INFOS NEWS MAGAZINE ÉCORESPONSABLE
PRÉSENT PARTOUT
LU PAR TOUS !

# les 3 vallées

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

## friendly Menuires festival

**DU 12 AU 14 MARS**

**LES MENUIRES** [PAGES 2 & 36]

© Pascal Ito

**ÉVÉNEMENTS**
**STATIONS**
PEOPLE
LÉO BRIÈRE
CULTURE

CABANES
**MUSIQUE**
THÉÂTRE
MAISON ET JARDIN

**GUIDE**
GOURMAND
SHOPPING
**ART**
CONTEMPORAIN

MÉTIERS D'ICI
**ACTIVITÉS EN SOIRÉE**
SKI DE RANDO
**IGLOO**
•••

LE JEU CULTE !
OUKISON ?
PAUL & RENÉ
INFOSNEWS

N°437

**AGENDA** DU **8** AU **15 MARS 2024**

# METEO

| | |
|---|---|
| SAMEDI | 2°/-6° |
| DIMANCHE | -2°/-5° |
| LUNDI | -2°/-10° |
| MARDI | 4°/-9° |
| MERCREDI | 5°/-2° |
| JEUDI | 3°/-1° |
| VENDREDI | 5°/0° |

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

LE JEU CULTE ! OUKISON ? PAUL & RENÉ INFOSNEWS

OUKISON ?

# PAUL & RENÉ

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

(hors 1re de couverture et sommaire)

DANS LE N°436, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 11, ET RENÉ EN PAGE 20.

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

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

**LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°437**
**8 MARS 2024**

245 Rue de la Combe de l'Adret - Chef-Lieu - 73350 Montagny
+33 (0)4 79 410 410
infosnews.fr • contact@infosnews.fr
**ÉDITEUR INFOSNEWS** - Siren 818 149 395.
**GÉRANT :** Gaëtan Blanrue
**DIRECTRICE D'EXPLOITATION :** Sabrina Maitre
**RÉDACTRICE EN CHEF :** Enimie Reumaux
**RÉDACTION :** Caroline Bernard / Nolwenn Delcroix / Sana Eddibi Céline Leclaire (indépendante) / Sabrina Maitre / Enimie Reumaux
**TRADUCTION :** Katrien Servranckx (indépendante)
**GRAPHISME :** Ludovik Hencze / Salomé de Bonis
**PUBLICITÉ :** Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard Nolwenn Delcroix / Émilie Haensler / Tiphanie Mauduit
**IMPRESSION :** Lorraine Graphic
Publi-rédactionnel

Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

# SOMMAIRE

**LE MUST TO DO !**
**2 – Le festival qui porte le rire au sommet, aux Menuires**

**NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES**
**4 –** Le plan des pistes
**6 –** Les 3 Vallées, c'est une famille nombreuse
**9 – Shopping :** Spécial accessoires en balade
**10 –** Lucy Paltz, née pour la montagne
**13 –** Rendez-vous au salon Maison et Jardin
**14 –** L'actu des champions
**15 – La saisonnière :** Ombeline Leroy, aux Menuires

**COURCHEVEL – LA TANIA**
**16 –** Des vies d'artistes…
**17 –** Millet Ski Touring, une finale Deluxe
**19 –** Solides comme un rock, à La Tania
**20 –** Les restaurants de l'Annapurna font peau neuve

**BRIDES-LES-BAINS**
**22 –** Le Relief, nouveau bar-concept
**23 –** Voyage à travers les livres

**MÉRIBEL**
**25 –** La Comédie des Alpes sous le feu des projecteurs
**26 – Métier :** Max, responsable des espaces ludiques
**28 –** Ski Roc and roll
**29 –** Un refuge au Traye de caractère unique

**SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE**
**30 –** Louise Dubus, la galerie qui épate

**LES MENUIRES**
**32 –** Friendly, même la nuit !
**33 –** 1, 2 3… Direction le Pixel Area
**35 –** Igloo, igloo, igloo…
**36 – People :** Léo Brière, mentaliste

**VAL THORENS**
**39 –** Wednesday night fever à Péclet
**40 – Artiste :** Boris Way, du talent Set sur 7
**42 –** 97,77%, un nouveau record pour Val Tho !

**MOÛTIERS ET ALENTOURS**
**44 – Champion :** Christian Martin-Borret, joueur de poker
**46 –** Rénove ta cabane !

**GUIDE GOURMAND**
**47 –** Notre sélection de bonnes tables
**53 – Coup de fourchette :** Marius, à Méribel
**56 – Coup de fourchette :** La Table du M, à Saint-Martin-de-Belleville
**62 – Coup de fourchette :** Le Diamant Noir, à Val Thorens
**64 –** La recette gourmande

IMPRIM'VERT 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.
PEFC

© Vincent Lottenberg

FRIENDLYMENUIRES FESTIVAL

12 ▸ 14 MARS

# LE RIRE *toujours plus haut*

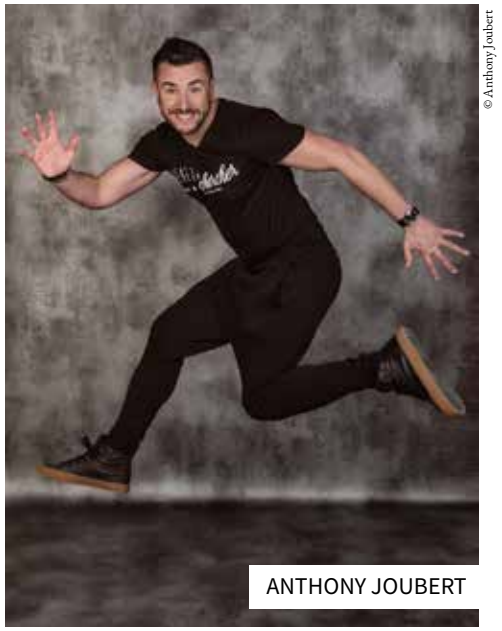
**Avis aux amateurs de rires et de sourires, Les Menuires deviennent une nouvelle fois la scène d'un festival au sommet de l'humour du 12 au 14 mars. Cette année, on le retrouve sous un nouveau nom, le friendlyMenuires Festival. On ne veut pas spoiler, mais Max Boublil, Anthony Joubert et Léo Brière sont à l'affiche !**

## TOUT NOUVEAU TOUT SHOW

Créé en 2019, le festival connu pendant quatre ans sous le nom Les Menuires du Rire devient cet hiver le friendlyMenuires Festival. Si l'évènement fut d'abord pensé essentiellement pour les vacanciers, il est également devenu un rendez-vous incontournable pour les habitants de la vallée et les saisonniers.

Organisé à présent par l'office de tourisme de la station, en collaboration avec la Sogevab, l'évènement conserve le même esprit. Le programme a été soigneusement élaboré pour un large public, à l'image de celui de la station. One man shows, théâtre, magie et illusions seront à retrouver au centre sportif Le Break, afin de ravir familles et enfants, petits et grands… Chaque soir, jusqu'à 700 sourires sont accueillis en salle, toutes générations confondues.

La soirée d'ouverture, prévue en préambule le lundi 11 mars, se déroulera sur la Croisette, avec un show nocturne qui illuminera le front de neige de la station.



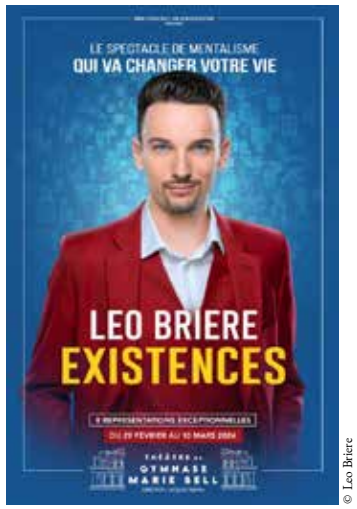
© Anthony Joubert

ANTHONY JOUBERT



© Anthony Joubert

© Max Boublil




© Leo Briere

## TROIS SOIRÉES DE RIRES, ILLUSIONS ET MAGIE

Le 12 mars. Certains le connaissent sûrement pour ses chansons parodiques telles que « J'aime les moches » … Il s'agit bien de Max Boublil, acteur, chanteur et humoriste. Dans son spectacle « Maximilien », il parle de manière sincère et personnelle de sa vie de papa, ses ras-le-bol, son couple… garantissant rire et authenticité.

Le 13 mars. Dévoilé par l'émission télévisée Incroyable Talent, Anthony Joubert a aussi tenu une chronique chez Morandini. Il vient aux Menuires avec son spectacle « À quel moment ça a merdé ? » dans lequel il aborde sa vie (et la vôtre) avec ses yeux « d'adulescent », au travers de situations vécues racontées avec beaucoup d'humour.

Le 14 mars. Léo Brière, magicien et mentaliste, montrera dans son spectacle « Existences » qu'il existe une chose défiant toutes les lois de la probabilité… c'est vous ! En effet, l'artiste prouvera que nos choix même les plus insignifiants peuvent changer le cours de notre vie et celle des autres. Loin de s'arrêter là, Léo Brière usera du mentalisme afin d'en faire rêver plus d'un.

Trois soirées, trois spectacles, aussi originaux que comiques suivant un seul thème : l'humour. Du 12 au 14 mars, pas question de faire la grimace !

**FRIENDLYMENUIRES FESTIVAL**
**FESTIVAL D'HUMOUR**
• Le 12 : Max Boublil « Maximilien », dès 20h45
• Le 13 : Anthony Joubert
« À quel moment ça a merdé ? » dès 20h45
• Le 14 : Léo Briere « Existences » dès 20h45

À 20h45 • Centre sportif Le Break
Tarif : dès 29,75€ par soirée
Billetterie : fr.locationlesmenuires.com
+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com

## DES NAVETTES OFFERTES CHAQUE SOIR

Chaque soir du 12 au 14 mars, un bus de 55 places est mis en place au départ de Moûtiers (départ 19h derrière le lycée), pour une arrivée aux Menuires vers 20h / 20h15. Arrêts desservis : Saint-Jean-de-Belleville, Saint-Martin-de-Belleville, puis tous les arrêts jusqu'à la gare routière des Menuires. Retour à Moûtiers, départ à 22h45 des Menuires (gare routière) les 12 et 13 mars, et à 23h15 le 14 mars. Trajet offert sur réservation (lors de l'achat de sa place), dans la limite des places disponibles. (S.E.)

Previously known as Les Menuires du Rire, the festival is changing its name into Friendly Menuires Festival this year but guarantees just as many laughs with Max Boublil, Anthony Joubert et Léo Briere. The event will take place from 12 to 14 March at 8.45pm at the sports centre Le Break with the opening evening on 11 March.

MAX BOUBLIL

© Anthony Marco

LEO BRIERE

© Slipday

# 3 VALLÉES ENDURO

31 MARS 2024

**RESTAURANTS SUR LES PISTES**

1. Ineos Club House +33 (0)4 79 00 12 44
2. La Cabane des Skieurs
3. Il Rifugio +33 (0)4 79 00 00 07
4. Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
5. Les Pierres Plates +33 (0)4 79 00 42 38
6. Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06
7. La Buvette de Tueda
8. Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31
9. La Table des Marmottes +33 (0)4 79 00 77 01
10. Hillary +33 (0)4 79 00 60 57
11. La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01
12. Le Chalet du Sunny +33 (0)6 20 81 71 19
13. Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80
14. Le Caribou +33(0)6 03 45 62 23

**PARAPENTE**

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

LES 3 VALLÉES EXPLORER

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

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

LES 3 VALLÉES EXPLORER

**Découvrez EXPLORER, la nouvelle expérience par Les 3 Vallées.**

*Discover EXPLORER, the new experience by Les 3 vallées.*

**Laissez-vous guider par vos envies pour découvrir les incroyables points d'intérêt du domaine et participer à de nombreux challenges.**

*Let the thrill of discovery be your guide as you explore the domain's incredible points of interest and take part in a wide range of challenges.*

**explorer.les3vallees.com**

© Arthur Bertrand

# LES 3 VALLÉES, *c'est une famille nombreuse !*

**Responsable presse et communications de l'Association Les 3 Vallées (A3V), Quentin Reinhart nous explique son rôle au sein de l'association mandatée pour faire la promotion de la destination.**

QUENTIN REINHART

© DR

### Quel est ton rôle au sein de l'Association Les 3 Vallées ?

J'occupe le poste de responsable presse & communications qui englobe plusieurs missions clés, notamment celle de représenter Les 3 Vallées auprès du paysage médiatique international, de créer des stratégies avec des axes communicationnels spécifiques, de répondre aux demandes d'interview et de tournage, et d'organiser l'accueil de journalistes et de créateurs de contenu sur notre territoire. Je travaille de concert et de manière complémentaire avec mes homologues en stations qui effectuent un travail remarquable. Je suis également parfois missionné sur des salons à l'étranger pour représenter la marque 3 Vallées.

### Rappelle-nous la mission de l'A3V…

Elle est au service du rayonnement et du développement touristique des 3 Vallées. Nous sommes missionnés par les communes, les remontées mécaniques et les ESF pour assurer la promotion des 3 Vallées dans le monde. Nous mettons en avant notre terrain de jeu, qui est le plus grand domaine skiable du monde, et aussi d'une destination de vacances à part entière sur 4 saisons.

### Quelles sont ses actions et projets en cours ?

Nos actions sont méticuleusement structurées, en adéquation avec notre vision :

- Se faire connaître dans le monde auprès des médias et des créateurs de contenu ;
- Assurer une forte présence sur le web et les réseaux sociaux, pour être la première source d'informations digitale sur le territoire des 3 Vallées ;
- Commercialiser des séjours en direct auprès d'une clientèle internationale, complémentaire à celle des stations ;
- Organiser des actions de promotion, comme un sommet annuel à Londres, où nous invitons la presse et les tours opérateurs ;
- Assurer la représentation du territoire sur les plus grands salons B to C ;
- Proposer certains services, comme l'accueil en gare de Moûtiers les samedis d'hiver ;
- Gérer l'app 3 Vallées où nos clients retrouvent toutes les informations du domaine skiable, en temps réel ;
- Organiser des événements phares, comme le 3 Vallées Enduro, qui aura lieu cette année le 31 mars.

### Inévitablement, tu portes aussi une casquette de fédérateur…

Oui, Les 3 Vallées, c'est une famille nombreuse ! Notre vaste territoire est composé de sept stations, elles-mêmes composées d'une multitude de socio-pros. Chacune des stations a ses singularités et enjeux, ce qui en fait un réel atout d'un point de vue touristique mais aussi un défi de taille lorsqu'il s'agit de fluidifier la communication et de créer une homogénéité entre tous.

### Comment gérez-vous les questions liées au réchauffement climatique et à l'environnement à l'A3V ?

Mon poste est très lié à l'actualité et aux tendances sociétales, notamment lorsqu'il s'agit du développement durable et de l'impact environnemental de notre activité. Mon rôle est donc de communiquer les actions concrètes menées par les acteurs du territoire pour assurer l'avenir de notre activité. Il ne s'agit pas de juste « faire de la comm' » en tombant dans le piège du greenwashing, mais aussi de nous pousser à mener des actions concrètes et pérennes en faisant preuve d'adaptabilité et de résilience. (C.L.)

Quentin Reinhart's role as Press & Communications Manager at the Association Les 3 Vallées (A3V) encompasses a number of key tasks, including representing Les 3 Vallées to the international media, creating strategies with a specific communications focus, responding to requests for interviews and filming, and organising the arrival of journalists and content creators in our region. Les 3 Vallées is made up of seven resorts with its own particularities and challenges.

© Arthur Bertrand

© Alexis Brot

> « L'A3V EST AU SERVICE DU **RAYONNEMENT DES 3 VALLÉES** »

© Arthur Bertrand

**ASSOCIATION LES 3 VALLÉES**
les3vallees.com

INTERSPORT®
Le sport, la plus belle des rencontres

VENTE & LOCATION
MATÉRIEL DE SKI

**COURCHEVEL 1650**
• Immeuble les Cascades
+33 (0)4 79 08 31 85

**COURCHEVEL 1850**
• Le Cristal de Roche
+33 (0)4 79 08 33 45

**COURCHEVEL LE PRAZ**
+33 (0)4 79 08 41 24

**MÉRIBEL CENTRE**
• Les glaciers
+33 (0)4 79 00 37 12

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

**SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE**
• Front de neige
+33 (0)4 79 00 68 45
• Centre station
+33 (0)4 79 08 67 17

**LES MENUIRES**
• La Croisette
+33 (0)4 79 0115 56
• Les Fontanettes
+33 (0)4 79 00 68 99

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

www.intersport-rent.fr


# SPÉCIAL SHOPPING LES ACCESSOIRES EN BALADE

**En après-ski ou pour une balade en journée, faites le plein d'accessoires bien utiles aussi en cas de batailles de boules de neige impromptues !**

## BIEN LOOKÉ

Stylé avec sa coupe loose et confortable, il existe en plein de coloris différents pour l'assortir à sa tenue et garder la tête au chaud en toutes circonstances.

BONNET FEMME ISLAND FOX ROXY
8 COLORIS

## BIEN PROTÉGÉ

Ultra-couvrantes, dotées de verres protecteurs Spectron, ces lunettes assurent une protection sans faille pour aller tout au bout du chemin de neige comme de pierres !

LUNETTES DE SOLEIL ADULTE CAMINO JULBO
CAT 3

## BIEN ENTOURÉ

Pour toute la famille, toutes les saisons, le tour de cou, c'est l'incontournable du vestiaire outdoor ! Multi-fonctions, protection UPF50, fabriqué à Barcelone, il est en plus composé de 95% de polyester recyclé.

TOUR DE COU ORIGINAL ECOSTRETCH BUFF

## BIEN DOUILLET

Pour les balades ou le ski, voici un lot de deux paires de chaussettes (unie et fantaisie) qui assurent des petons au chaud pour toutes les activités hivernales.

CHAUSSETTES ENFANT BI POLAIRE MCKINLEY
LOT DE 2 • DU 24 AU 31 • 3 COLORIS

## BIEN CHAUSSÉ

Parfaite pour une balade dans la neige, cette chaussure est pourvue d'une membrane waterproof garantissant l'imperméabilité tout en évacuant l'humidité, et d'une doublure polaire pour un effet cosy immédiat.

APRÈS-SKI FEMME THERMO FRACTAL MID MERELL
DU 36 AU 42,5

## BIEN ACCROCHÉ

La neige n'a pas dit son dernier mot ! Pour une balade dans la poudreuse, chaussez ses raquettes super chouettes : accroche excellente, bon amorti, déroulé du pied naturel... le top du confort ! (C.L.)

RAQUETTES À NEIGE ADULTE TSL SYMBIOZ
ACCESS BLEU • TAILLE S OU M

intersport.fr

© Yann Allègre

© Yann Allègre

# LUCY PALTZ
## NÉE POUR *la montagne*

**Au détour des pages de « Nées pour skier », des figures féminines du ski, championnes ou simple passionnées, se livrent et racontent comment cette discipline les a façonnées… Rencontre avec Lucy Paltz, chef d'orchestre de cet ouvrage et elle-même aimantée par la montagne et le ski.**

### De la glisse à l'écriture, quel a été ton parcours ?

Originaire de Val d'Isère, je suis passée par le ski puis par le snowboard (pipe et freeride). Depuis une quinzaine d'années, je me suis lancée en parallèle dans le journalisme pour des publications spécialisées web et papier. Faire un livre a toujours été dans mes projets…

### Alors justement, quelle est l'histoire de « Nées pour skier » ?

L'éditeur Glénat est venu me voir et c'est bien tombé, car j'ai toujours aimé le sport féminin. Au début, j'avais un blog Board Ladies, qui s'est ensuite appelé Gravity Ladies. Et j'ai aussi fait un docu de 26 minutes autour du vélo féminin. Cela a toujours été mon combat : le sport féminin, mettre les femmes à l'honneur… On est parti sur cette idée de faire un livre dans la lignée de celui qui existait sur le surf qui s'appelait « Nées pour surfer », mais version ski.

### Au final, ton livre rassemble 27 portraits de skieuses… Comment as-tu procédé pour ce choix ?

J'ai dresser une liste de skieuses par discipline, avec toujours l'envie de mélanger les profils, pas que des compétitrices : freestyle, freeride, haute-montagne, alpin… avec les incontournables comme Perrine Laffont en ski de bosses, Tess Ledeux en freestyle, Mikaela Shiffrin, Lindsey Vonn et Tessa Worley en alpin, Marie Bochet en handisport. Après, j'ai aussi listé des profils qui me semblaient intéressants parce que les filles proposaient des choses comme Coline Ballet-Baz qui fait des films, Clémentine Junique qui a une asso Girls to the top qui amène les filles au lead en haute montagne… Je trouvais que c'était important de trouver des filles qui amenaient leur pierre à l'édifice pour faire progresser le sport féminin, même si elles n'étaient pas connues.

© Glénat

### Pourquoi ce choix de les présenter à la première personne ?

Je voulais rester super fidèle à ce que les filles voulaient faire passer, ne pas les trahir, ne pas changer leur message. J'étais très attachée à ce qui les définissait, ce qui définissait leur lien avec le ski, leur particularité, ce qu'elles avaient d'unique à raconter. Je voulais plus être dans l'intime, dans une approche presque philosophique ou psychologique du ski, ce que le ski leur apporte en tant qu'être humain, que femme, comment cela a pu les faire évoluer, les briser ou rebondir, aller sur des moments marquants de leur histoire.

### Quelles ont été les plus belles rencontres ?

L'une qui m'a le plus émue, qui s'est vraiment livrée, c'est Mikaela Shiffrin. Je voulais comprendre ce que le ski signifiait pour elle, et c'est elle qui m'a amenée très vite à parler de son deuil avec son papa. C'était plus fort que de raconter son quotidien sur les skis. Une leçon de résilience incroyable. J'ai été très touchée, car je ne la connaissais que par les médias et je n'avais jamais discuté avec elle auparavant, c'était très touchant. Tess Ledeux, aussi, c'est une belle histoire… Ou Thiphaine Dupérier : j'ai appris beaucoup sur les pentes raides, elle fait des trucs incroyables alors que personne en la connait, et elle a énormément de choses à raconter ! (C.L.)

© Fabien Bodet

In "Nées pour skier" ("Born to Ski"), written by Lucy Paltz, female ski champions and enthusiasts talk about how skiing has shaped them. Not less than 27 portraits of women skiers from different disciplines (freestyle, freeride, alpine skiing,…), recounting what skiing has given them as human beings and as women, how it has helped them evolve, broken them down or helped them bounce back, and looking back at the defining moments in their history.

**66** CELA A TOUJOURS ÉTÉ **MON COMBAT** : LE SPORT FÉMININ, **METTRE LES FEMMES À L'HONNEUR 99**

© Louis Garnier

RIDEUSE : TESS LEDEUX

**LIVRE « NÉES POUR SKIER », DE LUCY PALTZ**
Éditions Glénat • Collection Beaux-livres sport
35,95€ • 176 pages • Novembre 2023
lucypaltz.com

VOTRE RENDEZ-VOUS DU PRINTEMPS
À NE PAS MANQUER !

SALON MAISON & JARDIN

ALBERTVILLE
HALLE OLYMPIQUE
15 - 16 - 17 MARS

RÉNOVEZ & AMÉNAGEZ

Transformez votre espace intérieur en un lieu exceptionnel grâce aux conseils de professionnels de la rénovation et de l'aménagement. Des solutions sur-mesure conçues pour répondre à vos besoins, alliant fonctionnalité et esthétisme.

PROFITEZ DE VOTRE EXTÉRIEUR

Donnez une nouvelle vie à votre espace extérieur grâce à l'expertise d'artisans de qualité et transformez chaque coin selon vos préférences, créant ainsi un environnement qui reflète votre style de vie.

VENEZ RENCONTRER 110 ARTISANS DE L'HABITAT, DU JARDIN ET DE L'AMÉNAGEMENT.

INVITATION

*Permettant l'entrée gratuite.*
*Valable le jour de votre choix, pour une personne.*
Entrée ~~4€~~ - Gratuit pour les moins de 18 ans

SALON MAISON & JARDIN

ALBERTVILLE
HALLE OLYMPIQUE
15 - 16 - 17 MARS

Halle Olympique - 15 Avenue de Winnenden - 73200 Albertville
Vendredi, samedi et dimanche 10h - 19h / Plus d'informations sur www.leopro.fr

© Isaw Company

© Alex Qian

15 ▸ 17 MARS

# DES ENVIES, DES IDÉES, *un salon !*

**Pour la seconde année consécutive, le salon Maison & Jardin revient du 15 au 17 mars à la Halle Olympique d'Albertville. Pendant 3 jours, les visiteurs pourront découvrir les nouvelles tendances en termes d'aménagement intérieur et extérieur, et faire le plein d'idées.**

Porté par l'arrivée des beaux jours, il est temps de reprendre les travaux restés en suspend pendant l'hiver. Si l'inspiration vous manque ou que vous êtes tout simplement à la recherche d'originalité et de nouveauté, le salon Maison et Jardin répondra à vos attentes. Pas moins de 7000 visiteurs et 110 professionnels locaux et régionaux sont attendus pour l'événement. L'offre de ce salon est vaste et permettra de répondre à de nombreuses demandes. Que votre projet concerne la construction, la rénovation intérieure ou l'aménagement extérieur, le salon maison et jardin sera l'occasion pour vous, d'échanger avec des spécialistes du secteur. Et alors que le printemps pointe peu à peu le bout de son nez, l'espace dédié au jardin devraient vous aider à trouver quelques bonnes idées pour aménager votre petit (ou grand) coin de verdure. (N.D.)

For the second following year, the event "Maison & Jardin" returns to La Halle Olympique in Albertville from 15 to 17 March. For 3 days, visitors will discover the latest trends in interior and exterior design and get all the ideas they need. Around 7 000 visitors and 110 local and regional professionals are expected to attend the event.

**SALON MAISON ET JARDIN**
Halle Olympique d'Albertville
Du 15 au 17 mars • de 10h à 19h
Entré 4€ • Gratuit pour les moins de 18 ans

## METTRE EN AVANT LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR...

*Entretien avec Hélèna Guinoiseau, chargée de projets chez LÉO, organisateur du Salon.*

**Quel est l'esprit du Salon ?**

Nous souhaitons avant tout mettre en avant les professionnels d'Albertville et alentours, et participer à l'économie locale. 80% des exposants viennent de la Savoie, la Haute-Savoie et l'Isère.

**À qui s'adresse-t-il ?**

Le Salon s'adresse aussi bien aux propriétaires d'appartements que de maisons. Qu'ils aient un projet de rénovation énergétique, d'aménagement intérieur ou extérieur... chaque corps de métier sera représenté afin d'offrir aux visiteurs une offre complète.

**Y a-t-il des temps forts, des animations, des nouveautés ?**

Pas de grande nouveauté cette année. Cependant, l'espace jardin situé au cœur du Salon mettra en scène des produits d'exposants afin que le visiteur puisse se projeter.

# 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**
ASPEN (USA)
SLALOM HOMME – **3 MARS**

9e **STEVEN AMIEZ** Courchevel

## SNOWBOARD CROSS

**COUPE DU MONDE**
SIERRA NEVADE (ESPAGNE)
FEMMES - **2 MARS**

3e **CHLOÉ TRESPEUCH** Val Thorens

16e **ZOÉ COLOMBIER** Méribel

HOMMES - **2 MARS**

11e **JULIEN TOMAS** Val Thorens

FEMMES - **3 MARS**

4e **CHLOÉ TRESPEUCH** Val Thorens

17e **ZOÉ COLOMBIER** Méribel

HOMMES - **3 MARS**

16e **JULIEN TOMAS** Val Thorens

## SKI DE FOND

**COUPE DU MONDE**
LATHI (FINLANDE)
SPRINT SKATING – **3 MARS**

7e **RENAUD JAY** Les Menuires

## SKI ALPINISME

**COUPE DU MONDE**
SCHLADMING (AUTRICHE)
VERTICAL RACE – **1er MARS**

6e **EMILY HARROP** Courchevel

SPRINT NOCTURNE - **2 MARS**

2e **EMILY HARROP** Courchevel

12e **LAURA DEPLANCHE** Courchevel

## BIATHLON

**CHAMPIONNATS DU MONDE JUNIOR**
OTEPAA (ESTONIE)
MASS START 60 – **29 FÉVRIER**

3e **FANY BERTRAND** Méribel

RELAIS – **2 MARS**

3e **FANY BERTRAND** Méribel

## HOCKEY-SUR-GLACE

PLAYOFFS (8ES DE FINALE) **- 2MARS**

| Home | Guest |
|---|---|
| **EVRY-VIRY** | **HCMP** |
| **02** | **03** |

**Match retour**
**Samedi 9 mars à 20h30 à Méribel**
**(et dimanche 10 en cas d'égalité)**





# Ombeline
## AU BOUT DU FIL

**Il y a deux ans, Ombeline a posé ses valises aux Menuires pour la première fois. Agent de réservation pour la station, elle est aujourd'hui une experte de ce qu'elle appelle la « boule à neige ».**

### Comment es-tu arrivée ici ?

Il y a deux ans après mon master tourisme, je n'avais pas envie du tout de signer un CDI, cela m'angoissait et j'avais envie de me retrouver avec moi-même. Avec le Covid, je n'avais pas pu réaliser de stages à l'étranger pendant mes études, alors la saison m'a paru être un bon compromis. Je ne connaissais pas du tout et je n'avais jamais skié... j'ai foncé dans l'inconnu.

### Tu skies maintenant ?

Oui ! J'ai pu apprendre et je dois dire que je suis plutôt fière de mon niveau. Je fais même du snowboard, duquel je préfère les sensations bien que j'adore me perfectionner en ski.

### Qu'est-ce que tu aimes dans la vie saisonnière ?

Le fait de ne pas être raccrochée à un CDI et savoir qu'après la deadline, je peux prendre du temps pour moi et pour voyager, après m'être donnée à fond dans ma saison. Sinon le cadre de vie exceptionnelle, pouvoir skier entre midi et deux...

### As-tu des passions ?

J'aime voyager et découvrir le monde qui m'entoure sinon j'aime courir, me défouler et faire des cookies : je suis actuellement à la recherche de la recette parfaite.

### Que fais-tu le reste de l'année ?

Je voyage pendant plusieurs mois, puis je travaille dans un centre de loisirs chez moi à Bourges, pendant les mois de juillet et août.

### Une anecdote ?

Un jour avec une amie nous avons eu la bonne idée d'aller au lac du Lou sans raquettes, sauf que nous nous sommes perdues et nous sommes retrouvées avec de la neige jusqu'au ventre, en perdant nos chaussures, l'enfer ! Nous avons réussi à retrouver notre chemin juste avant la tombée de la nuit.

### Profil

- **Prénom :** Ombeline
- **Nom :** Leroy
- **Âge :** 25 ans
- **Origine :** Bourges (18)
- **Job :** Agent de réservation
- **Où :** Centrale de réservation
- **Station :** Les Menuires

### Tes spots préférés ?

La pointe de la Masse, sans vouloir être cliché, mais le panorama est exceptionnel. Et Villarabout, où on trouve le côté cocooning des petits hameaux. Pour ce qui est sorties, je suis team Atelier !

### Une devise ?

La vie est longue à ceux qui ne vont pas jusqu'au bout de leurs rêves. (S.E.)

Ombeline, 25 years old, discovered Les Menuires two years ago after her master's degree in tourism. As a booking agent for the resort, Ombeline loves the amazing setting, the idea of travelling after a busy winter season, and being able to ski during her lunch break. In the summer, she works in a leisure centre back home in Bourges. Her favourite spots are La pointe de la Masse for its exceptional panorama, and Villarabout for its authentic little hamlets.

# DES VIES *d'artistes*

9 ▸ 25 MARS

**Jacques Prévert usait du surréalisme, Baudelaire de l'esthétisme, Victor Hugo du romantisme… et vous ? Le temps d'une journée, armez vous de votre plus belle plume et tentez de vous la jouer poète, car du 9 au 25 mars aura lieu le Printemps des Poètes, alors à vos proses !**

### PRINTEMPS DES POÈTES

L'évènement (national) se porte cette année sur le thème de La Grâce, avec une déclinaison à Courchevel, à l'initiative de la médiathèque de la station. Et si Paul Verlaine a jadis écrit dessus, c'est maintenant à vous poètes en herbe, de la sublimer dans un haïku de 3 lignes d'une structure de 5 + 7 + 5 syllabes afin de (peut-être) remporter le concours. Pour ceux qui préfèrent les images aux mots, vous ne serez pas en reste car un concours de photo aura lieu en parallèle. Les consignes : proposer une photo prise entre 2023 et 2024, toujours sur le thème de la Grâce. Les œuvres seront à rendre avant le 20 mars.

### VISITES ARTISTIQUES AU SOMMET

Pour ceux qui préfèrent observer, Courchevel pense à vous et propose des visites guidées : l'art au sommet. Dans un musée à ciel ouvert au sommet des pistes, sont exposées les sculptures spectaculaires de Jiménez Deredia. Surprenantes, elle changent de reflets et de contour au gré de la météo, sublimant la neige, la montagne et les pistes. En partant du centre-station, ce parcours guidé gratuit est initié par la Facim. (S.E.)

The poetry contest Printemps des Poètes takes place from 9 to 25 March. This year's theme is "Grace" (in a 3-line haiku with a structure of 5 + 7 + 5 syllables). At the same time, a photo competition will be held. Submit your photo taken between 2023 and 2024, again on the theme of "Grace", before 20 March.

**ANIMATIONS CULTURELLES**
• Printemps des poètes,
concours de photo et de poésie
Du 9 au 25 mars, à la médiathèque
• Art au sommet
Visites guidées de la Facim le 21/03 à 10h

Infos et inscriptions à l'OT : +33 (0)4 79 08 00 29

© Courchevel Tourisme

© Pixabay

© Courchevel Tourisme

© Pixabay

© DELUXE

20 MARS

# UNE FINALE *Deluxe*

**De la bonne humeur, des déguisements farfelus, du sport (quand même !), de la fête (beaucoup)… Voilà la recette de la finale des Millet Ski Touring ! L'événement immanquable pour tous les amateurs de ski de rando version cool ou pro, qui se déroule ce mercredi 20 mars.**

Depuis 14 éditions, la formule remporte chaque année un franc succès : 800 participants, 1 concert, des tonnes de déguisements. Rendez-vous mercredi 20 mars pour l'événement ski de rando festif de référence, avec en clôture le show de Deluxe, un mélange de hip-hop, funk et electro, un mélange unique en son genre. Mais avant cela, place au sport et rendez-vous au Praz pour le départ de la course à 18h. La remise des prix à 20h au gymnase de l'Envolée, dont une distinction spéciale du meilleur déguisement cette année, sera suivie par le concert de Deluxe à 21h. Bien sûr, les non-skieurs peuvent assister au spectacle qui promet d'être plus que déjanté et coloré… Encore une belle finale en perspective, alors qui n'a pas encore réservé sa place ? (C.L.)

The finals of the Millet Ski Touring is expecting 800 dressed up participants. The formula is a huge success every year. Join us on Wednesday 20 March for the most festive ski touring event of its kind, with a concert by Deluxe, a unique blend of hip-hop, funk and electro. But before that, we meet at Courchevel Le Praz for the start of the race at 6pm.

**FINALE DÉGUISÉE MILLET SKI TOURING COURCHEVEL**
Départ à 18h, à Courchevel Le Praz
Tarif participant (course, buffet, concert) : 15€ si déguisé (25€ non déguisé)
Tarif concert (à 21h30) uniquement : 25€
Inscriptions en ligne uniquement : courchevelsportsoutdoor.com
Infos au +33 (0)6 88 51 09 88

# SOLIDES COMME *un Rock*

**15 & 16 MARS**

**On sort les guitares du côté de la Tania le vendredi 15 et samedi 16 mars. Au programme, deux jours de concert placés sous le signe du rock'n roll avec l'événement La Tania on the Rock. Prêts à donner de la voix ?**

À l'aube du printemps, l'ambiance est à la légèreté et au ski-terrasse. Quoi de mieux que de célébrer cette nouvelle saison en musique? Sur deux jours, de 16h à 18h, on se retrouve sur le front de neige pour découvrir deux groupes passionnés et profiter de boissons chaudes offertes. On vous en dit un peu plus sur les artistes... Le vendredi 15 mars, c'est le groupe annécien 100dB qui ouvrira le bal. Avec son univers pop rock empli de légèreté, le duo qui foule régulièrement les scènes internationales va nous séduire. Enfin le samedi 16 mars, It's raining men, avec le groupe anglais Revolverlites. Au programme, des reprises personnalisées allant d'Oasis aux Red Hot Chili Peppers en passant par Abba. On a déjà envie de clamer « one more song ». (C.B.)

On Friday 15 and Saturday 16 March, from 4pm to 6pm, the snow front will be hosting the La Tania on the Rock event. The programme features two passionate bands and free hot drinks : 100db on Friday and Revolverlites on Saturday.

**LA TANIA ON THE ROCK**
De 16h à 18h • Front de neige

© Facebook Revolverlites

© Facebook 100db

© Facebook Revolverlites

## EN +

**LUNDI 11.03**
Chamallows Party
*Chamallows Party*
16h à 18h
Gratuit
Place du Forum

**LUNDI 11.03**
Tournoi de poker
*Poker tournament*
20h à minuit
Gratuit (inscription obligatoire)
Salle de la Croisette

**Office de tourisme Courchevel**
+33 (0)4 79 08 00 29
courchevel.com

© Foudimages

SANDRA PINTURAULT

LE CHEF JEAN-RÉMI CAILLON ET SA BRIGADE

ALPAGE

© Paul Brechu

LA FÈRMA

© Paul Brechu

GUINGUETTE

© Paul Brechu

© Foudimages

# *Maison Pinturault*
# LES RESTAURANTS DE L'ANNAPURNA
## FONT PEAU NEUVE

**Illustrant le nouveau défi que s'est lancé la Maison Pinturault, c'est un espace restauration entièrement transformé qui a été inauguré cet hiver à l'hôtel 5 étoiles Annapurna, à Courchevel 1850. La Fèrma, Guinguette et Alpage, ce sont trois concepts différents, toujours portés par la quête de l'excellence.**

La Maison Pinturault s'appuie sur son passé pour se tourner vers l'avenir et construire ses rêves de grandeur, notamment en matière de restauration. Cette saison, ce sont 2 hôtels, 3 chalets haut de gamme et 5 concepts de restaurants différents qui sont proposés à la clientèle. « Développer la partie restauration, c'est un projet qui murissait depuis plusieurs années, témoigne Sandra Pinturault. En avril dernier, nous avons entrepris la démolition complète des espaces existants à l'Annapurna, pour créer 3 restaurants supplémentaires. » Les travaux ont été menés tambour battant, en cinq mois, pour ouvrir au début de l'hiver des univers gastronomiques bien identifiés.

### TROIS RESTAURANTS, TROIS UNIVERS

« Guinguette, c'est notre restaurant principal, traditionnel… Des plats réconfortants, avec une cuisine d'inspiration lyonnaise et française, poursuit la directrice générale de l'établissement. À La Fèrma, on retrouve les spécialités de Savoie, et les fromages sélectionnés par Bernard Mure-Ravaud, Meilleur ouvrier de France. Enfin Alpage, c'est le restaurant gastronomique qui porte la montagne au sommet. Il était cher à toute l'équipe, et propose une expérience culinaire unique, avec des produits locaux et de saison sublimés par le savoir-faire du chef Jean-Rémi Caillon. »

### CUISINE MODERNE ET EXPÉRIENCE IMMERSIVE

Les nouvelles cuisines permettent ainsi au chef exécutif du groupe, passé par de belles tables étoilées, et sa brigade, d'exprimer tout leur talent et leur créativité. La volonté est de s'inscrire dans la modernité et les enjeux actuels : le respect de la montagne et des saisons, la conservation de l'authenticité de la région… Il s'agit aussi et surtout de proposer une expérience immersive et sincère au client, à travers une symphonie gustative raffinée, réconfortante et élégante.

Les amateurs apprécieront également la table du sommelier, espace où le vin est élevé au sommet. En plus des soirées dégustation des meilleurs crus et millésimes, le chef propose d'adapter un plat à la bouteille d'exception choisie. À l'Annapurna, bienvenue dans l'univers des très belles tables, du partage, de l'art de vivre montagnard et des expériences uniques. (E.R.)

A completely transformed restaurant area has just been opened at the Annapurna hotel in Courchevel 1850 by Maison Pinturault. La Fèrma, Guinguette and Alpage are three different concepts, all driven by the same quest for excellence. The new kitchens will also allow the chef, Jean-Rémi Caillon, to express all his talent and creativity, while promoting local and seasonal cuisine. Wine lovers will appreciate the new sommelier's table.

**RESTAURANTS LA FÈRMA, GUINGUETTE ET ALPAGE**
Hôtel Annapurna***** • 734 Route de l'Altiport
Restaurants ouverts jusqu'au 14 avril
+33 (0)4 79 08 04 60
annapurna-courchevel.com

© Photos Valentin Vion

# LE RELIEF
## NOUVEAU BAR *à Brides*

**Le relief, nouveau bar concept à Brides-les-Bains, a ouvert ses portes depuis le 22 décembre. Ce nouvel espace de vie, tout droit sorti de l'imagination de Noémie et Pablo, deux amis d'enfance, met l'accent sur la modernité et la localité.**

Bridois d'origine, Pablo avait envie de créer un établissement complémentaire et différent de l'offre déjà présente sur Brides-les-Bains. Rejoint rapidement par son amie Noémie dans le projet, ils quittent tous deux leurs fonctions et se lancent dans l'aventure.

### UNE IDENTITÉ FORTE

La décoration soignée et l'agencement de ce bar-restaurant, « comme à la maison », sont propices à la discussion. Il en résulte un lieu de vie original ou locaux comme touristes prennent naturellement leurs quartiers. Les deux associés fourmillent d'idées et n'en sont qu'à leurs débuts, des jeux de société arriveront bientôt et les horaires seront modifiés à la fin de la saison d'hiver pour s'adapter à la fréquentation thermale et estivale. Le restaurant ouvrira par la suite le midi.

### DES BIÈRES, MAIS PAS QUE…

Passionnés par l'univers brassicole et vinicole, ils ont élaboré une proposition vaste et originale de bières Craft et de vins traditionnels et naturels. En proposant de nouvelles références régulièrement, classiques ou peu connus, Pablo et Noémie ont à cœur de faire découvrir à leurs clients des bières artisanales de grande qualité. La partie restaurant est de type bistrot et favorise les produits du terroir.

PABLO & NOÉMIE

### LA SAINT-PATRICK SERA MISE EN RELIEF

La Saint-Patrick est un événement important dans la station thermale. À cette occasion, du vendredi 15 au dimanche 17 mars, Le Relief proposera une sélection de 6 nouvelles bières irlandaises ainsi que deux bières françaises aux inspirations irlandaises. Le samedi 16 mars, le rugby sera à l'honneur avec la retransmission de deux matchs : à 17h45 Irlande/Écosse puis à 21h, venez supporter l'équipe de France qui affrontera l'Angleterre. (N.D.)

Le Relief, a new concept bar in Brides-les-Bains, opened its doors on 22 December. This new living space, open 7 days a week, has been created by childhood friends Noémie and Pablo and focuses on modernity and locality. Passionate about the world of brewing and winemaking, they have come up with a vast and original range of craft beers and traditional and natural wines. The restaurant is bistro-style, with a focus on local produce.

**LE RELIEF**
37 rue Aristide-Briand
Ouvert 7j/7 de 16h à 1h
+33 (0)6 21 69 38 66
reliefandfriends

**EN +**

**LUNDI 11.03**
Initiation tir laser
*Laser shooting initiation*
16h30 à 17h30 • Gratuit
Parc thermal

**SAMEDI 16.03**
Saint Patrick
*Saint Patrick*
18h à 20h • Entrée libre
Parc thermal

**Office de tourisme Brides-les-Bains**
+33 (04) 79 55 20 64
brides-les-bains.com





# VOYAGE À TRAVERS *les livres*

**Quand l'envie de lire se fait sentir, elle est impérieuse et ne souffre pas l'attente. Sans se ruiner et parcourir des kilomètres, voici un bon plan : la bibliothèque de Brides-les-Bains.**

Ouverte 7j/7, de 9h à 12h et de 13h à 18h, elle s'adapte aux emplois du temps les plus exigeants. Que ce soit pour une semaine, une saison ou à l'année, la bibliothèque de Brides-les-Bains ouvre les portes de l'aventure et de la culture. Des grands classiques de la littérature française à une sélection de quotidiens français, les adultes ont l'embarras du choix. Les plus jeunes ne sont pas en reste : BD, mangas, magazines et livres jeunesse les attendent bien sagement sur leurs étagères. Un abonnement hebdomadaire à 2,50€ ou annuel à 9€50 permet d'emprunter jusqu'à 3 livres par semaine. (N.D.)

Open every day from 9am to 12pm and from 1pm to 6pm, the library in Brides-les-Bains is open seven days a week. With a weekly subscription for 2,50€ or an annual subscription for 9,50€, you can borrow up to 3 books a week.

**BIBLIOTHÈQUE**
Dans les locaux de l'office de tourisme
2 place du Centenaire
+33 (0)4 79 55 20 64 • mairie-brideslesbains.fr

Kia célèbre 30 ans d'inspiration avec Kia Sportage 30 Years. Découvrez tout un savoir-faire en matière de SUV dans une édition limitée. Profitez de ses finitions noir brillant pour un style encore plus affirmé, de sa sellerie exclusive vert pin, et de ses technologies de pointe. Disponible en version hybride et hybride rechargeable.

Delta Savoie

**KIA CHAMBERY LA RAVOIRE**
22 Rue Pierre et Marie Curie,
73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 72 94 08 | www.deltasavoie.fr/kia

**KIA ALBERTVILLE**
63 rue Aristide Berges,
73200 Alberville
Tél. : 04 79 10 03 37 | www.deltasavoie.fr/kia

A 25 $gCO_2$/km
B
C
D
E
F
G

**Consommations mixtes du Kia Sportage (Hybride) : de 5,5 à 6,6 L/100 km ; du Kia Sportage (Hybride Rechargeable) : 1,1 L/100 km**

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1er des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les États membres de l'UE (Norvège, Islande, Gibraltar, Monaco, Andorre et Suisse inclus) sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Movement that inspires = Du mouvement vient l'inspiration. **Modèle présenté :** Kia Sportage 30 Years Hybride Rechargeable 1.6 T-GDi 265ch BVA6 4x4. Conditions sur kia.fr

7 ANS DE GARANTIE* PREUVE DE QUALITÉ

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer




# LA COMÉDIE DES ALPES *sous le feu des projecteurs*

**Demandez le programme ! Le théâtre est à l'honneur cet hiver du côté de Méribel. Les soirées Coup de théâtre continuent à l'auditorium avec des pièces proposées par la troupe made in Savoie : la Comédie des Alpes. Rendez-vous le 14 mars pour « Malade malgré lui », d'à peu près Molière...**

Voilà 3 ans que l'aventure de la Comédie des Alpes a vu le jour. La troupe menée par Thomas Caruso Aragona sillonne depuis les routes de montagne pour nous surprendre avec des œuvres remplies d'humour. On nommera quelques grands succès comme « Crétins des Alpes », « Cluster » et récemment « Rencard ». Et si la troupe se déplace, notamment à Méribel en ce printemps, elle nous accueille chez elle dans son théâtre du même nom à Chambéry. Des pointures comme Mélissa Billard (le 20 avril) ou Paul Mirabel (du 9 au 11 mai) viendront briller sur les planches.

Revenons à Méribel. La prochaine pièce à découvrir, le 14 mars, nous parle forcément. Pour célébrer les 400 ans de Molière, quoi de mieux que de dépoussiérer sa célèbre création du « Malade imaginaire ». Thomas Caruso Aragona réadapte ce chef-d'œuvre à sa sauce, ce qui donne « Malade malgré lui »... Au programme : 4 comédiens déjantés qui jouent tour à tour 16 personnages, le rythme et le rire seront assurés. Des références à Kaamelott ou encore Mission Cléopâtre, il y fort à parier qu'on sera malade de rire.

Et si le spectacle nous a conquis, rendez-vous le 21 mars pour « Une semaine pas plus » de Clément Michel, pièce mise en scène par Thomas Caruso Aragona. Voici une belle programmation qui comblera tous les publics. Après tout, on ne demande qu'à en rire. (C.B.)

© Photos Nadine Court

**LES SOIRÉES COUP DE THÉÂTRE**
À 21h, à l'auditorium de Méribel
Le 14/03 : « Malade malgré lui »
Le 21/03 : « Une semaine pas plus »
12€ - réservation conseillée

The evenings Les Soirées Coup de Théâtre continue at the auditorium with theatre plays by the theatre company Comédie des Alpes, made in Savoie. Join them on 14 March for the theatre play "Malade malgré lui" by Molière, adapted by Thomas Caruso Aragona : 4 actors playing 16 characters in turn, ensuring rhythm and laughter.

## EN +

**LUNDI 11.03**
Fabrication de graines pour oiseaux
*Making bird seed*
13h45 à 15h45 • Gratuit
Maison de la Réserve de Tueda

**MERCREDI 13.01**
Soirée house groovy
*House groovy party*
22h à 1h30 • Gratuit
Galerie du Ruitor

**Office de tourisme Méribel**
+33 (0)4 79 08 60 01
meribel.net

*Profil*

- **Prénom :** Max
- **Nom :** Martin
- **Âge :** 41 ans
- **Origine :** Les Allues
- **Métier :** Responsable des espaces ludiques
- **Où :** Méribel Alpina

RESPONSABLE DES ESPACES LUDIQUES À MÉRIBEL ALPINA

# IL KIFFE UN MAX !

**Depuis l'hiver dernier, Max Martin est responsable des espaces ludiques de Méribel Alpina. Et ils sont nombreux dans la station ! Piste de luge, village des Inuits, Bump'n'Jump, espaces détente... Il nous décrit son job au quotidien et celui de son équipe, dont la mission est nous permettre de passer des moments ludiques de rêve sur les pistes...**

### Max, peux-tu te présenter ?

Je suis né dans la vallée. Mes parents travaillaient aux remontées mécaniques, j'y ai bossé aussi pendant 10 ans à la S3V. Mais j'avais envie de grand air, et en 2011, je suis devenu pisteur-secouriste à Méribel Alpina. Depuis 2012, je suis bi-saisonnier : en été, je bosse à l'entretien des pistes, des gazex, de la signalétique. Et l'hiver 2022/23, j'ai postulé pour devenir responsable des espaces ludiques...

### En quoi consiste ton poste ?

Je gère l'équipe de 6 agents ludiques, qui ont pour mission la mise en place et la sécurité des pistes ludiques le matin, et l'animation des espaces l'après-midi. Les jours de neige, ça fait pas mal de manutention pour s'assurer que tout soit bien installé ! Je suis aussi les prestataires extérieurs, comme les intervenants du village des Inuits, et la mise en œuvre de la partie technique.

### Présente-nous les espaces ludiques de Méribel…

Côté Altiport, il y a la piste des Animaux, la piste et le village des Inuits. Au sommet du télésiège Legends, la zone Bump'n'Jump avec boardercross, modules et whoops. On a également 2 espaces détente, à la Chaudanne et la piste de luge de l'Altiport, et 2 chalets, sur la piste Pic bleu et à l'intermédiaire Saulire. Et évidemment la piste de luge Mission Black Forest.

© Sylvain Aymoz

« PETIT, **J'AURAIS ADORÉ DISPOSER DE TELS ESPACES** »

© Sylvain Aymoz

### Quelles sont les nouveautés cet hiver ?

Les 3 secteurs du Bump'n'Jump ont été complètement remodelés : le Funny Run, une piste verte avec des modules pour les 3-10 ans ; le Bumpy Run, des whoops à partir de 5 ans ; et le boardercross Speedy Run, dès 12 ans ou selon son niveau de ski. Côté Altiport, toutes les animations sur le domaine skiable sont désormais concentrées sur le village des Inuits.

### Peux-tu nous décrire ta journée type ?

Le matin, je fais le point avec l'équipe sur les missions du jour, aide la remise en place des gros éléments, effectue quelques tâches de bureau. Dans la journée, j'effectue un tour sur toutes les zones. Et en fin d'après-midi, je transmets le plan de damage des espaces ludiques au responsable damage pour le travail de la nuit.

### Qu'est-ce qui te plaît dans ton métier ?

Le sourire des enfants qui profitent des différentes zones. Et essayer les pistes et faire de la luge ! Petit, j'aurais adoré disposer de tels espaces... J'y emmène d'ailleurs régulièrement mes enfants.

### Un conseil pour profiter au max d'une journée ludique ?

Il faut profiter des différents espaces en suivant le soleil... Je débuterais par le Bump'n'Jump le matin, avant de me diriger vers la piste des Animaux, un pique-nique au village des Inuits, puis les animations sur site l'après-midi. Sans oublier de terminer par une bonne descente en luge à la Mission Black Forest ! (E.R.)

© Sylvain Aymoz

Since last winter, Max Martin has been in charge of the fun areas at Méribel Alpina of which the sledge slope, the Inuit village, Bump n'Jump, the relaxation areas... Max and his team look after the fun areas so that young and old alike can enjoy themselves in the best possible conditions.

© Photos Sylvain Aymoz

# SKI ROC *and roll*

**Pour se mettre en jambe ou débuter le ski de randonnée, l'itinéraire le Roc au départ de Méribel-Mottaret est parfait ! 370m de dénivelé vous attendent pour profiter de ce parcours balisé et sécurisé.**

Gravir les sommets sans utiliser les remontées mécaniques apporte une fierté personnelle et permet d'accéder à des endroits sauvages, pleins de good vibes ! Pour s'initier à cette pratique ou pour s'offrir une petite sortie cardio, on vise Méribel-Mottaret, on sort les peaux de phoque et c'est parti pour 370 m de dénivelé et 2 km de distance.

Le départ se fait du sommet de la télécabine des Chalets, en direction du chalet du Lac. Une fois en haut, il est possible de profiter du chalet en accès libre pour une pause bien méritée. Pour redescendre en toute sécurité, on emprunte les pistes. Attention, de ne pas s'y aventurer lorsque le domaine est fermé pour ne pas rencontrer les dameuses et leur treuil à l'œuvre ! (C.L.)

Méribel proposes different ski touring itineraries accessible via the cable car Les Chalets of which an easy 2km walk with an altitude difference of 370mD+ heading to Le Chalet du Lac for a well-deserved break in the open access chalet.

**LE ROC • ITINÉRAIRE DE SKI DE RANDONNÉE**
À Méribel-Mottaret

# UN REFUGE AU TRAYE *de caractère unique*

**On aime dénicher les pépites de notre belle Tarentaise. Envie de s'évader, voire de s'isoler au beau milieu des 3 Vallées ? Direction le Refuge de la Traye depuis le Villard. À l'orée de la station de Méribel, ce refuge pas comme les autres redonnera du sens aux mots luxe, calme et volupté.**

Pour les amoureux de la nature voulant arpenter les forêts d'épineux avant d'atteindre ce havre de paix, le départ depuis le village du Villard, près des Allues, est le plus judicieux (1h30 de marche jusqu'au refuge). En atteignant le lieu rêvé réhabilité en 2019, le souffle est vite coupé. Vue sur les glaciers de la Vanoise, sur le Grand Bec et la Grande Casse, avec pour seule musiqu, le bruit de la neige sous les raquettes.

C'est un petit village typique savoyard qui s'offre à nous, plus qu'un refuge. Un chalet principal, quelques mazots et même la chapelle Saint-Bernard (patron des randonneurs et alpinistes) nous accueillent. L'envie d'en savoir plus se fait sentir. Les adeptes du luxe et de la magie seront servis. En visitant les lieux, on découvre un jacuzzi extérieur, 6 chambres et suites, une salle hors-sac pour skieurs et randonneurs, un restaurant, une piscine chauffée, un salon et sa cheminée, un espace bien-être avec spa et sauna, une salle de cinéma... Impossible de tout énumérer tant les surprises sont nombreuses.

Et pour les aventuriers qui souhaiteraient atteindre les lieux en ski de randonnée (accompagné d'un professionnel de la montagne), faites l'ascension de la Croix Jean-Claude et redescendez en direction de la vallée des Belleville. Une belle idée de week-end en amoureux, entre amis ou en famille à découvrir... On ne se refuge...rait quand même pas ce plaisir ! (C.B.)

To reach the mountain refuge La Traye, set off from the village of Les Allues (Le Villard) for a 1h30 hour walk. Ski tourers can climb via Croix Jean-Claude, accompanied by a guide. The refuge offers an outdoor jacuzzi, 6 bedrooms and suites, a picnic room, a restaurant, a swimming pool, a lounge with a fireplace, a wellness area, a cinema room...

**REFUGE DE LA TRAYE**
Accès depuis le village du Villard
Ouvert 7j/7 de décembre à avril
+33 (0)4 58 24 04 04 • refugedelatraye.com

© Audrey Smith

# LOUISE DUBUS *la galerie qui épate*

**La première galerie d'art contemporain de la vallée des Belleville a ouvert fin décembre au chef-lieu de Saint-Martin. À sa tête, Louise Dubus, une jeune femme de 31 ans originaire du Nord, galeriste depuis 8 ans et passionnée d'art. Rencontre…**

### Louise, d'où vient cette passion pour l'art ?

Mon père peignait pour le plaisir. Depuis toute petite, j'ai été sensibilisée au monde de l'art… Je pratiquais la danse. Pendant mes études, j'ai participé à des visites guidées en mouvement dans des musées. En revanche, je ne pratique pas du tout !

### Comment es-tu devenue galeriste ?

J'ai passé un master spécialisé en arts à Lille, avant d'effectuer des stages dans des galeries d'art. Je travaille dans ce milieu depuis 8 ans, entre les Flandres, Bruxelles et Paris. Pendant le Covid, j'ai lancé une plateforme en ligne d'art Dubus +, qui permettait d'éditer différents artistes à des prix abordables. J'avais envie de revenir en galerie d'art, d'être en contact avec les clients et collectionneurs.

### Et tu t'es spécialisée dans l'art contemporain…

C'est l'art d'aujourd'hui. Il est le reflet de notre société, des enjeux du quotidien, des sensibilités actuelles. J'aime aussi échanger avec les artistes, passer des heures dans leur atelier.

### En quoi consiste ton métier ?

Le galeriste est là pour créer du lien entre les œuvres. Il doit avoir un véritable feeling avec l'artiste : sélectionner les œuvres les plus pertinentes, monter une exposition, créer un discours. L'autre mission est d'accompagner les collectionneurs, depuis la découverte d'une œuvre jusqu'à son financement ou installation. La galerie est une vitrine.

### Comment est né ton projet à Saint-Martin ?

Mon mari, pompier professionnel, a été muté à Val Thorens. Nous sommes arrivés à Saint-Martin en octobre avec nos deux enfants. J'avais ce projet en tête, pas forcément pour tout de suite. Mais quand j'ai vu ce local fermé, avec ses belles vitrines, j'ai senti le potentiel. Le propriétaire est amateur d'art : 15 jours après j'avais les clés, et nous avons ouvert le 23 décembre. C'est un peu un coup du destin !

© Galerie Louise Dubus

© Audrey Smith

© Galerie Louise Dubus

### C'est la première galerie de la vallée des Belleville…

C'est intéressant d'apporter quelque chose de nouveau. Avec tous ces chalets, réalisés avec des architectes, designers, décorateurs, la clientèle internationale, il y a un sens à ce qu'une galerie ouvre ici. Et du potentiel. L'idée est de diffuser le monde de l'art à un public large. Pour le moment, j'expose 4 artistes d'univers variés, mais j'aimerais atteindre les 10. Sans me précipiter, j'attends un feeling, le coup de cœur.

### Des projets ?

Il y a un potentiel pour s'étendre à Val Thorens, la meilleure station du monde. J'ai aussi envie de travailler avec l'office de tourisme de Saint-Martin, pour accentuer le côté culturel dans le village. Pourquoi ne pas réfléchir à une œuvre pour les locaux ? Et j'aimerais développer l'événementiel dans la galerie, qui sera d'ailleurs aussi ouverte en été. (E.R.)

The first contemporary art gallery in the Belleville Valley opened in Saint-Martin at the end of December. It is run by Louise Dubus, 31 years old, who completed a master's degree in art in Lille, her home town. She has been working for art galleries for 8 years, between Flanders, Brussels and Paris. She loves the exchange with artists and spending hours in their workshops, but on the other hand, Louise doesn't practise art at all.

**GALERIE LOUISE DUBUS**
140 Rue du Clocher
Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h
Le dimanche de 10h à 13h
Et sur rendez-vous
contact@galerielouisedubus.com
galerie_louise_dubus

## QUATRE ARTISTES À DÉCOUVRIR

- **Todd & Fitch**, c'est un duo français qui joue avec la lumière, les couleurs, le relief… Ses toiles lumineuses minimalistes happent le regard.
- **Martine Thoelen** est spécialisée dans les céramiques et porcelaines. Ses œuvres de cette artiste belge respirent la sensibilité, le calme, la nature, interrogeant la force des émotions.
- Les toiles abstraites d'**Isabelle Durand** saisissent par la richesse des textures et des teintes, portées sur des toiles brutes en lin. Des œuvres minimalistes, audacieuses, intenses et colorées.
- Dernières arrivées, les créations de l'Américain **Scott Cupp**… Des stabiles mobiles où formes et volumes oscillent entre mouvement et équilibre, offrant des perspectives nouvelles.

## EN +

**MERCREDI 13.03**
Ouverture
du moulin de Burdin
*The Burdin Mill Opening*
14h30 à 16h30
Accès libre

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

© Cyril Gervais

# Friendly
## MÊME LA NUIT !

**Une fois la nuit tombée, si les pistes et les remontées dorment, la station elle reste éveillée et propose toujours une multitude d'activités pour occuper les soirées des noctambules… Que vous soyez plutôt jeux de société au coin du feu ou roi/reine de la piste, vous trouverez votre bonheur.**

### • LES SUNNY NIGHTS

Bien que les dameuses privatisent les pistes dès la nuit tombée, certaines sont dotées d'un grand confort et ont l'amabilité de monter jusqu'à 22 personnes (rien que ça !) au Chalet du Sunny afin d'y déguster une délicieuse fondue savoyarde ou une côte de bœuf à 2500 mètres d'altitude. Le rendez-vous étant à 18h ou 18h30, c'est un sublime coucher du soleil qui illuminera cette douce soirée à la vue imprenable.
***Départ 18h/18h30 • Dès 75€ (45€/enfant)***
***Réservation : locationlesmenuires.com***
***+33 (0)4 79 00 79 79***

### • CONTRE-UNO ET PETITS CHEVAUX…

Dur de se mettre d'accord pendant les vacances au ski… Entre ceux qui veulent faire un bon restaurant et ceux qui préfèrent rester faire des jeux au chaud, il faut trancher. Au HO36, l'un n'empêche pas l'autre. Dans une salle chaleureuse faite de bois et de couleurs (et de coussins), dégustez des plats, des tapas et des douceurs finement pensées en jouant à l'un de leurs nombreux jeux de société. Avec une carte de cocktails bien fournie, la soirée pourrait même durer encore plus longtemps !
***Rue des Fontanettes • +33 (0)4 79 55 08 40***

### • SOIRÉE TRAPPEUR, MÊME PAS PEUR

Envie de se mettre dans la peau d'un trappeur le temps d'un soir ? Raquettes aux pieds, venez faire le tour du magnifique Plan de l'eau sous la lumière des étoiles et de flambeaux. Un moyen de découvrir la montagne autrement et en toute sécurité, dans les pas d'un moniteur ESF. Pour finir la balade sur une note gourmande, il est possible de réserver un savoureux repas au Setor, point d'arrivée de la balade.
***Départ 18h30 de la Croisette***
***Dès 49/personne • Matériel fourni***
***Sur réservation : +33 (0)4 79 00 61 43***

© Pixabay

### • S'ÉGOSILLER AU KARAOKÉ

Plaisir coupable ou véritable hobbie, tout le monde est invité lors de ces soirées claironnantes les mercredis soir à la Table des Marmottes. De quoi manger et s'amuser en même temps sous la direction de Betty, qui animera la soirée. Avec plus de 40 000 titres, tout le monde devrait trouver de quoi casser « sa » voix.
***Les mercredis soir • +33 (0)4 79 08 16 74***

### • EN MODE CINÉ

Après une bonne journée à arpenter le domaine skis aux pieds, venez reposer vos jambes popcorn en main dans un des deux cinémas de la station. Avec des séances à 18h ou 21h, le cinéma les Flocons à la Croisette et celui des Bruyères proposent des séances toute la semaine, avec les derniers films à l'affiche. (S.E.)
***11€/personne (7€/-12 ans) • Séances à 18h et 21h***
***+33 (0)4 79 00 00 18***

Once the slopes and lifts are closed, the resort still offers a multitude of activities, for example a Savoyard evening with a ride in a snow groomer to Le Chalet du Sunny, a convivial meal followed by a board game at HO36, a snowshoe outing to Setor for a tasty meal, a karaoke evening on Wednesday evenings at La Table des Marmottes, or an evening at the cinema. There is something for everyone !

**ACTIVITÉS EN SOIRÉE**
Office de tourisme : +33 (0)4 79 00 73 00
lesmenuires.com





# 1, 2, 3…
## DIRECTION LE PIXEL AREA !

© David André

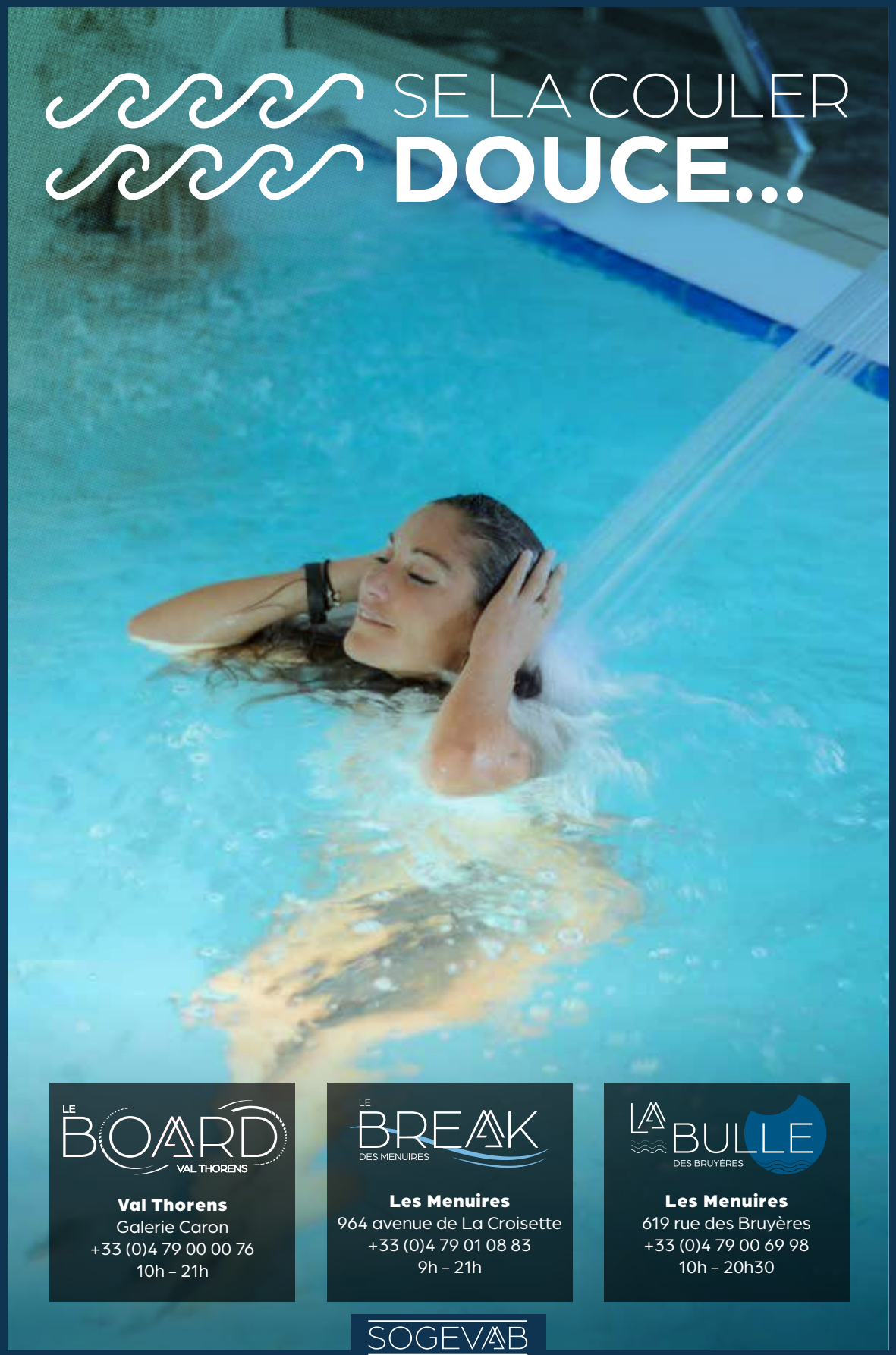
**Envie de vous dégourdir les skis sur une zone ludique mêlant rails, bosses, sauts et boarder cross ? Direction le Pixel Area, pour tous ceux qui auraient envie de faire grandir leur âme de freestyleur.**

Si le kangourou des montagnes qui sommeille en vous s'est réveillé ce matin-là, rêvant d'enchaîner les sauts, virages relevés ou les modules, aucun doute, c'est au Pixel Area qu'il faut se rendre… Cette vaste zone ludique, accessible depuis le télésiège Becca et Sunny Express, offre un immense terrain de jeu : un boardercross pour se tirer à la bourre 4 par 4 avec les potes, et un snowpark avec diverses lignes taillées de XS à M, avec bosses, boxes ou whoops… De quoi tester sa capacité de rebond selon son niveau et ses envies !

Enfin, pour ceux plutôt en mode relax, pas de panique. Depuis la Chill Zone, confortablement installés sur le mobilier de la terrasse panoramique, place au spectacle du snowpark ou des sommets. Et avant que le reste de la tribu ne retourne au départ, une petite photo souvenir sur la terrasse avec le spot photo gratuit à déclencher simplement avec votre forfait ! (E.R.)

The freestyle zone Pixel Area and the Chill Zone are accessible via the chairlift Becca and Sunny Express. Composed of modules, tables, woops, boxes and rails for all leves and a boardercross, the Pixel Area is open to beginners and more experienced riders.

**PIXEL AREA • SUR LE DOMAINE SKIABLE**
Snowpark accessible depuis TS Becca
et TS Sunny Express
Boardercross : accessible via TS Becca
(avant le snowpark)
+33 (0)4 79 00 62 75 • skipass-lesmenuires.com
Nouveau compte : pixelarea_snowpark







# Igloo, igloo, igloo...

**L'école de ski Prosneige nous fait vivre l'aventure au quotidien. Tous les mardis et jeudis après le ski, ambiance Groenland avec la construction d'igloos du côté des Menuires. Un moment trop exqui...mau.**

Appel à tous les trappeurs qui sommeillent en chacun de nous. Qui n'a jamais rêvé de construire son propre igloo ? L'occasion nous est donnée grâce aux professionnels de l'école de ski et d'aventure Prosneige. Le point de ralliement est donné à 17h du côté de la Croisette. Partons pour deux heures d'aventure, équipés de pelles à neige, où l'un des moniteurs s'improvisera chef de tribu et nous apprendra à fabriquer un véritable igloo. Entre l'adrénaline, une tenue bien chaude à prévoir pour nos bambins (vêtements chauds, bottes, gants et bonnets), le chocolat chaud offert lors de la séance, le froid n'aura pas son mot à dire. Les parents souhaitant assister à cette belle aventure sont les bienvenus. Alors prêts pour ce moment igloo..issant ? (C.B.)

The ski school Prosneige brings adventure to life on a daily basis. Every Tuesday and Thursday, from 5pm to 7pm, Prosneige proposes the construction of a real igloo. For children and their parents, 5 years and older, hot chocolate offered.

**CONSTRUCTION D'IGLOOS**
Tous les mardis et jeudis
De 17h à 19h, à la Croisette
30€/séance • Dès 5 ans
Sur inscription
+33(0)4 79 04 18 35 • prosneige.fr

© Vincent Lottenberg

## EN +

**MARDI 12.03**
La Montagnette immersive
*The immersive mountain*
15h30 à 16h30
Dès 14 ans • Gratuit
Sur le domaine skiable
Réservation à l'OT

**JEUDI 14.03**
Concert de Ginie Line
*Ginie Line concert*
Dès 21h • Entrée libre
Le Lou-Bar

**Office de tourisme**
**Les Menuires**
+33 (0)4 79 00 73 00
lesmenuires.com

# PEOPLE

RENCONTRE
**LÉO BRIÈRE**

© Thomas O'Brien

**Léo Brière, jeune illusionniste et mentaliste français, impressionne et fascine : demi-finaliste de l'émission "La France à un incroyable talent", il a été vainqueur du championnat de France de magie en 2018 et lauréat d'un Mandrake d'Or en 2021. Son nouveau spectacle, « Existences », fait étape aux Menuires ce 14 mars. Rencontre, sans poudre aux yeux...**

### « Existences » est ton 4e spectacle. Quel a été le fil conducteur de sa création ?

L'idée m'est venu dans un train, en observant un jeune enfant. Je me disais que nous avions tous des vies différentes tout en ayant des points communs. Je voulais que ce spectacle soit plus personnel, qu'il y ait moins de distance entre moi et mon public. L'idée est d'être à égalité avec lui, que ce soit un grand moment de partage.

### Pourquoi avoir choisi le mentalisme ?

J'ai commencé par la magie, le mentalisme est en quelque sorte une spécialité. Avant tout, il faut préciser qu'il n'y a rien de paranormal, je ne peux pas non plus deviner les chiffres du loto ! Le mentalisme est un mélange de techniques : l'illusion, la déduction, la psychologie... On piège le cerveau. J'ai choisi le mentalisme, car je me suis aperçu que l'émotionnel est bien plus fort que lors d'un spectacle de magie.

### Qu'est-ce que tu aimes particulièrement dans ton métier ?

Les moments d'émotions, que les spectateurs aient pu oublier leurs problèmes le temps de la représentation. J'essaie toujours d'être à la sortie pour échanger avec eux. Je suis vraiment heureux lorsque je constate qu'ils sont totalement rentrés dans l'univers du spectacle.

### As-tu d'autres projets en cours ?

J'en ai beaucoup, mais je ne peux pas trop en parler. Je peux annoncer la sortie d'un livre en fin d'année. Il s'agira d'apprendre sur le mentalisme à travers mon regard. Je livre aussi mes expériences, mes réflexions.

### Quel est ton rapport à la montagne ?

Je venais à la montagne avec mes parents. J'adore venir voir la neige, les paysages, m'oxygéner. Les Menuires seront pour moi une découverte, j'ai hâte d'y être ! J'adore le fromage, surtout la raclette. C'est certainement pour cela que je ne conçois la montagne qu'en mode hiver.

### Quelles sont les personnes que tu admires ?

David Copperfield, que j'ai eu la chance de rencontrer. Je l'admire entre autres pour son souci du détail. Darren Brown, le plus grand mentaliste au monde, est aussi une source d'inspiration. (N.D.)

LÉO BRIÈRE
MENTALISTE ET ILLUSIONNISTE
30 ANS

leobriere.com
Léo Brière

## L'interview décalée

SAVOIE, OU BIEN ?

**PLUTÔT RACLETTE OU TARTIFLETTE ?**
Raclette, avec l'ambiance chalet et feu de cheminée.

**VIN CHAUD OU CHOCOLAT CHAUD ?**
Chocolat chaud...

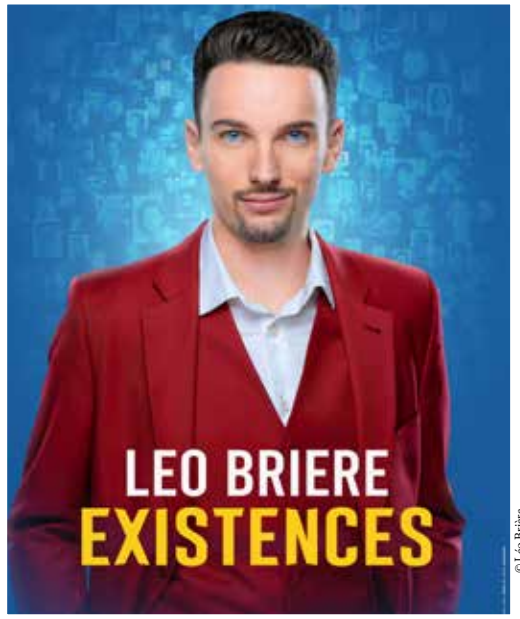
**SKI OU RAQUETTE ?**
Ski, même si ça fait très longtemps que je n'ai pas skié.

**LA MONTAGNE ENTRE POTES OU EN FAMILLE ?**
En famille !

**CÔTÉ CHANSONS DE MONTAGNE ?**
Plutôt "Quand te reverrai-je ?" qu'"Étoile des neiges"...

Léo Brière, a young French illusionist and mentalist, impresses and fascinates. He won the French magic championship in 2018, and Mandrake d'Or in 2021. On 14 March, he will be presenting his new show, Existences, at the Friendly Ménuires Festival. Mentalism is a mixture of techniques : illusion, deduction, psychology, tricking the brain. His inspirations are David Copperfield, for his attention to detail, and Darren Brown, the world's greatest mentalist.

© Thomas O'Brien




© Léo Brière

## SON DERNIER SPECTACLE

Il existe une chose qui défie toutes les lois de la probabilité et cette chose c'est vous ! Préparez-vous à vivre une expérience sidérante à travers un show de mentaliste drôle, émouvant et bluffant, qui pourrait bien bouleverser vos certitudes à tout jamais... À découvrir aux Menuires le 14 mars à 20h45 au centre sportif le Break.

## LE CADRE
## FRIENDLY MENUIRES FESTIVAL, TROIS JOURS DE RIRE

Le festival d'humour des Menuires prend une nouvelle dimension cette année, en devenant le friendlyMenuires Festival, organisé à 100% par l'office de tourisme. L'esprit authentique de l'événement est identique : de l'humour, de la magie, de l'illusion. (lire aussi p2-3)

***Du 12 au 14 mars, trois soirées exceptionnelles sont au programme. Place à partir de 29,75€.***

***Infos et réservation : lesmenuires.com***

© T.Loubere

© L.Brochot

# WEDNESDAY NIGHT *Fever*

**On joue les prolongations le mercredi 13 mars du côté de Val Thorens. La station nous offre la possibilité de skier encore et encore, avec l'animation Péclet by Night de 16h45 à 18h30. On ne va quand même pas manquer une occasion de s'amuser, et de skier...**

Les pistes Tête Ronde (bleue) et Christine (rouge) font des heures supp' juste pour notre plaisir. Skier au coucher du soleil à 3000m d'altitude dans la douceur du printemps qui s'annonce, quoi de mieux ? En empruntant le Funitel de Péclet, le bonheur sera vite à portée de skis. Ça tombe bien puisqu'on renouvelle l'expérience tous les mercredis.

Et autre bonne nouvelle, les tapis Castor et Pollux resteront également ouverts jusqu'à 19h45 les mercredis, jeudis et vendredis jusqu'à la fin de la saison (accès gratuits pour les luges et les skieurs). Encore une chance de plus pour faire la course en famille ou entre amis sous l'applaudissement des étoiles naissantes. (C.B.)

The slopes Tête Ronde (blue) and Christine (red) will remain open until 6.45pm on Wednesday 13 March on the occasion of the animation Péclet by Night. And there's more : the magic carpets Castor and Pollux will also remain open until 7.45pm on Wednesdays, Thursdays and Fridays (free access for sledges and skiers).

**PÉCLET BY NIGHT • SKI EN SOIRÉE**
Tous les mercredis de 16h45 à 18h30
Être en possession d'un forfait de ski Val Thorens/Orelle valide

## EN +

**MARDI 12.03**
Concert de jazz
*Jazz concert*
18h30 à 19h30
Gratuit • Eglise

**JEUDI 14.03**
Gelly Ball
*Gelly Ball*
17h à 19h
Dès 7 ans • 15€/enfant
Jardin d'enfants du Montana

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

# BORIS WAY
## *du talent Set sur 7*

**Des airs qui tournent en boucle dans notre tête… On parle de l'un des producteurs/DJ les plus en vogue du moment, Boris Way. Des clubs du Sud de la France où il a commencé au sommet de Val Thorens, où nous allons le retrouver le 20 mars durant le Festival'Tho, le jeune homme fait danser la France, prouvant qu'il a plus d'un disque dans son sac.**

*Profil*

- **Prénom :** Boris
- **Nom :** Way
- **Âge :** 34 ans
- **Origine :** Draguignan (Var)
- **Profession :** Producteur/DJ
- **Résidence :** Paris

### Un petit mot sur ton parcours…

J'ai toujours été bercé par la musique. À 14 ans, je faisais de la guitare et de la batterie et je voulais monter un group. Mais dans mon village de 3000 habitants (Le Cannet des Maures, Var), c'était compliqué de trouver des personnes intéressées. J'ai commencé à produire des sons et à m'intéresser à la musique électro, car je pouvais le faire seul. Un été, j'ai eu l'opportunité de mixer dans un club à Cavalaire mais je devais lâcher mes études. Je l'ai fait et suis parti dans l'inconnu.

### Tu as connu le succès tout de suite ?

Non, j'ai déménagé à Nice en 2013 car les opportunités étaient meilleures. En parallèle, je produisais mes morceaux. L'année 2017 fut un tournant. J'ai sorti le single « Your Love » en featuring avec Tom Bailey, qui a été largement diffusé en radio et en clubs. Je suis parti à Paris pour me créer plus d'opportunités. En 2022, je reprends « Running Up that hill » de Kate Bush (titre devient le titre le plus joué sur NRJ, 2 nominations aux NRJ Music Awards 2022) et j'ai enchaîné les tubes avec notamment Kings and Queens et Lose My Mind (nomination aux NRJ Music Awards 2023).

### Quelles sont les valeurs que tu prônes ?

Le partage, notamment dans les moments de bonheur avec le public.

### Comment définirais-tu ton style ?

J'ai mis beaucoup de temps à le trouver, mais j'ai créé un style qualifié de Love house, car c'est un sujet récurrent dans mes compositions.

### Est-ce un métier passion ?

Oui, c'est d'ailleurs une passion avant d'être un métier ! Je me lève tous les jours en me disant que j'ai beaucoup de chance. J'ai toujours senti que je voulais faire ça. Mais quand on est jeune, on se raisonne en se disant que ce n'est pas sérieux.

### As-tu déjà joué en station ?

Oui dans beaucoup d'endroits comme Samoëns, Val d'Isère, Serre-Chevalier et Méribel en 2018, qui fut une de mes meilleures expériences.

### Quelle image te fais-tu de Val Thorens ?

J'imagine des gens skier et faire la fête sur les pistes. J'ai envie de vivre ça, car je n'ai jamais mixé dans ce contexte. Je jouerai d'ailleurs mon nouveau single « Someone to be mind » qui sort le 15 mars, lors du Festival'Tho. (C.B.)

> « DJ ? J'AI TOUJOURS SENTI QUE **JE VOULAIS FAIRE ÇA…** »

## ZOOM
### 3 JOURS POUR VIBRER AU FESTIVAL'THO

Le Festival'Tho fait son comeback pour la 15e fois à Val Thorens du 19 au 21 mars, sur la scène du 360° aux Chalets du Thorens. L'occasion de découvrir des têtes d'affiche comme Mosimann (19 mars), Boris Way (20 mars) ou encore Tujamo (21 mars). Accès à pied via TS Moraine et en ski.

***De 12h à 18h • Accès libre • valthorens.com***

Festival'Tho will be back in Val Thorens from 19 to 21 March. The opportunity to discover headliners such as Mosimann (March 19), Boris Way (March 20) and Tujamo (March 21). Boris Way released the single "Your Love" featuring Tom Bailey in 2017, and he covered Kate Bush's "Running Up that hill" in 2022 (nominated twice at the NRJ Music Awards in 2022). He also scored with "Kings and Queens" and "Lose My Mind" (nominated at the NRJ Music Awards in 2023).

Pour le suivre : Instagram et spotify



# BIENVENUE AU CLUB

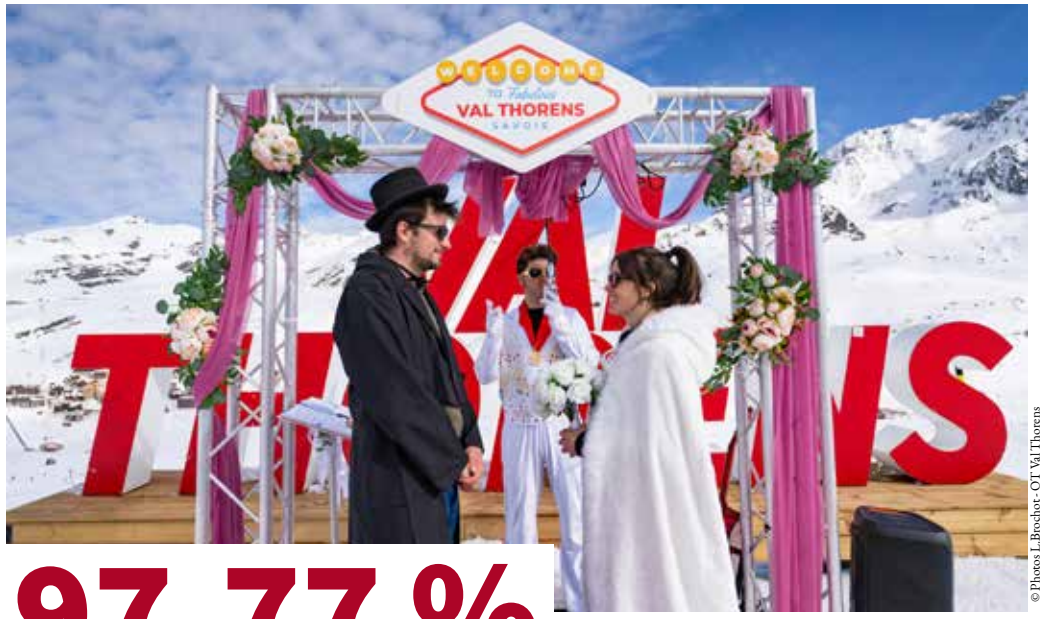
**Vous n'êtes pas encore inscrit au Club Val Thorens ? Quel dommage ! Vous allez en manquer des chouettes expériences à vivre cet hiver… Allez, on vous dit tout, c'est encore possible et c'est gratuit !**

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

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

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

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




© Photos L.Brochot - OT Val Thorens

# 97.77 %
# NOUVEAU RECORD POUR VAL THORENS !

VINCENT LALANNE-CLOUTE

**Station à l'ADN anticonformiste à la fois sportive et festive, Val Thorens vient de décrocher le meilleur score jamais encore attribué par la marque d'État Qualité Tourisme, soit 97,77% ! Une reconnaissance prestigieuse, qui met en exergue l'engagement de la station à apporter satisfaction à ses clients du monde entier. Explications avec Vincent Lalanne-Cloute, directeur de l'office de tourisme.**

### Parle-nous de l'origine du succès de Val Thorens.

À Val Thorens, nous avons de nombreux atouts comme l'altitude, la saison la plus longue, la majestuosité du cirque… Mais cela ne fait pas tout. Notre slogan Live united s'applique à toute la station et c'est notre principale force, car tous les services, office de tourisme, mairie, remontées mécaniques, ESF, club des sports, Sogevab (exploitation des centres sportifs)… se retrouvent très régulièrement autour de la table pour échanger, trouver des solutions aux problèmes, agir le plus efficacement possible, monter des projets… Et ce, tout au long de l'année. On travaille en permanence en collaboration pour que la station avance dans le même sens. La complicité avec mon président de l'office de tourisme, Bruno Gabet, ainsi que la passion que j'ai pour mon métier aident à avancer en ce sens.

### Et concrètement, à l'office de tourisme ?

Nous fonctionnons sur un système de codirection. Avec les responsables de chaque service (marketing, animation, presse accueil, RH, CRM…) nous nous réunissons au minimum une fois par mois, afin de travailler ensemble. Parler des projets, rendre compte des actions, avoir les informations en live comme le rendu des études, de la satisfaction client… en lien également avec Val Thorens Tours, qui assure la commercialisation de Val Thorens. C'est du pilotage au quotidien, afin d'anticiper les besoins et les envies des clients. Tout parait fluide et naturel aux yeux des clients, mais c'est un travail énorme qui est mené au quotidien. Chaque collaborateur est un professionnel dans son domaine, mon rôle est d'être le chef d'orchestre en réduisant les contraintes, afin que chacun puisse venir assurer son métier avec le sourire et développer ses idées. L'objectif est d'assurer la meilleure image de Val Thorens, et de faire en sorte que toute personne qui pense au ski ait Val Thorens en tête.

### Explique-nous ce record de 97,77%…

Ce fut un travail de fourmi, réalisé par Anne-Lyse Roman, responsable accueil et qualité. Ce score unique, c'est le fruit de plus de 2 mois d'audits blancs où tout, absolument tout, a été contrôlé. Cette certification repose sur des critères rigoureux évaluant différents aspects de l'expérience touristique, tels que l'accueil, les prestations offertes, la propreté, le confort et la qualité des informations fournies. Pour ne citer que 2 exemples marquants, cela passe également par le confort des salariés et des saisonniers, qui sont particulièrement chouchoutés ici : ils sont heureux de travailler à Val Thorens, et la clientèle le ressent. Le second, c'est que les auditeurs ont été impressionnés par le dispositif de sécurité mis en place la nuit par la mairie, et les 250 caméras disséminées dans la station. L'obtention de ce score est la preuve de l'engagement indéfectible de tous les professionnels de Val Thorens pour porter leur station vers les strates les plus hautes. Le diable se cache dans les détails et rien n'est laissé au hasard.

LA GRANDE PREMIÈRE

### Quelle est la stratégie de Val Thorens ?

L'exigence, afin de conserver le titre de meilleure station du monde que nous avons décroché 8 fois. Respecter notre ADN, tout en étant proche des nouvelles tendances. Toujours affirmer notre côté avant-gardiste et anticonformiste : nous devons surprendre nos clients. Cet hiver, nous avons organisé des disco party sur la patinoire, des faux mariages stylés Las Vegas sur les pistes à la Saint-Valentin, et on attend le 1er avril avec impatience ! Ce que l'on souhaite, c'est que nos clients et notre communauté se disent : « Il n'y a qu'à Val Thorens que l'on voit ça ! »

> « VAL THORENS DOIT **ÊTRE DÉSIRABLE ET LEADER** EN TERMES D'IMAGE **AU NIVEAU MONDIAL** »

### Et demain ?

Nous retrouver encore ensemble, anticiper ce que sera demain, étudier les besoins et les envies des clients afin de conserver notre niveau de désirabilité. Soigner nos partenariats, conserver et développer notre stratégie d'occupation du terrain sur les ailes de saison, comme avec les apéros Val Tho qui permettent d'annoncer l'ouverture de la station avant tout le monde. Faire de nos deux événements, la Grande Première et la Grande Dernière des incontournables pour réunir, sur ces week-ends, des milliers de skieurs dans la station. Avoir un rapport qualifié avec les 50 000 membres de notre Club Val Tho et collecter des données pour bien communiquer sans être intrusif. Réaliser des benchmarks précis, pour voir ce qui se passe ailleurs car la concurrence est rude. Se démarquer et rendre la marque Val Thorens toujours plus désirable. Inlassablement se remettre en question car, si on croit qu'on est les meilleurs, c'est le début de la fin.

### Pour finir justement, quel serait le point à améliorer ?

Ce qui est notre atout l'hiver, l'altitude, l'est moins l'été. Nous travaillons sur un business model afin de proposer une activité pérenne. Nous communiquons déjà sur l'ensemble de la vallée des Belleville l'été, incluant les 3 marques-stations et proposant des activités allant des petits villages de Saint-Jean-de-Belleville aux glaciers de Val Thorens. Notre piste de réflexion s'oriente sur la création de séjours mémorables d'oxygénation. (S.M.)

A ski resort that is both sporty and festive, Val Thorens has just achieved the highest score ever awarded by the State Quality Tourism mark, at 97.77% ! This prestigious result underlines the resort's commitment to satisfying customers from all over the world. This certification is based on rigorous criteria assessing various aspects of the tourist experience, such as the welcome, services offered, cleanliness, comfort and quality of information provided.

valthorens.com

KORALP | SPACE FITTERS

SOLUTIONS DE STOCKAGE
SÉCHAGE SUR-MESURE

K-STOKDRY-A -
SÈCHE-CHAUSSURES MURAL

ESPACE OPTIMISÉ MULTISPORTS

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

FACILE À UTILISER ET À ENTRETENIR

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

Vente en ligne :
www.koralp.com

Produits français
Production 100% régionale



# UN SACRÉ COUP *de poker !*

**Sélectionné pour la grande finale du Winamax poker tour à Paris du 12 au 17 mars, Christian Martin-Borret, Albertvillois de 64 ans, se prépare sereinement à l'événement. L'occasion pour nous de rencontrer cet as du poker, dont le calme et la gentillesse laisse tout de même transparaître sa passion et sa détermination pour ce jeu.**

Christian est retraité, mais travaille toujours le matin dans le transport scolaire. Une façon pour lui de garder un rythme, mais aussi un garde-fou pour ne pas veiller trop tard en jouant au poker. Après 36 ans de carrière aux aciéries d'Ugine, où il a peu à peu gravi les échelons, il a gardé le goût du challenge. La grande finale du Winamax Poker tour, à laquelle il participera du 12 au 17 mars, a débuté par des sélections sur internet. Il fallait par la suite décrocher sa qualification pour le tremplin Poker Tour réunissant 14 villes, et terminer dans les 100 premiers sur 4000 participants. Déjà une très belle victoire pour notre champion.

*Profil*

- **Prénom :** Christian
- **Nom :** Martin-Borret
- **Surnom :** Mimounet
- **Âge :** 64 ans
- **Origine :** Albertville
- **Clubs :** Eleph Poker à Chambéry & Grenoble Poker Pontois
- **Équipe :** Team BPOKP sur internet

© Winamax

### Comment as-tu commencé le poker ?

En 2017, il y avait un concept dans les bars qui s'appelait RedCactus. Le but était d'organiser des parties de poker pendant les heures calmes des établissements. Un collègue m'a embarqué là-dedans. C'était convivial, j'ai joué une fois, puis deux et ça m'a plu. Quand je mords dans quelque chose qui me plaît, je ne lâche pas, je vais au bout de ma passion.

### Qu'aimes-tu dans le poker ?

J'ai vraiment commencé à apprendre en 2018. J'aime la complexité du jeu, il y a beaucoup de technique, de stratégie et d'analyse. Il y a d'ailleurs une citation que j'aime beaucoup : « Le poker, c'est un jour pour apprendre et une vie pour comprendre ». Il y a un grand respect entre adversaires, et c'est aussi très convivial en live.

### Comment t'entraînes-tu au poker ?

Je joue beaucoup le soir, sur internet avec de petits groupes sur des home games. En général, je joue de 20h30 à 3h du matin, si je fais une table finale. En rentrant du travail, je dors 2 à 3 h pour récupérer. J'ai pas loin d'un million de mains.

### As-tu une partie de prédilection ?

Oui la Mini BigStack à 5€ qui démarre à 23h. C'est une partie intéressante qui peut réunir 1200 à 1600 personnes. Je l'ai déjà gagné deux fois et trois fois sur cinq, je récupère ma mise. Le gain pour le vainqueur est de 700€.

### Comment ne pas être happé par l'appât du gain ?

Je suis assez réglo, j'utilise la bankroll et quand elle dépasse 100€, je vire la différence sur mon compte. L'année dernière, j'ai gagné 2000€ en tout. Je joue majoritairement 2 à 5€ et ne dépasse jamais 10€ pour une partie.

### Quelles sont tes forces et tes faiblesses ?

La patience est une de mes qualités, certains joueurs me disent que je suis accroché comme une moule sur son rocher. Ma faiblesse pourrait être mon manque d'agressivité dans certaines mains.

### Une devise ?

Tant que l'on a des jetons, c'est que c'est bon ! (N.D.)

Selected for the grand final of the Winamax poker tour in Paris from 12 to 17 March, 64-year-old Christian Martin-Borret from Albertville is getting ready for the event. He likes the complexity of the game, the need of strategy and analysis. Christian started playing in 2017 thanks to the RedCactus concept in bars. He plays a lot in the evenings, on the internet with small groups on home games. In general, Christian plays from 8.30pm to 3am if he makes a final table.

Pour le suivre :
Mimounet 73
Christian Martin-Borret

EN +

**VENDREDI 15.03**
Atelier sophrologie
*Sophrology workshop*
14h à 15h
Gratuit sur inscription
AACM, rue du Pain de mai
Moûtiers

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

© Photos DR

# RÉNOVE TA CABANE !

**Le projet Rénove ta Cabane, dont la dernière opération s'est déroulée l'été dernier sur les hauteurs de Hautecour, a décroché un premier prix national dans le cadre du concours Mieux Vivre en milieu rural. Six jeunes du bassin de Moûtiers viennent de se rendre à Paris pour recevoir leur récompense.**

Rénove ta cabane, c'est une petite initiative locale, impulsée depuis deux ans par le pôle Famille des communautés de communes Cœur de Tarentaise et Vallées d'Aigueblanche. Le projet vise à organiser des expéditions d'une semaine en montagne avec des jeunes du bassin de Moûtiers, afin d'entretenir et réhabiliter des cabanes et refuges de montagne non gardés de Tarentaise et du Beaufortain. En deux ans, 5 cabanes/refuges ont ainsi été entretenus, notamment une au-dessosu d'Hautecour l'été dernier.

Après avoir été primée au niveau régional, l'initiative vient d'être récompensée au niveau national par la Mutuelle sociale agricole (MSA) dans le cadre du concours Mieux Vivre en milieu rural. Six jeunes participants, Aaron, Bastien, Clément, Nino, Oliver et William, âgés de 12 à 15 ans, scolarisés aux collèges Jean-Rostand et Sainte-Thérèse de Moûtiers, se sont rendus fin février au Salon de l'agriculture de Paris, pour recevoir leur prix. Ils en ont profité pour visiter l'Assemblée nationale. Le chèque octroyé va permettre de poursuivre le projet et de rénover une autre cabane l'été prochain, toujours avec l'aide des jeunes de la vallée. (E.R.)

NINO, 14 ANS,
EN 3e AU COLLÈGE JEAN-ROSTAND

Dimanche 25 février, nous étions invités à Paris au Salon de l'agriculture pour récupérer notre prix. Nous sommes tous très fiers de pouvoir vivre cette expérience. Cela nous encourage à continuer. L'argent (1800 euros + 2500 euros) sera utilisé pour la rénovation d'autres refuges en montagne, pour acheter des matériaux et des outils (bois, scies, marteaux, vis, vernis...), et pour payer des intervenants comme un garde forestier ONF et un guide de pêche.

The project Rénove ta Cabane, which aims to maintain and renovate unguarded mountain refuges, has just been awarded a prize by the Mutuelle Sociale Agricole (MSA) as part of the contest Mieux Vivre en Milieu Rural. Aaron, Bastien, Clément, Nino, Oliver and William were invited at the Agricultural Show in Paris to receive their award.

Koh-I Nor
*Oignon de Roscoff*
VAL THORENS

COURCHEVEL 1850

## Madame Truffe

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

♥ Le Burger de Madame

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

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

COURCHEVEL 1850

## Cabane des skieurs

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

♥ La salle hors-sac attenante entièrement refaite à neuf

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

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

COURCHEVEL 1850

## Il Rifugio

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

♥ Un parfum d'Italie à Courchevel

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

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

COURCHEVEL 1850

## Ineos Club House

Situé au cœur de Courchevel, accessible à pied, mais également sur les pistes, au pied du stade Emile Allais, le restaurant Ineos Club House offre une expérience gastronomique inédite. Son architecture moderne se fond dans le panorama créant un cadre idéal pour des événements sportifs, professionnels ou privés. De 12h à 14h30, plongez dans un univers de saveurs avec le service brasserie-pizzéria. La carte met en avant des délices italiens, rehaussés par une sélection de plats brasserie exquis. La grande nouveauté ? Dès la tombée de la nuit, le restaurant se métamorphose en un restaurant montagnard d'exception. Les créations gastronomiques, orchestrées par Bernard Mure-Ravaud, champion du monde des fromagers & Meilleur ouvrier de France, promettent une expérience sensorielle unique, autour du fromage. L'occasion de passer un moment chaleureux en dégustant des produits de qualité.

♥ Vue sur le stade de slalom

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

83 rue Park City • Accès piéton / accès ski
+33 (0)4 79 00 12 44
ineosclubhouse.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.

♥ Lobster Roll, Homard & Crevette, guacamole d'avocat, mayonnaise citron, sucrine, frites

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

COURCHEVEL MORIOND

## Gaïa

Découvrez Gaïa, un lieu unique à Courchevel pour des soirées succulentes mariant saveurs asiatiques et haute montagne. Le dîner vous transporte dans un univers où élégance et gastronomie fusionnent harmonieusement. Au menu, régalez-vous avec les sushis faits maison, le délicieux tataki de thon ou encore les bao bun. Sur place ou à emporter, Gaïa est le repaire incontournable pour vos soirées.

♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige

In a cosy and intimate atmosphere, savour the home-made sushi, delicious tuna tataki and bao bun. On the spot or to take away, Gaïa is the place to be for your evenings out

234 rue de la Rosière • Front de neige
Dîner uniquement
+33 (0)4 79 23 19 41 • bistrot-manali.com

COURCHEVEL LE PRAZ

## La Petite Bergerie

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

♥ Croque-monsieur savoyard à la truffe

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

COURCHEVEL VILLAGE

## La Chapelle 1550

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

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

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

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

MÉRIBEL ALTIPORT

## Le Blanchot

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

♥ La P'tite Boutique

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

© Philippe Gal

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

MÉRIBEL

## Marius

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

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

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

MÉRIBEL

## 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 et sandwicherie pour les plus pressés ; les plus épicuriens se délecteront quant à eux d'une pause bistronomique grâce aux saveurs proposées au restaurant.

♥ Le cromesquis de fondue, le farçon de Lucette

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

MÉRIBEL

## Le CroMagnon

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

♥ Le filet de bœuf

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

MÉRIBEL-MOTTARET

## Le Plan des Mains

Le restaurant

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

La sandwicherie

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

♥ Le buffet de desserts

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

Accès ski et piéton : au pied du TC Mont Vallon
+33 (0)4 79 07 31 06
plandesmains@3valleesrestauration.com
Restaurant Le Plan des Mains



# Marius

COUP DE FOURCHETTE
MÉRIBEL

**Le restaurant Marius séduit par son énergie débordante et son chef hispanique passionné, Antonio. Des tapas méditerranéens aux classiques savoyards en passant par les viandes succulentes, la carte offre un mélange de saveurs exquises.**

### UN TOURBILLON DE GOÛTS ET DE BONNE HUMEUR

En plus des spécialités savoyardes et des burgers qui font honneur à la tradition montagnarde, la carte dévoile une variété de tapas maison qui emportent au sud de l'Espagne. Parmi les incontournables, on conseille les Croquetas de jambon ibérique, avec un jambon coupé sur place, et la Tortilla qui révèle les racines espagnoles du chef. Les amateurs de grillades seront comblés par la qualité des viandes servies comme l'entrecôte ou la côte d'agneau, toutes deux d'origine France.

### TOUCHE MARINE ET AMBIANCE CAVE

La passion du chef se mêle à une approche culinaire innovante et unique, intégrant à ses cuissons des sels minéraux qui, dilués dans de l'eau potable, offrent une authenticité marine aux plats.

Le soir, l'atmosphère s'intensifie avec une palette de cocktails originaux. Le maître des lieux, amoureux de la vigne, invite à découvrir une sélection de vins aux arômes enivrants. Provenant de son domaine situé à Saint-Raphaël, les bouteilles sont exposées avec élégance dans le restaurant. Elles complètent de la plus belle des manières cette jolie expérience culinaire. (S.M.)

Restaurant Marius, situated in the hotel Le Tremplin, presents its passionate Hispanic chef, Antonio. From Mediterranean tapas to Savoyard classics and tasty meats, the menu offers an exquisite mix of flavours. Fans of grilled meats will be delighted by the quality of the meats served, such as entrecôte and lamb chops, both from France. In the evening, discover a large choice in original cocktails and a fine selection of wine chosen with care.

En face du Parc Olympique
Dans l'hôtel Le Tremplin
+33 (0)4 79 400 616
restaurant-marius.com
restaurant marius méribel

*Le chef Antonio*

*Entrecôte origine France*

*Foie gras maison*

*La boîte chaude*

*La tarte aux myrtilles*

MÉRIBEL-MOTTARET

## La Buvette de Tueda

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

♥ Les crêpes et gaufres à déguster pour le goûter

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

© Photos Sylvain Aymoz

Chemin de Tueda
Accès à pied ou en raquettes

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

## Le Corbeleys

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

♥ La tarte de Geffriand

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

## La Table du M Lodge

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

♥ Semainier de plats de la gastronomie française

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

LES MENUIRES

## La Table des Marmottes

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

♥ La côte de veau aux girolles

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

LES MENUIRES

## Le Comptoir

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

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

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

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

LES MENUIRES

## L'Alpin

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

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

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

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

LES MENUIRES

## La Marmite

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

♥ La côte de bœuf façon Rossini et râpé de truffe

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

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

# La Table du M

## COUP DE FOURCHETTE SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

**Dans l'écrin cosy et raffiné de l'hôtel M Lodge, il coulait de source que les assiettes de la Table du M tutoient l'excellence. La nouvelle carte du soir est un véritable hommage à l'art de vivre à la française, avec le terroir montagnard à l'honneur.**

Une grande salle habillée de bois et décorée d'objets d'art, un piano à queue et une vaste bibliothèque, et des grandes baies ouvertes sur les versants sauvages des Belleville... C'est ici, dans cette atmosphère chaleureuse, que le M Lodge accueille clients de l'hôtel et extérieurs : le midi en version brasserie, en après-ski en mode bar à cocktails et tapas sophistiqués, et surtout en style restaurant gastronomique le soir.

À la nuit tombée, la cuisine du chef Clément Héricotte illumine les lieux et les palais. Son parcours dans les maisons étoilées de France se ressent dans ses assiettes : justesse des saveurs et cuissons, précision et esthétisme des présentations... À la Table du M, la cuisine se revendique authentique, simple et bien exécutée, et ancrée dans la gourmandise et l'excellence de la gastronomie française.

*Gravlax d'omble chevalier, pimprenelle et oxalis*

### LE TERROIR PORTÉ AU SOMMET

La nouvelle carte, repensée fin février, fait la part belle aux produits nobles comme à ceux plus rustiques de saison. Le généreux coussin bellevillois illustre à la perfection ce côté terroir porté au sommet avec créativité : jambon de Savoie, beaufort, pomme de terre et vert de belette sont sublimés en mode mille-feuille raffiné...

La salade de homard, pétillante de fraîcheur avec ses touches d'agrume et sa balade potagère croquante, est une excellente entrée avant de se laisser séduire par la poulette fermière, travaillée en deux façons, au jus truffé et accompagnée de ravioles de cèpe et châtaigne.

C'est un véritable coup de cœur que nous avons eu pour la Table du M, une très belle adresse soignée aux assiettes gourmandes et raffinées, qui offre un véritable voyage au pays des délices. (E.R.)

A large dining room decorated with wood and works of art, a piano, a library, and large windows offering a beautiful view... It is here that the restaurant of the hotel M Lodge, called La Table du M, welcomes hotel guests and non-residents alike : brasserie-type dishes for lunch, cocktails and tapas in the afternoon, and gourmet dishes for dinner prepared by chef Clément Héricotte. The new menu pays tribute to both noble and seasonal produce.

*Croquettes de beaufort*

*Le coussin bellevillois*

*Poulette fermière, jus truffé*

*Marbré foie gras truffé, pain brioché*

*Le romantique*

**RESTAURANT DE L'HÔTEL M LODGE**
555 rue Georges-Cumin
Service du soir tous les jours de 19h à 21h30
+33 (0)4 56 31 30 28 • mlodge.fr

LES MENUIRES

## Hillary

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

♥ La grande terrasse panoramique

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

LES MENUIRES

## Le Chalet du Sunny

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

♥ La grande terrasse panoramique

TS Sunny - piste David Douillet • +33 (0)6 20 81 71 19
r.chaletdusunny@gmail.com
www.chalet-du-sunny.com

LES MENUIRES

## La Ferme de Reberty

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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

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

LES MENUIRES

## Là-Haut

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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

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

LES MENUIRES

## L'Ours Blanc

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

♥ La vue époustouflante depuis la terrasse

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

VAL THORENS

## Le M hôtel Marielle

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

♥ Autour du braséro: coquelet, gigot entier…

327 rue du Soleil
hotelmarielle.com

VAL THORENS

## Le Chamois d'Or

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

♥ Livraison de burgers & pizzas à domicile

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

VAL THORENS

## La Cabane

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

♥ La boîte chaude truffée

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

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

VAL THORENS

## Club 72 Steakhouse

© Alpcat Medias

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

♥ Cuisine ouverte de 15h30 à minuit

Rue de Gébroulaz
+33 (0)4 79 01 31 19

VAL THORENS

## La Maison

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

♥ Les viandes de race Aubrac

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

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

VAL THORENS

## Beef & Lobster

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

♥ Lunch&Spa : accès à l'espace détente, massage et déjeuner dès 99€

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

VAL THORENS

## Le Caribou

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

♥ Le coin snack pour les plus pressés

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

VAL THORENS

## Il Gusto

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

♥ Les tapas à partager le soir

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

VAL THORENS

## Les Chalets du Thorens

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

♥ Véritable village aux mille plaisirs

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

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

VAL THORENS

## Le Diamant Noir

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

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

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

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

MOÛTIERS

## Les 3 Vallées Café

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

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

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

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

# Le Diamant Noir

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

**Il brille de mille feux sur les hauteurs de Val Thorens et recèle en son sein, une table qui brille tout autant. Bienvenue au Diamant Noir, restaurant de l'hôtel Koh-I Nor*****.**

Dîner dans un grand restaurant, c'est une expérience dont on se souvient éternellement. Et on peut l'affirmer, on n'oubliera pas la soirée que nous avons passée au Diamant Noir. Le voyage de l'émerveillement commence dès l'accueil, quand on découvre la salle, un décor raffiné alliant bois et matériaux nobles, ce à quoi vient s'ajouter quelques touches de couleurs chaudes. On nous installe avec prévenance, et avant même que le ballet des plats ne commence, nos visages s'illuminent à l'énumération de notre menu de ce soir. C'est comme une douce musique, qui nous met en appétit...

*Oignon de Roscoff*

Comment décrire la délicatesse et la finesse des créations d'Éric Samson ? C'est un voyage de douceur à travers tout ce qu'il aime, à travers ce qu'il est. Existe-t-il une plus belle façon d'offrir ce qu'on a dans le cœur que de le faire à travers les plats que l'on compose quand on est chef de cuisine ? C'est cela, que l'on découvre à travers la gastronomie des grands chefs, leur parcours, leur personnalité, leurs inspirations : l'expression de ce qu'ils ont au fond d'eux-mêmes. Car être un grand chef demande un investissement intense et constant, on ne l'est que lorsque l'on est passionné. Concernant Éric, c'est après un beau parcours de globe-trotteur et après l'obtention, par deux reprises, d'une première étoile, qu'il a rejoint l'aventure du Koh-I Nor en 2014. Il articule ses créations autour de la Savoie, sa région d'adoption, tout en nous emmenant dans ses terres bretonnes d'où il est originaire, en passant par le Périgord, sa région de cœur où il possède sa propre truffière. Dîner au Diamant noir ce n'est pas simplement partager un repas, c'est voyager, expérimenter, savourer et se laisser surprendre par une précision et une créativité qui nous ont bluffées. (S.M.)

*Ceviche de noix de Saint-Jacques*

*Pomme verte, oxalis, céleri*

*Ormeau, algues, épices*

*Mignardises*

Chef Éric Samson joined the adventure of Le Diamant Noir, the restaurant of the 5-star hotel Koh-I Nor, in 2014, after a successful career as a globetrotter and two first-star awards. His creations revolve around Savoie, his adopted region, while taking us to his native Bretagne, via Périgord, his heartland where he has his own truffle farm. Come to Le Diamant Noir and be surprised by the precision and creativity that have astounded us.

**RESTAURANT DE L'HÔTEL KOH-I NOR*****
550 rue de Gebroulaz (sommet station)
+33 (0)4 65 84 78 44
hotel-kohinor.com

# Carrefour market
MOÛTIERS
groupe provencia

LA RECETTE CARREFOUR

## ŒUF À 64°C CRÈME DE BEAUFORT ET PETITES GIROLLES

### POUR 1 PERSONNE
### INGRÉDIENTS

- Un œuf
- Beaufort AOP
- Curry doux
- Tahoon cress
- Crème liquide
- Girolles
- Jambon sec de Savoie
- Oignons ciselés

### PRÉPARATION

- Faites cuire le jambon sans le faire griller
- En gardant la même poêle, versez un peu d'huile d'olive
- Faites revenir les oignons ciselés
- Incorporez les girolles aux oignons
- Ajoutez la crème et les cubes de beaufort à votre mélange
- Assaisonnez de poivre, de sel et de curry doux
- Mélangez le tout et faites réduire afin d'épaissir la crème
- A l'aide d'un thermoplongeur, faites cuire les œufs à 64°C pendant 30 à 45 min
- Découpez le jambon en petits bâtonnets
- Préparez vos verrines avec la base de crème de beaufort
- A l'aide d'une cuillère à soupe, déposez délicatement l'œuf sur la crème
- Ajoutez le jambon sec et les petites herbes (tahoon cress)

**8H - 20H**
**VENDREDI**
**JUSQU'À 20H30**
**DIMANCHE**
**8H30 - 12H30**
**+33 (0)4 79 24 12 44**

ATELIER MMH
MENUISERIE - AGENCEMENT - CONSTRUCTION

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

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

www.atelier-mmh.fr

Résidence Le Manej | Courchevel

Promotion Immobilière

# Collection Hiver 2023-2024

EDI FIM MONTAGNE

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

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

MERO creative - Crédit photo : Valentin Studio - Illustrations à caractère d'ambiance. RCS Chambéry n° 852 934 546.

INFOSNEWS.Fr