnateurs permanents et d'une vingtaine d'intervenants ponctuels, la Maison de la randonnée en Vanoise propose différentes sorties sur Notre-Dame-du-Pré, petit bijou de nature sauvage à l'écart des stations, ainsi que dans les environs. Si les thématiques sont diverses et variées, toutes sont basées sur la même approche avec la découverte de la nature et le bien-être en fil conducteur. « Nous voulons montrer qu'on peut faire ici des choses aussi dépaysantes que si nous étions à l'autre bout du monde » explique Alain Peker, l'un des fondateurs, basé dans le village. Observation des traces et des animaux, découverte de la flore locale et du patrimoine et même dégustations : chaque rando à son petit truc en plus. Des activités sont proposées tout au long de l'année, mais en hiver l'accent est mis sur la randonnée en raquettes.

Si la raquette est reine, les balades sont loin d'être monotones : en nocturne, associée au yoga et à la marche afghane ou même dré dans l'pentu dans la poudreuse, pas question de s'ennuyer ! Les accompagnateurs connaissent les spots comme leur poche et se font un plaisir de partager leurs connaissances sur la faune & la flore, les pratiques de montagne ou encore l'histoire de la vallée : on stimule aussi bien son corps que son esprit.

Pour sortir un peu de l'ordinaire, des sorties insolites sont proposées à Notre-Dame-du-Pré, comme la randonnée raquette & fondue en plein air ou la randonnée nocturne suivie d'un repas dans un restaurant traditionnel. Le mercredi, c'est raquettes et bien-être avec une séance de hatha yoga sur les plateaux enneigés avec une vue sublime sur les montagnes... Sans oublier la découverte du petit hameau d'Hauteville, accessible uniquement à pied, qui raconte l'histoire de la Savoie d'antan. Pas besoin d'aller bien loin, l'aventure, ça commence par passer le pas de la porte ! (S.R.)



© Photos Maison de la randonnée en Vanoise



BOZEL



L'UNION FAIT LA FORCE!

C'est une nouvelle entreprise qui a pris racine du côté de la zone artisanale de Bozel. Alpine Charpente, ce sont quatre compagnons du Tour de France qui montrent qu'expérience, dynamisme et enthousiasme riment avec succès.

Yoan Marc, Vincent Felenq et Luck Chapuis sont trois compagnons du Tour de France qui ont construit leur expérience pendant plus de 8 ans aux quatre coins de la France. Ils ont choisi la Tarentaise, intégrant l'élément local Valentin Tenesi. Ils ont également pu compter sur Loïc Tatoud, leur dessinateur principal. Leurs forces ? Leur expérience complémentaire qui rend la prestation complète où chaque client est pris en main de A à Z : études, conception, ossature bois charpente, dépose du permis en mairie, fourniture et pose des menuiseries hors d'eau et hors d'air. Intervenant sur toute la Tarentaise, ils font appel à des prestataires locaux afin de valoriser la région, comme la scierie Gorand des Allues. On touche donc du bois pour eux. (C.B.)

With Alpine Charpente the service is complete and each client is taken in hand from A to Z : studies, design, timber frame, permit with the town hall, supply and installation of joinery out of water and out of air, they adapt to each project, working throughout the Tarentaise region.

In 2015, several mountain guides decided to join forces to help people discover the mountains in all their facets. The result is La Maison de la Randonnée en Vanoise proposing snowshoe outings in Notre-Dame-du-Pré. Observation of tracks and animals, discovery of the local flora, patrimony and even tastings : each outing has its little extra something. Activities are available all year round.


MAISON DE LA RANDONNÉE EN VANOISE
www.rando-montagne.fr
+33 (0)6 87 92 67 77


ALPINE CHARPENTE
288 ZA La Prairie • 73350 BOZEL
+33 (0)4 79 09 40 73 • +33 (0)6 18 66 02 47
contact@alpinecharpente.com

ALBERTVILLE



©Photo Cultura Albertville

Cultura

LA PASSION DANS TOUS LES RAYONS !

Les rayons que vous visitez depuis l'automne dernier sont un peu leur bébé, puisqu'ils ont conçu la présentation et se sont chargés de la mise en rayon des 40000 références du magasin. Ils, ce sont les 11 collaboratrices et collaborateurs de Mathieu Gueyte, directeur du premier magasin Cultura ouvert en Savoie, et de son adjoint, Benoît Lecomte. Leur force : être des passionnés dans des univers très variés. Et aimer partager avec les clients leurs conseils et astuces. Présentation de quatre d'entre eux !

 The first Cultura shop open in Savoie, Albertville, proposing more than 40,000 references, counts 11 employees managed by Mathieu Gueyte and his assistant, Benoît Lecomte. Their strength : they are passionate about a wide variety of subjects, and they like to share their advice and tips with customers.

 **CULTURA ALBERTVILLE**
Ouvert de 9h à 20h
du lundi au samedi
57 rue Ambroise-Croizat
Zone du Chiriac
+33 (0)7 56 79 73 01
www.cultura.com
 Cultura Albertville



MAXIME

SES PASSIONS

Le tatouage, la calligraphie et les sports d'hiver.

SA FONCTION MAGASIN

Conseiller de vente loisirs créatifs.

CE QU'IL AIME CHEZ CULTURA ?

Conseiller les clients, découvrir de nouveaux produits et techniques.

SES 3 COUPS DE CŒUR

La marque Faber Castell. La marque Winsor & Newton. Le livre « Dessiner les visages », de Mark Bergin.

« **CULTURA**, C'EST UN UNIVERS QUE J'AIME VRAIMENT, QUI OFFRE TOUTES LES POSSIBILITÉS DE **LAISSER LIBRE COURS À SON IMAGINATION ET À SA CRÉATIVITÉ** »

L'AVIS DE MARION ROLLAND
Championne du monde de ski alpin (descente) en 2013,
qui a travaillé à l'aménagement du magasin



MAËLLE

SES PASSIONS

La pâtisserie, la photographie et l'aquarelle.

SA FONCTION MAGASIN

Conseillère de vente rayon maison/famille et épanouissement personnel.

CE QU'ELLE AIME CHEZ CULTURA ?

L'esprit d'équipe et pouvoir découvrir toutes les nouveautés.

SES 3 COUPS DE CŒUR

« Ellana », de Pierre Bottero. « Silo », de Hugh Howey.
La palette d'aquarelle fine Cotman, de Winsor & Newton.



STACY

SES PASSIONS

La cuisine, le shopping et la musique.

SA FONCTION MAGASIN

Conseillère de vente gaming et ludo.

CE QU'ELLE AIME CHEZ CULTURA ?

Conseiller et aider les clients à trouver ce qu'ils recherchent.

SES 3 COUPS DE CŒUR

Le jeu switch Mario party superstars. Le jeu switch Super Mario Bros Deluxe. Le jeu de société Cluedo.



CÉLIA

SES PASSIONS

Écouter de la musique, Disney et la gym.

SA FONCTION MAGASIN

Conseillère de vente musique et ludo éducatif.

CE QU'ELLE AIME CHEZ CULTURA ?

C'est qu'il y a de tout, pour les grands et les petits !

SES 3 COUPS DE CŒUR

L'album de Lomepal. Le jeu vidéo Animal Crossing sur switch. Le jeu de société Le Loup Garou.



© NomadPhotographie

14
JANV.

LAISSONS LIBRE COUR(SE) À L'ÉNERGIE !

Le 14 janvier, on remet les peaux sous les planches lors de la 11^e édition de la Course des Raveillus, du côté de Champagny-en-Vanoise. La course de ski d'alpinisme ouvre ainsi le bal de l'incontournable compétition hivernale du Rando Challenge de la Plagne.

Tous les mordus de ski d'alpinisme sont appelés au départ du stade de slalom pour vivre ce challenge sportif qui nous emmène dans les plus beaux spots de Champagny. Au programme, deux formats de courses : loisir et compétition pour que chacun y trouve son compte.

FORMAT LOISIR

Pour ceux qui veulent transpirer sans s'épuiser, le parcours nous emmène sur 3,3km et 370m de dénivelé positif pour atteindre la crête des Borseliers à 2270m d'altitude. Les 3 premiers hommes et les 3 premières femmes seront récompensés après avoir brûlé les planches !

FORMAT COMPÉTITION

Avis aux plus grands compétiteurs des catégories U16 qui souhaitent dépasser leurs limites. Le parcours nous emmène sur 8,3km pour 780m de dénivelé positif jusqu'à la mi-hauteur de la Pointe du Sérac. Les 3 premiers hommes et les 3 premières femmes seront

récompensés. Après tant d'efforts, les participants pourront profiter d'une collation et d'une boisson chaude.

Tout à un prix... Et ce jour-ci, on en sera ravis ! À partir de midi, retour au départ de la course, du côté du stade de slalom, pour vivre le moment tant attendu des récompenses. Avant de décrocher la lune ou la première place, l'heure est à l'entraînement pour faire partie de cette aventure ou tout est « peau-ssible ». (C.B.)

🇬🇧 On 14 January, Champagny-en-Vanoise welcomes the 11th edition of the ski mountaineering race Course des Raveillus. This race is the first in line of the unmissable winter competition Rando Challenge in La Plagne. The race Course des Raveillus is open to amateurs (3,3km - 370m AD+) and competitors (8,3km - 780m AD+). The first 3 men and 3 women of each category will be rewarded.

📍 COURSE DES RAVEILLUS / RANDO CHALLENGE

Départ de la course depuis le stade de slalom à 10h
S'inscrire en ligne avant le vendredi 13 janvier 20h
Parcours compétition : 8€ avec classement.
Parcours loisir : 7€ sans classement.
+33 (0)4 79 55 06 55

Guide Gourmand
LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



La Cabane
VAL THORENS

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 !

🇬🇧 Once we open the door, we enter in a warm and authentic universe. Here, the chef proposes homemade dishes prepared with local products and tasty meat grilled in the central fire place.

♥ Ardoise de charcuterie

- ☑ La pause ski idéale au cœur d'un village historique et au pied de la nouvelle piste de l'Eclipse

Ouvert du mardi au dimanche le soir
Courchevel le Praz • 116 rue de la Chapelle
+33 (0)4 79 06 96 32



- ♥ La Chapelloise : 3 fromages savoyards avec de l'ail passés à la poêle
- ☑ L'ambiance authentique et chaleureuse

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.

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

104 rue des Rois
Ouvert 7j/7 midi et soir
+33 (0)4 79 55 46 48
lachapelle1550.fr



- ♥ Pains bios, pains, pâtisseries, sandwichs gourmands, nouvelles recettes de pizzas
- ☑ Idéal pour une pause rapide entre 2 pistes

COURCHEVEL Au Pain d'Antan

Pains, viennoiseries, pâtisseries, snacking faits maison. Avec des produits de qualité et régionaux. Plein de souvenirs gourmands à offrir. Carte de bûches & entremets

Nouveau : Plats cuisinés, verrines gourmandes sandwichs chauds & froids à emporter

🇬🇧 Homemade breads, pastries, pastries, snacks. With quality and regional products. Lots of gourmet souvenirs to offer. Bûches & entremets menu.

New: Cooked dishes, gourmet verrines. Takeaway hot & cold Sandwiches.

À proximité de chez vous,
sur tous les niveaux de Courchevel,
de Méribel et Pralognan



+33 (0)4 79 08 58 21 • www.aupaindantan.fr

COURCHEVEL MORIOND Gaïa



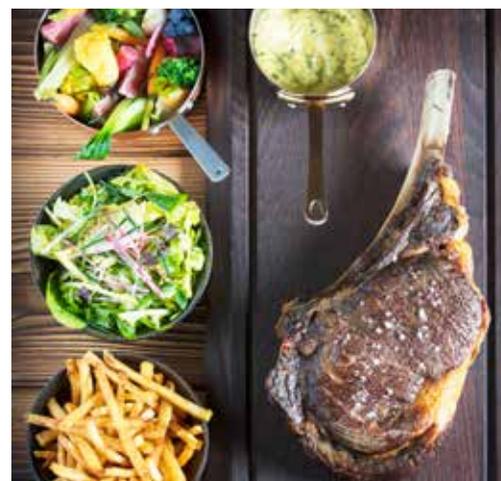
Découvrez Gaïa, un lieu unique pour vos soirées à Courchevel, où le menu comme l'ambiance proposent un accord succulent entre Asie et haute montagne. Régalez-vous avec les multiples sushis fait maison, le délicieux tataki de thon ou encore les bao bun. Sur place ou à emporter !

- ♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige !
 - ☑ L'ambiance à la fois feutrée, intimiste et... festive !
- Ouvert tous les jours de 19h à 3h
+33 (0)4 79 23 19 42
gaia@manali-lodge.com
Manali Lodge
234 Rue de la Rosière
gaia-courchevel.com

COURCHEVEL MORIOND Bistrot Manali

Bistrot Manali, reçoit skieurs et piétons sur le font de neige de Courchevel Moriond. Dans les assiettes, on retrouve des recettes traditionnelles sublimement revues et modernisées par le chef Antony Trezy. Pour le dîner, profitez d'une ambiance intimiste et chaleureuse.

🇬🇧 Bistrot Manali, the restaurant of the hotel Manali Lodge, welcomes skiers and pedestrians in search of a culinary break on the snowy slopes of Courchevel Moriond. With its large sunny terrace, it offers a majestic panorama on La Saulire and Courchevel 1850, and traditional dishes revisited by the talented chef Antony Trezy.



- ♥ La pièce de boeuf du boucher (200g.), frites, salade verte, sauce béarnaise
- ☑ Accès ski aux pieds et piétons !

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

COURCHEVEL La Cabane des Skieurs



Au pied du téléphérique de la Saulire, La Cabane des skieurs attend les gourmands ! Au menu, une belle gamme d'encas allant des sandwichs les plus simples aux plus haut de gamme comme le Lobster Roll's, le tout à des prix attractifs.

🇬🇧 Situated at the foot of the cable car Saulire, La Cabane des Skieurs proposes a nice range of snacks from traditional sandwichs to more upscale sandwichs prepared with noble products like the Lobster Roll's, all at an attractive price.

- ♥ Crêpes, gaufres, cheesecake, diverses tartes et donuts maison
- ☑ La terrasse au départ du Family Park

Au sommet de la ☺ des Verdon, au pied du téléphérique de la Saulire et de la ☺ Vizelle

COURCHEVEL Bar The Seven Kings



Bar festif par excellence, il est le nouveau lieu de la Maison °Fahrenheit Seven. Ici, on nous plonge dans l'ambiance vibrante des pubs, avec une sélection affûtée de bières et gins, servis dans un décor cuir et bois so vintage.

♥ Retransmissions sportives et live music toutes les fins de semaine pour l'après-ski
« barber corner » en collaboration avec le Mamen's Barber Shop.

Rue du Marquis - Courchevel Moriond
couch@sevenkingsbar.com

COURCHEVEL MORIOND °Fahrenheit Seven La Rôtisserie



Directement sur le front de neige de Courchevel 1650, la Rôtisserie offre une cuisine conviviale aux inspirations du Sud et italiennes, avec toujours les incontournables best-sellers du °Fahrenheit Seven: Tigre qui Pleure, Tartare de thon...

Front de neige de Courchevel Moriond
+33 (0)4 86 15 44 44

MÉRIBEL Lilie

Lilie est un bistrot de famille au concept mêlant restaurant, bar et boutique traiteur dans une atmosphère cosy et chaleureuse. Côté bar, c'est dégustation de vins au verre, cocktails et petites bouchées. Côté restaurant, on a le choix entre coin cheminée ou terrasse ensoleillée pour déguster une cuisine française des plus soignée!

- ♥ Service traiteur & caviste
- ✓ Boutique déco by Muriel Gacon-Lecomte



🇬🇧 Lilie is a family bistro with an unusual concept. Restaurant, bar and catering shop: wines by the glass, cocktails, small bites, or traditional French cuisine on the sunny terrace or near the fireplace.

Rond-Point des Pistes,
Route du Belvédère
www.lilie-meribel.com • +33 (0)4 79 00 31 29
f @

MÉRIBEL Les Pierres Plates



La culture du fait maison s'invite dans les 2 univers de restauration des Pierres Plates: un espace restauration rapide avec bar, pizzas et sandwicherie pour les plus pressés; les plus épicuriens se délecteront quant à eux d'une pause bistronomique grâce aux saveurs proposées au restaurant.

🇬🇧 The restaurant Les Pierres Plates is composed of a sandwich and pizza bar for a quick lunch... and a bistronomy-type restaurant.

- ♥ Le dessert: le Farçon de Lucette
- ✓ La terrasse panoramique

📍 Saulire Express
et Pas du Lac
contact@pierres-plates.com
+33 (0)4 79 00 42 38



MÉRIBEL Le Clos Bernard



En plein cœur de la forêt, venez tomber sous le charme d'une cuisine traditionnelle et gourmande, avec des produits de notre région, dans un lieu unique. Nouveauté le soir, dîner féérique, live-musique et surprises culinaires à découvrir.

🇬🇧 In the heart of the forest, come and enjoy traditional dishes prepared with products from our region, in a unique place. When the night falls, Le Clos Bernard proposes a more festive atmosphere.

- ♥ Soirée d'ambiance unique à Méribel
- ✓ Les grillades à la cheminée



Accès ski 📍 Loze Express
Accès piétons et calèche: route de l'Altiport
+33 (0)4 79 00 00 07 • www.closbernard.com

MÉRIBEL-MOTTARET Côte 2000



Soirées festives

Un événement à fêter, un moment de partage entre amis ou en famille? Soirées savoyardes ou dîner à la carte, soirée intime ou dîner spectacle? Réservez votre soirée à Côte 2000! Montée en chenillette, descente aux flambeaux à ski; c'est un moment inoubliable et magique que vous propose le restaurant, sur les pistes de Méribel.

🇬🇧 An event to celebrate, an evening with friends or family? A Savoyard evening or dinner à la carte, a more intimate evening or a dinner show? Book your evening at Côte 2000! The restaurant proposes an unforgettable and magical moment (ascent in a tracked vehicle and descent on skis by torchlight)!



Information et réservation:
+33 (0)4 79 00 55 40 ou contact@restaurantcote2000.fr
www.restaurantcote2000.fr
f restaurantcote2000

MÉRIBEL - MOTTARET Le Plan des Mains



LE RESTAURANT

Le restaurant propose une cuisine traditionnelle raffinée, originale et unique, mitonnée à partir de produits frais issus, pour beaucoup, de la culture de producteurs locaux. Petit plus, espace terrasse cosy pour un encas rapide.

🇬🇧 The restaurant Le Plan des Mains offers a refined and traditional cuisine, prepared from fresh products, mainly from local producers. The cosy terrace is perfect for a quick snack.

- ✔ Membre de l'association Food Altitude - Le pain fait maison
- ♥ Le buffet de desserts

LA SANDWICHIERIE

Vous cherchez à faire une pause gourmande mais rapide pour repartir vite sur les pistes de ski ? Arrêtez-vous à la sandwicherie du Plan des Mains et dégustez une gamme d'encas délicieux. Idéal pour les pauses rapides.

Accès ski et piéton: au pied du TC Mont Vallon
+33 (0)4 79 07 31 06
www.plandesmains.com
📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET La Tanière

Une véritable pépite à découvrir au hameau du Mottaret. Avec un vrai plafond végétal et un décor moderne tout de bois et de velours à l'inspiration industrielle, c'est une ambiance unique à Méribel. Cuisine traditionnelle et spécialités savoyardes s'y laissent déguster, accompagnées d'une bière locale ou d'un cocktail.

🇬🇧 Enter La Tanière and let yourself be transported in a modern decor with industrial inspirations, all in wood and velvet, under a real vegetal ceiling which creates a unique atmosphere in Méribel. The chef cook proposes homemade French dishes, Savoyard specialities accompanied by a local beer, a glass of wine or a cocktail.

Au Hameau du Mottaret
Par beau temps : de 16h à 20h
Par mauvais temps : midi et soir • Le samedi : midi et soir
+33 (0)4 79 22 04 31



- ♥ Une atmosphère inédite à Méribel
- ✔ Les planches de tapas à déguster autour d'un bon verre, Le wok de Saint-Jacques flambées au génépi

MÉRIBEL Le Blanchot



© Photos: Philippe Gall



Au cœur des sapins enneigés, le Blanchot est situé dans un cadre exceptionnel de beauté et de tranquillité, avec une vue magique sur les sommets environnants. En cuisine tout est fait maison, à base de produits frais et locaux. Une carte simple et efficace répond à toutes les attentes, y compris une sélection 100% veggie. Ajoutons à cela quelques spécialités savoyardes et un appétissant choix de desserts (sur place ou à emporter), et le tour est joué. Assez rare pour être souligné, le livre de cave compte de nombreuses références de vins triées sur le volet et pour tous les budgets.

Deux nouveautés cette année : l'espace boutique où dénicher déco, accessoires et bijoux de créateurs français ainsi que des gourmandises à emporter, concoctées sur place, pour faire le plein de souvenirs. Au pied du restaurant, le nouvel espace lounge est parfait pour boire un verre ou déguster tapas, pâtisseries et même des plats à la carte sur les chaises longues.

🇬🇧 Le Blanchot is situated in an exceptional setting with a magical view on the surrounding mountains. In the kitchen, all dishes are homemade, prepared with local and fresh products : vegetarian dishes, local specialities, and delicious desserts. New is the souvenir shop and the lounge area at the foot of the restaurant.

- ♥ Le nouvel espace boutique au pied du restaurant
- ✔ Possibilité de privatisation en soirée

3921 Route de l'Altiport - Méribel
Arrêt navette gratuite Méribus (Ligne C)
+33 (0)4 79 00 55 78 • leblanchot@orange.fr

BRIDES-LES-BAINS L'Héliantis

Rien ne va plus, les jeux sont faits ! Joueurs affamés ou amoureux de la cuisine traditionnelle savoureuse, découvrez la table du Casino pour un moment convivial et ludique. Des assiettes généreuses, des menus copieux, un service rapide et chaleureux : voilà une cuisine à déguster sans modération !

🇬🇧 L'Héliantis, the restaurant of the Casino of Brides-les-Bains, is open to all and proposes traditional dishes, local specialities, snacks. The service is fast and friendly! The Lounge Bar welcomes you as from 5pm.

- ♥ Fondue et raclette individuelle
- ✔ Lounge bar ouvert à partir de 17h30

L'Héliantis, restaurant du Casino
Esplanade des Thermes
+33 (0)4 79 55 23 07
casino3vallees.com





🇬🇧 Located opposite the Chaudanne, Jacks is the perfect place to relax after an epic day on the mountain. Jacks adds some punk to Méribel Centre - mirror + metal line the bar shelves, while leather upholstery covers the stools + chairs. Sit under a piece of art created exclusively for Jacks + order a Bad Boy Burger - loaded with bacon, cheddar, caramelised onions + jalapeño chutney. Try their selection of craft beers on tap or indulge with a cocktail while listening to live music!



MÉRIBEL Jacks

Situé face à la Chaudanne, le Jacks est l'endroit idéal pour se détendre après une journée épique à la montagne. Le Jacks ajoute un peu de punk à Méribel Centre : miroir et métal recouvrent les étagères du bar, tandis que du cuir recouvre les tabourets et les chaises. Asseyez-vous sous une œuvre d'art créée exclusivement pour le Jacks et commandez un Bad Boy Burger - chargé de bacon, de cheddar, d'oignons caramélisés et de chutney de jalapeño. Essayez la sélection de bières artisanales à la pression ou laissez-vous tenter par un cocktail tout en écoutant de la musique live!

- ✔ Petit-déjeuner, déjeuner, dîner
- ♥ La grande terrasse ensoleillée

La Chaudanne

+33 (0)4 79 00 44 26 • jacksbarmeribel.com • f @ jacksbarmeribel

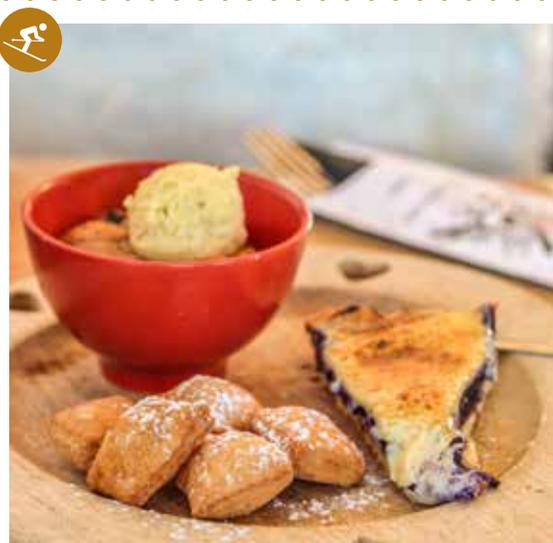
SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE Le Corbeleys

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

🇬🇧 Martine and Bruno, have managed to keep an alpine tradition going in their mountain pasture chalet. Hospitality, warmth and a welcome reception are what counts here.

- ♥ Aiguillettes de poulet à la Bellevoise
- ✔ Retrouvez l'équipe et l'authenticité du Corbeleys en été

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



LES MENUIRES Roc Seven

Une belle déclinaison de l'état d'esprit °Fahrenheit Seven version restaurant d'altitude : ici, on mange, on boit et on danse! La cuisine est italienne, la décoration design, et l'ambiance survoltée. Un spot unique, au milieu des pistes, avec DJ sets avec performers tous les après-midis.

🇬🇧 Open 7 days a week, the restaurant Roc Seven is a beautiful °Fahrenheit Seven version at an high altitude : here, we eat, drink and dance! A unique spot offering Italian specialities in a festive atmosphere with DJ sets and performers in the afternoon.

- ♥ DJ set du duo Mozambo le 31 décembre!

Accès piéton par la C du Roc 1
Ouvert tous les jours de 9h à 17h



LES MENUIRES L'Alpin



Nouveau concept : steak house (viande d'exception), pizzas (créations gourmandes du pizaiolo) et spécialités savoyardes de qualité. Pour vivre une expérience inouïe, l'Alpin propose les tentes alpines pour passer une soirée autour du poêle à bois, au chaud, façon trappeurs... Souvenirs garantis! (sur réservation)

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

- ♥ Les viandes d'exception, la Rôtissoire
- ✔ Les tentes alpines

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



- ♥ Carré de veau rôti (2 pers) et frites de polenta

- ✔ Un repas insolite dans une télécabine, au chaud

LES MENUIRES La Marmite



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

🇬🇧 La Marmite proposes dishes à la carte prepared with fresh and local products, as well as delicious homemade pizzas, snacks, pancakes and waffles from Liège.

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

LES MENUIRES Le Comptoir



Sabrina et Béatrice vous accueillent dans ce lieu de convivialité gourmand et très chaleureux. Pour le déjeuner, en intérieur ou en extérieur, le Comptoir c'est une restauration en libre-service aux teintes de cantine gourmande et montagnarde, généreuse et 100% maison. Le soir, en plus de la restauration à table, notre bar à vins et cocktails maison sont à découvrir jusqu'à minuit.

🇬🇧 Sabrina and Béatrice welcome you for lunch for a quick break inside or outside, for dinner in the dining room, or for a glass of wine or a homemade cocktail until midnight.

- ♥ Epaulé d'agneau rôti au miel et romarin (pour 2 personnes)

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



LES MENUIRES La Haut



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

We have a menu that is constantly changing to suit the mood. Our dishes are uncomplicated and 100% homemade. Desserts are created around local fruit and there is a lovely assortment of wines to choose from on the wine list. The restaurant is cosy, with a snug area by the fireplace and is decorated in soft tones.

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

☑️ Apéritif dinatoire

Quartier de Preyerand
Le Villaret Preyerand
+33 (0)4 79 01 04 76



LES MENUIRES Le Bistrot des Cimes

Adresse familiale et conviviale située à l'entrée des Menuires, au Bistrot des Cimes, on se sent comme à la maison. Dans un décor contemporain qui allie la chaleur des Alpes à la modernité, ou sur la terrasse panoramique, on déguste ici une cuisine de type bistrot à la française qui saura ravir les gourmands. Notre équipe propose également pizzas, burgers et spécialités savoyardes.

In a contemporary decor that combines the warmth of the Alps and modernity, Le Bistrot des Cimes proposes French bistronomy-style dishes, but also pizzas, burgers and Savoyard specialties.

♥ Travers de porc cuits au miel, basse température

☑️ Vente à emporter

Quartier de Preyerand • Le Cœur des loges
+33 (0)4 57 55 07 72



♥ La côte de bœuf de chez Gaston

☑️ Nouvelle cave avec magnums et grands crus

LES MENUIRES La Ferme de Reberly



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

In the heart of Reberly 2000, on foot or on skis, La Ferme de Reberly welcomes you all day long, with traditional dishes and Savoyard specialties. The wine cellar is worth a visit for all wine lovers.

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

LES MENUIRES La Table Gourmande de Peuf Daddy



2 restaurants en 1

Le midi, la belle terrasse joliment aménagée et les effluves d'une cuisine gourmande sont une invitation à vivre une pause épicurienne des plus agréables. C'est simple, bon, généreux et fait maison, évidemment.

Le soir, on se laisse entraîner dans un voyage culinaire au cours duquel la magie opère. À partir de produits bruts de nos montagnes, Johan nous invite à vivre notre terroir, sublimant nos légumes, nos viandes, nos poissons... dans des associations de saveurs surprenantes, qui prennent tout leur sens tant elles explosent en bouche. « Ce qui pousse et ce qui vit en montagne, c'est ce qu'on cuisine. On raconte une histoire, on vit un moment de partage ». Quant au sourire de Caroline, c'est en salle qu'on le retrouve, tout comme ses précieux conseils sur les accords mets-vins. Ensemble, ces deux-là bousculent les codes, pour notre plus grand plaisir.

The restaurant Peuf Daddy proposes the beautiful terrace for a homemade and generous lunch, or the cosy dining room for dinner around a homemade dish prepared with local products accompanied by a bottle of wine chosen with care.

♥ Restaurant gastronomique tous les soirs

Quartier Reberly 1850, à moins de 100m de Speed Mountain, de la TC Bruyères 1 et de l'espace aqualudique des Bruyères
+33 (0)9 81 90 34 96



VAL THORENS Les Chalets du Thorens



Une ambiance électrique et festive s'offre à tous les skieurs qui ont faim de folies ! Bar lounge avec scène DJ, self, gaufres belges, pizzas, wok, snack, sushis, crêperie, glacier et restaurant : tout y est pour éteindre chaque envie ! Nouveau : un igloo hors du commun à découvrir pour vivre des instants inoubliables en journée comme en soirée.

☑️ La viande maturée

♥ Véritable village aux mille plaisirs

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

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



La Cabane

COUP DE FOURCHETTE VAL THORENS

Ne cherchez pas au fond du jardin... mais plutôt du côté du quartier des Balcons, pour trouver ce petit trésor de convivialité et de gourmandise. Quand sympathie rime avec gastronomie, il ne faut pas hésiter trop longtemps !

L'AMBIANCE

Décor tamisé, légère odeur alléchante de fromages fondus et multiples petits coins intimistes, comme des cabanes bienveillantes où se réfugier du froid extérieur. Vous êtes arrivés. L'accueil de Nathan, le directeur, donne le ton... Nous ne sommes pas encore assis, que déjà 6 serveurs nous ont dit bonjour. Sourire, chaleur humaine et petite moustache à la française sont de rigueur ici. L'équipe ressemble à une bonne bande d'amis qui vous invitent à les rejoindre à leur table. Du bonheur.

LA TABLE

Le chef Tom Lacout s'évertue dans ses plats à mettre tout son cœur et sa passion. Ainsi, son épaule d'agneau confite 25 heures sur lit de polenta au parmesan nous transporte au fond d'une étable tant l'intensité de la viande est remarquablement sublimée. La ballotine de volaille d'Alice et sa farce saucisse & champignons flattent goulument nos papilles et les desserts signature de la maison finissent par achever nos rêves d'hédonistes d'un soir. Tout est bon ! Une carte simple mais subtilement travaillée et parfaitement maîtrisée. Petit coup de cœur sur le Tapas des montagnes en apéro : un cromesquis de reblochon avec son ketchup de poire... À consommer sans modération. Enfin, les traditionnelles spécialités savoyardes sont déclinées de multiples façons pour répondre à toutes les envies, de la fondue à la truffe, à la pierre chaude aux trois viandes en passant par la raclette au bon lait cru de Savoie... Parce qu'en montagne, l'effort mérite son réconfort.

Cromesquis de reblochon et ketchup de poire



CÔTÉ CAVE

Après avoir succombé aux cocktails du moment, un Savoy Mule et un Big A très réussis, nous laissons Nathan nous guider dans le choix du petit vin idéal pour accompagner notre menu. En fin de repas, on nous apporte le traditionnel génépi savoyard « sur l'épaule » ce qui, au-delà du folklore, sublime la bonhomie de l'instant. Nous passons un très très bon moment.

En guise de conclusion, nous dirons que ce mignon petit restaurant, repris cette année par l'équipe de La Maison, place Caron, garde les codes de qualité du groupe : de bons produits, bien travaillés... Et qu'il apporte une vraie douche de bonne humeur avec une équipe de jeunes ultra motivés aux sourires communicatifs. (G.B.)

“ ICI L'IMPORTANT EST DE SAVOIR VIVRE LA VIE ! ”

UK In an intimate setting, with subdued light and a number of small, intimate corners where you can take refuge from the cold outside, the team of La Cabane gives you a warm and friendly welcome. Chef Tom Lacout puts his heart and passion into his dishes : lamb shoulder on a bed of polenta with parmesan, Alice's chicken ballotine with sausage and mushroom stuffing, or traditional Savoyard specialities... accompanied by a bottle of wine chosen with care. La Cabane is open in the evening as from 5.30pm.

◆ Quartier les Balcons – Val Thorens
Ouvert le soir dès 17h30, tous les jours.

Facebook and Instagram icons
+33 (0)4 79 00 83 84



Épaule d'agneau confite, cuisson 25h et polenta de parmesan



Le Rice, dessert signature



- ♥ Les viandes de race Aubrac
- ☑ Terrasse ski aux pieds

VAL THORENS La Maison



La brasserie aveyronnaise la plus haute d'Europe fait peau neuve pour ses 10 ans! Faire simple et de se concentrer sur la saveur de très beaux produits, travailler en circuit court, telle est la volonté de l'établissement, dont la cuisine pleine de saveurs est portée par le chef Cyril Attrazic. Un voyage gustatif unique entre Savoie et Aveyron.

🇬🇧 The highest brasserie in Europe is getting a makeover for its 10th anniversary! Keeping things simple, focusing on the flavour of the finest products, and working with local producers, such is the will of the establishment, whose cuisine full of flavours is carried by the chef Cyril Attrazic.

Galerie Caron
contact@la-maison-valthorens.fr
+33 (0)4 79 00 00 48

VAL THORENS °Fahrenheit Seven - La Rôtisserie



Midi et soir, on trouve ici le meilleur des saveurs italiennes et du Sud, à déguster dans le confort des banquettes velours baignées de lumière ou sur la belle terrasse au pied des pistes. À la carte, antipastis à partager, pâtes al dente, viandes et poissons grillés, pizzas faites maison.

🇬🇧 For lunch and dinner, here you find the best of Italian and southern flavours, to be enjoyed in the comfort of the velvet benches bathed in light or on the beautiful terrace at the foot of the slopes. On the menu, antipastis to share, pasta al dente, grilled meat and fish, homemade pizzas.



- ♥ Afterskis avec DJ sets et performers tous les après-midis à partir du 26/12



297 Rue de la Lombarde
+33 (0)4 79 00 04 04

VAL THORENS Le Chamois d'Or



Le Chamois d'Or propose de déguster ses plats variés et gustatifs au cœur d'un décor rustique et chaleureux. Sa surface d'accueil est suffisamment grande pour accueillir des groupes et sa terrasse ensoleillée ravira vos après-midis.

🇬🇧 The restaurant Le Chamois d'Or proposes varied and tasty dishes in a rustic and warm decoration. There is enough space to accommodate groups, and its sunny terrace with an amazing view will delight your afternoons.

- ♥ Omelette aux cèpes
- ☑ Livraison de burgers & pizzas à domicile

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



VAL THORENS Le Diamant Noir Koh-I Nor Les Etincelles collection



Le chef Eric Samson vous propose une cuisine d'hiver créative et raffinée. Mêlant des produits d'exception tels que la truffe noire et une large sélection de plantes aromatiques, épices et herbes de montagne, il crée des recettes simplement renversantes. Sur la belle terrasse panoramique ou à l'intérieur au décor majestueux et lumineux, la vue spectaculaire sublime cet instant culinaire d'exception.

🇬🇧 The chef Eric Samson proposes creative and refined dishes. A combination of exceptional products like the black truffle and a large selection of aromatic plants, spices and herbs from the mountains. To savour inside or outside on the sunny terrace with an amazing view.



♥ Le menu à la truffe

- ☑ Carte saveurs gourmandes tout au long de la journée

Rue de Gébroulaz, sommet station
+33 (0)4 79 31 00 00
info@hotel-kohinor.com • www.hotel-kohinor.com



- ♥ Les spécialités savoyardes
- ☑ Terrasse plein sud abritée du vent

+33 (0)4 79 00 02 67
f Chalet de la Mouitière Val Thorens
i lamoutiere.valthorens

VAL THORENS La Mouitière



1972, c'est l'année à laquelle les parents de Julie Coppier, pionniers de Val Thorens, ont construit ce joli chalet. Ici, elle a passé les premières années de sa vie et propose dans ce cocon tout en bois à l'esprit refuge, une cuisine gourmande de qualité. C'est frais, c'est local, c'est fait maison, c'est savoyard... c'est tout simplement bon!

🇬🇧 Julie Coppier's parents, pioneers of Val Thorens, built this beautiful chalet in 1972 where she spent the first years of her life. Julie proposes high quality homemade dishes prepared with fresh and local products in a cosy atmosphere.

Gare de Moûtiers TRAIN STATION

LUNCHBOX
À emporter
TAKEAWAY



OFFREZ-VOUS UN

Retour Gourmand

TREAT YOURSELF TO A
GOURMET RETURN

LES3VALLEESCAFE.COM



LA
RECETTE
CARREFOUR

INGRÉDIENTS

- × 6 boudins blancs nature ou truffés
- × 3 cuillères de miel
- × 50 g de beurre doux
- × 4 pommes de type Reine des Reinettes
- × Quelques pincées de fleur de sel
- × Sel et poivre

PRÉPARATION

Lavez les pommes, coupez-les en 4 puis retirez les pépins. Il n'est pas nécessaire d'enlever la peau. Coupez-les ensuite en fins quartiers.

Dans une poêle, faites fondre une grosse noix de beurre. Déposez ensuite vos quartiers de pommes puis ajoutez le miel. Faites-les revenir quelques minutes à feu doux en retournant régulièrement les morceaux de pommes pour qu'ils caramélisent de tous les côtés. Couvrir la poêle et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Piquez les boudins blancs avec une fourchette pour éviter qu'ils n'éclatent lors de la cuisson. Dans une autre poêle, faites fondre le beurre et laissez cuire vos boudins blancs à feu doux pendant 20 min en les retournant régulièrement. Salez et poivrez à votre convenance.

Entaillez les boudins et glissez-y des quartiers de pommes caramélisées.

Dressez les assiettes : déposez les boudins et le reste des pommes caramélisées dans l'assiette, saupoudrez de fleur de sel et poivrez. Dégustez aussitôt.

L'astuce : pour une petite note sucré/salé, au moment de la cuisson des pommes, utilisez du beurre salé à la place du beurre doux !

BOUDIN BLANC
AUX POMMES CARAMÉLISÉES

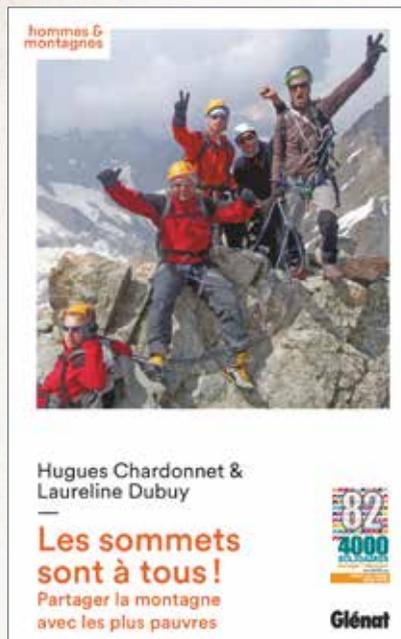


CHRONIQUES

LE SOMMETS SONT À TOUS !

DE HUGUES CHARDONNET & LAURELINE DUBUY

RECOMMANDÉ PAR
Cultura



10 ans après sa création, ce livre retrace l'épopée de l'association 82-4000 Solidaires qui organise des stages en montagne pour les personnes issues de milieux défavorisés. Un récit touchant et inspirant qui met en lumière les oubliés de l'alpinisme.

Baptisée en référence aux 82 sommets de plus de 4000m des Alpes, l'association est née de la volonté d'amoureux de la montagne de faire découvrir les joies de l'alpinisme à ceux à qui la vie n'a pas fait de cadeau. Au fil des pages, on découvre l'histoire de stagiaires que rien ne prédestinait à grimper à plus de 4000 mètres d'altitude. Lorsqu'on lit l'histoire de Mamadou, ex-prisonnier de guerre en Côte d'Ivoire qui a remonté la pente grâce à un stage avec l'association, on comprend alors que l'ascension, plus qu'un exploit sportif, prend une toute autre dimension... le terme « esprit de cordée » n'aura jamais été aussi vrai. (S.R.)

10 years after its creation, the book "Les Sommets sont à tous !" by Laureline Dubuy and Hugues Chardonnet retraces the epic story of the association 82-4000 Solidaires, which organises mountain courses for people from disadvantaged backgrounds. A touching and inspiring story.

LES SOMMETS SONT À TOUS !

Hugues Chardonnet & Laureline Dubuy
Glénat • Hommes & Montagne
256 pages • 19,95€ • septembre 2022



Cultura

DU 4 AU 29 JANVIER 2023

Offrez-vous tout
pour trois fois rien.

Loisirs créatifs
livres - univers
enfants - jeux de
société & puzzle
jeux vidéos &
consoles...

Zone commerciale du Chiriac
57 rue Ambroise Croizat
Albertville

Carrefour market
MOÛTIERS
groupe **provincia**



Profil

- **Prénom :** Benjamin
- **Nom :** Mazurier
- **Surnom :** Benito
- **Âge :** 32 ans
- **Origine :** Argelès-sur-Mer
- **Job :** Chef de rang aux Chalets du Thorens
- **Station :** Val Thorens

BENITO TOUJOURS PLUS HAUT !

Depuis 15 ans, Benjamin, originaire d'Argelès-sur-Mer, enchaîne les saisons dans la restauration. Un mode de vie assumé, qui lui a permis de parcourir le monde. Après Perpignan ou les Pyrénées, il a posé ses valises à Val Thorens. À 32 ans, il cherche désormais à concilier saisons et projets de vie.

Qu'aimes-tu dans le rythme des saisons ?

Le fait de travailler 6-8 mois par an, et d'avoir le temps et les finances pour parcourir le reste de l'année. Après, la restauration en saison, c'est un boulot physique. On bosse 50h par semaine, et il y a des contraintes pour la vie de famille.

Qu'aimes-tu dans ce métier ?

Surtout la relation avec le client. L'objectif est de lui faire passer un bon moment, de le détendre, car certains arrivent parfois bien tendus.

Comment es-tu arrivé dans les Alpes ?

J'avais ciblé Val Thorens pour son côté cosmopolite, ses clientèles et cultures qui changent toutes les semaines. Depuis deux ans, je travaille aux Chalets du Thorens, comme chef de rang. Il y a ici un cadre particulier, puisqu'on vit sur place au milieu des pistes. On est une quarantaine sur le site, c'est comme une petite communauté. Walter, mon boss, c'est l'âme du chalet, et peut-être le plus vieux saisonnier de la station ! J'aime cet esprit famille.

As-tu quelques anecdotes à nous livrer ?

Vivre en altitude, et un peu à côté de l'effervescence de la station, c'est un mode de vie différent. On fait les courses en motoneige ou en dameuse ! Quand les pistes sont fermées, on peut boire un café le matin sur la terrasse, en étant seul au monde. Je réalise la chance qu'on a.

Comment te projettes-tu ?

Cela fait 15 ans que je profite de cette vie. J'ai travaillé dans plein de belles maisons. Mais je n'ai pas envie de tomber dans le piège des saisons, d'arriver à 50 ans en ayant uniquement « consommé ». Sans quitter le milieu, j'aimerais évoluer vers des postes à responsabilité. Je me suis projeté sur 5 ans à Val Thorens, j'aimerais progresser, seconder plus Walter aux Chalets du Thorens. Je suis très attiré par les aspects management.

Un rêve qui se dessine ?

Dans l'idéal, ouvrir une sorte d'auberge de jeunesse avec des activités autour ! Je pratique la plongée et cherche un spot international qui fonctionne à l'année. Ça ne sera donc a priori pas en France, peut-être aux Philippines ou à Bali. (E.R.)

 Benjamin, a native of Argelès-sur-Mer, has been working in the restaurant business for 15 years. He has been a head waiter at Le Chalets du Thorens in Val Thorens for two winters, after working in Perpignan and Les Pyrenees. What he loves about being a seasonal worker is the sustained rhythm, working 6-8 months a year, and having the time and money to travel the rest of the year. He loves scuba diving.



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



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



www.atelier-mmh.fr

Tour de France des décideurs Greentech Étape 4 à Courchevel

**12 & 13
JANVIER 2023**

Innovater en montagne pour stimuler les transitions écologiques.
PITCH DE START-UPS, TABLES RONDES, NETWORKING.

INSCRIPTION GRATUITE

<https://greentechinnovation.fr/tdf-etape-4-montagne>

Lieu de l'événement : Club des Sports de Courchevel 1850

