



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

SKI DE PRINTEMPS

UNE MONTAGNE DE PLAISIRS

PORTFOLIO PAULINE HEMSI COUNIL [PAGE 2]



ÉVÉNEMENTS
STATIONS
FESTIVAL
ÉLECTRO
PORTRAITS D'ICI

GUIDE GOURMAND
CHRONIQUES
SPECTACLES
ENFANTS
LUGE SUR RAIL

SKI DE
RANDO
CHOCOLATS
THÉÂTRE
JAZZ

WINTER
LEGACY
**PEOPLE
GUS**
ILLUSIONNISTE



N°418

AGENDA DU 7 AVRIL AU 14 AVRIL 2023



TRIATHLON HORS NORME
EN SOLO OU EN TRIO

DYNASTAR



16
AVRIL
2023

DYNASTAR X3
COURCHEVEL

BIKE
13,9KM (930D+)

RUN
6,3KM (180M D+/-)

SKI TOURING
4,8KM (950M D+)



WWW.COURCHEVELSPORTSOUTDOOR.COM



METEO

SAMEDI		-2°/9°
DIMANCHE		0°/9°
LUNDI		0°/9°
MARDI		0°/10°
MERCREDI		1°/10°
JEUDI		2°/8°
VENDREDI		2°/11°

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



OUKISON ?

PAUL & RENÉ

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

(hors 1^{er} de couverture, sommaire et page Ki-Koi-Où)

DANS LE N°417, PAUL SE CACHAIT EN PAGE 18, ET RENÉ EN PAGE 6.

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°418 07 AVRIL 2023

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

infosnews.fr • contact@infosnews.fr

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395.

DIRECTEUR DES ÉDITIONS Gaëtan Blanrue

RÉDACTRICE EN CHEF Enimie Reumaux

RÉDACTION Caroline Bernard / Romain Carron / Mathis Chambost

Sabrina Maitre / Enimie Reumaux / Sarah Ritter

TRADUCTION Katrien Servranckx (indépendante)

GRAPHISME Léa Moles / Salomé De Bonis

PUBLICITÉ Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre

Romain Carron / Caroline Bernard / Nolwenn Delcroix

IMPRESSION Lorraine Graphic

Publi-rédactionnel

Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

NOUVEAU SITE WEB

infosnews.fr

Toute l'actu en avant-première



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



SOMMAIRE

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 2 - Portfolio : l'œil de Pauline Hemsli Council
- 6 - People : rencontre avec Gus, le maître de l'illusion
- 10 - Livres : notre sélection autour de l'histoire
- 11 - Le saisonnier : Stanick Labbe aux Menuires
- 12 - Shopping spécial essentiels outdoor
- 13 - Best-of : itinéraires de ski de randonnée
- 14 - L'actu des champions

COURCHEVEL - LA TANIA

- 15 - Ambiance élect(on)ique au Folie Douce Courchevel Festival
- 16 - Winter Legacy by Alexis Pinturault : demandez le programme !
- 19 - L'hiver indien au Western ski park

BRIDES-LES-BAINS

- 20 - Pâques : joyeuse Poule party !
- 21 - Les dés sont jetés au Casino des 3 Vallées

MÉRIBEL

- 22 - Le Défi de l'Olympe, le challenge des traileurs
- 25 - La Comédie des Alpes brûle encore les planches
- 26 - Top à la barquette !
- 27 - Humour & tendresse dans les spectacles enfants

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 28 - Concert 100% made in Saint-Martin
- 29 - Les 5 événements à ne pas rater !

LES MENUIRES

- 30 - Une envie d'oxyZen ?
- 32 - On a testé... Session sensations au Speed Mountain
- 34 - Graine de champion : Timo Villard, snowboard freestyle

VAL THORENS

- 37 - Rencontre au sommet avec Sylvain Saudan
- 38 - 50 ans de Val Thorens : le point avec Vincent Lalanne, directeur de l'office de tourisme
- 40 - Destination cosmos...jet
- 41 - Objectif lune sur les espaces ludiques

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 43 - Artiste : Valentin Martin, peintre
- 44 - Pâques, c'est fort en chocolat !
- 46 - Jazz à Moûtiers
- 47 - Envie de shopper local ? direction Bozel !

GUIDE GOURMAND

- 48 - Recette : gratin de crozets aux poireaux & beaufort
- 49 - Notre sélection de bonnes tables
- 61 - Coup de fourchette : La Moutière, à Val Thorens
- 64 - Jeu : le Ki-Koi-Où super gourmand !

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



PAULINE HEMSI COUNIL LE PERPÉTUEL RENOUVELLEMENT

Après avoir quitté Paris en 1994, Pauline Hemsî Counil a posé ses valises à Val Thorens, pour ne plus jamais quitter la station. Dix années plus tard, elle développe son amour pour la photo en travaillant au Club Med. Cette passion ne la quittera plus jamais. Aujourd'hui, Pauline photographie son quotidien, ce monde qui l'entoure et qui la fait tant rêver. Elle capture des paysages qui l'inspirent, mais aussi des clichés de groupes de skieurs sur les pistes, faisant comme des "petites fourmis de couleur" nous explique-t-elle en riant. "Cela fait 30 ans que je suis ici, et même si je photographie très souvent les mêmes choses, le rendu n'est jamais le même, car de nombreux facteurs interfèrent. J'aime le fait que les choses se ressemblent, sans se ressembler..." (M.C.)

 After leaving Paris in 1994, Pauline Hemsî Counil settled in Val Thorens, and 10 years later, she developed her love for photography while working at Club Med. Today, Pauline photographs her daily life, the world that surrounds her, landscapes and skiers.

© clickmagik73



RESTAURANTS SUR LES PISTES

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

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



FREE OFFICIAL APP

INFOS EN TEMPS RÉEL
REAL TIME INFO

CHALLENGES

WEBCAM

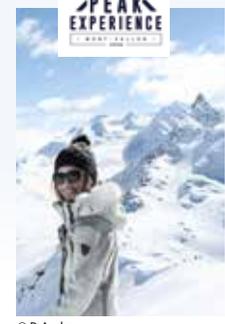
RESTAURANTS

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

FACILE Easy	TELÉSÉGE À BULLE Chairlift with bubbles	RESTAURANT D'ALTITUDE Mountain restaurant	PORTIONS PLATES Flat sections
DIFFICULTÉ MOYENNE Average difficulty	TELEBORNE Open gondola	WC PUBLICS Public toilets	PISTE DE LUGE Sledge run
DIFFICILE Difficult	TELECABINE Gondola	AIRE DE PIQUE-NIQUE Ski & fun area	ZONE SKI & CHALLENGE Ski & challenge area
TRÈS DIFFICILE Very difficult	FUNTEL	SALLE DE PIQUE-NIQUE Picnic room	ZONE SKI & CHALLENGE Ski & challenge area
TELSKI / TAPS Diag Lift / Magic carpet	TELEPHÉRIQUE Cable car	WI-FI GRATUIT Free Wi-Fi	BASECULES 3 VALLÉES 3 Vallées Link
TELÉSÉGE Chairlift	SECOURS / INFORMATION First aid / information point	ALTITUDE Altitude	SOMMET MYTHIQUE 3 VALLÉES Sommet 3 Vallées Peak
TELÉSÉGE Panoramic view	SECOURS / INFORMATION First aid / information point	MOON XPERIENCE Tubing	MOON XPERIENCE Tubing

MÉRIBEL
CŒUR DES 3 VALLÉES

PEAK EXPERIENCE



© D.Andre

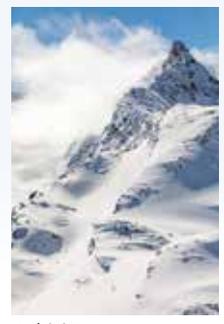
Direction le mont Vallon. Sur ce sommet incontournable, on frôle les 3000m d'altitude : panoramas grandioses avec une vue à 180° sur les plus beaux massifs, grand ski sur des pistes rouges aussi techniques que magiques... un pur délice!

🇬🇧 The mountaintop Mont Vallon situated at an altitude of almost 3000 metres offers an amazing 180° panorama on the surrounding mountain massifs, and several technical red slopes to ski back to the ski station.

Méribel-Mottaret, Le mont Vallon

MÉRIBEL
CŒUR DES 3 VALLÉES

BEST-OF PISTES



© Méribel Tourisme

Pour cette fin de saison, quoi de mieux que de découvrir les trésors cachés du domaine de Méribel? Rendez-vous sur skipass-meribel.com pour vous concocter un best-of des pistes à arpenter!

🇬🇧 To end the season in beauty, organise your ski outing online on www.skipass-meribel.com and discover the hidden treasures of the ski resort of Méribel.

www.skipass-meribel.com

friendlyMenuires
LES 3 VALLÉES

ZONES PIQUE-NIQUE



© DR

Profitez d'une pause au soleil et au sommet sur les nouvelles aires de pique-nique disséminées sur le domaine.

🇬🇧 Enjoy a sunny break at the summit on the new pic nic areas everywhere on the ski area.

Aire Friendly en haut du Roc 1
Aire Friendly Natural Park: en bas de la zone ludique
Aire du Pixel Area: sur la terrasse du snowpark
Aire couverte dans la salle hors-sac de la Masse

Val Thorens
LES 3 VALLÉES

MOON XPERIENCE
tubing



© Agence la belle vie

SNOWTUBING
MOON XPERIENCE

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

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

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

Venu à la magie sur le tard, Augustin Petit, alias Gus, tutoie à 33 ans les sommets de son art. Après avoir fait ses armes à Val d'Isère et Saint-Tropez, il a été révélé à la télévision par l'émission « La France a incroyable talent », puis dans « Vendredi tout est permis » avec Arthur. Êtes-vous prêts pour une rencontre entre illusion et réalité ?

Comment devient-on magicien ?

Dans ma famille, personne n'est magicien. À 19 ans, lorsque j'étais étudiant à Hong-Kong, un copain m'a donné un DVD de tours de cartes de Bernard Bilis. J'ai voulu découvrir ses techniques. Le soir, je faisais de la magie dans les bars et les restos. Et je me suis rendu compte que ça pouvait devenir un métier. J'ai fait les saisons pendant 4 ans, l'hiver à Val d'Isère, et l'été à Saint-Tropez. Je bossais gratuitement au pourboire dans les établissements un peu de luxe. Ça m'a permis de rencontrer du monde.

La télévision t'a ensuite révélé...

C'était en 2015, et j'ai perdu en finale de « La France a incroyable talent » contre... un chien [rires]. Arthur m'a ensuite pris dans son émission « Vendredi tout est permis », qui était en pleine création. Et il a accepté de produire mon premier spectacle, « Gus illusionniste », que je joue jusqu'en juin.

Qu'est-ce qui te fascine dans la magie ?

L'émotion transmise aux gens. En 4 secondes, rien qu'en faisant disparaître un stylo [il nous fait un tour en direct...], tu crées des moments festifs exceptionnels avec des gens que tu n'as jamais vus. Le bon magicien, c'est celui qui aime les gens, et qui a passé des centaines d'heures à bosser ses manipulations.

Peut-on faire de la magie avec tout ?

Oui, c'est ça qui est chouette. Dans un restaurant en close-up, c'est plus compliqué, mais sur scène on peut vraiment se créer un univers. J'adore m'inspirer de mes passions : une raquette de tennis, un fusil arpon, la montagne. Dans mon prochain spectacle, en 2024, il y aura un chapitre un peu savoyard. Mais je ne veux pas spoiler avant que ça existe !

Quel est ton lien à la montagne ?

J'ai beaucoup déménagé dans ma vie : Nord, Lyon, Paris... Mais tous les ans, je viens en montagne, où j'ai cette impression de pleine nature. J'adore aussi la mer, les sports de voile, mais le ski, la montagne, c'est l'endroit où je me sens le mieux. J'ai Val d'Isère dans le cœur, mais les autres stations de Tarentaise font partie des plus belles du monde. Et j'aime beaucoup les 3 Vallées !

Un conseil pour les magiciens débutants ?

Passer des heures à faire ses gammes [il a manipulé ses cartes durant toute l'interview...] ! Accepter de pouvoir se tromper et de se faire goaler. Et toujours partager avec enthousiasme. Qu'on ait 7 ans ou 40 ans, si on est heureux de faire son tour, le public l'est forcément aussi. (E.R.)

L'interview décalée SAVOIE, OU BIEN ?

ES-TU PLUTÔT TARTIFLETTE OU RACLETTE ?

[Longue réflexion...] Raclette !

GÉNÉPI, VIN CHAUD OU GROLLE ?

Génépi. Un bon déjeuner à la montagne se termine toujours par un génépi. Il n'y a même pas d'explication, c'est logique.

TON ANIMAL TOTEM DES MONTAGNES ?

La marmotte. J'ai besoin de me « marmottiser ».

PLUTÔT SKI, SNOW, RAQUETTE ?

Les deux premiers ! J'ai même été 8^e aux championnats de France universitaires de snow. Aujourd'hui, je fais plus du ski.

CÔTÉ FILMS, PLUTÔT BRONZÉS FONT DU SKI OU LA PREMIÈRE ÉTOILE ?

Les Bronzés font du ski... J'en parle pendant 10 minutes dans mon spectacle ! Mon préféré, c'est évidemment Jean-Claude Dusse.

SKI ENTRE POTES OU EN FAMILLE ?

Je n'ai pas d'enfant, mais 3 petites sœurs et des amis. J'arrive à me projeter dans les deux propositions.



LE SPECTACLE « GUS ILLUSIONNISTE »

C'est son premier spectacle solo sur scène. Imaginé dans sa chambre à Lyon, pour des petites scènes, il a dû faire évoluer ses numéros pour s'adapter aux grandes salles. « J'ai renouvelé 70% des tours, mais l'esprit est resté le même », nous explique-t-il. Durant 90 minutes, cet as de la manipulation joue avec les cartes et d'autres objets insolites, ajoutant humour, tendresse et romantisme. Un spectacle joué aux Menuires, où il a répondu à l'invitation de Florent Peyre.



LE CADRE LE FESTIVAL LES MENUIRES DU RIRE

La 4^e édition de ce festival d'humour s'est déroulée du 7 au 9 mars dans la station des Menuires, avec toujours Florent Peyre en parrain de ce grand show. Il y avait une nouvelle fois plein de jeunes talents sur la scène, mais aussi Caroline Vigneaux, ainsi que Gus. On a hâte de découvrir le programme de la 5^e édition en 2024 !

🇬🇧 Augustin Petit, alias Gus, became a renowned magician at the age of 33. After having made his debut in Val d'Isère and Saint-Tropez, he was revealed on television by the show "La France a un incroyable talent" in 2015, then in "Vendredi tout est permis" with Arthur who agreed to produce his first show "Gus illusionniste", which he is performing until June. Gus is working hard on his next show coming out in 2024.



« Gus illusionniste »

Tournée jusqu'en juin. Prochaines dates :
gusillusionniste.com

AUGUSTIN PETIT

ALIAS **GUS**
MAGICIEN
33 ANS

NORD-LYON-PARIS...

BONNEVAL®

EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE

Vous êtes à la source



PARTENAIRE OFFICIEL

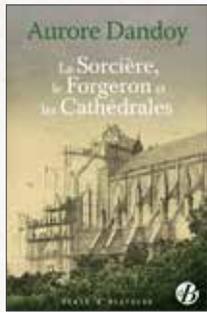


ON A LU POUR VOUS...

HISTOIRES...

RECOMMANDÉ PAR
Cultura

Qui ne sait pas d'où il vient ne peut savoir où il va, disait Bismarck... Cette semaine, nos lectures conduisent à une immersion dans la grande Histoire de France et des Alpes.



LA SORCIÈRE, LE FORGERON ET LES CATHÉDRALES

D' AURORE DANDOY

Il y a 4 ans, le 15 avril 2019, la cathédrale Notre-Dame-de-Paris partait en fumée, provoquant un émoi national. C'est sur les traces des bâtisseurs médiévaux que l'Annécienne Aurore Dandoy nous conduit dans son premier roman. Kirian, maître-forgeron du Bas-Maine, nous emmène sur le chantier de la construction de Notre-Dame, au XIII^e siècle. Sa route crociera celle des Templiers, de la sorcière Isabeau, pour une fresque haletante mêlant intrigues, amours et dangers, sur fond de grande Histoire de France.

Éditions de Borée
Collection Vents d'histoire
456 pages • 21€ • Septembre 2022



ALPINS : 7000 ANS D'HISTOIRES

À l'occasion de ses 25 ans, la revue L'Alpe consacre son 100^e numéro aux Alpes. Fidèle à ce qui fait sa renommée, elle raconte comment les hommes et communautés alpines se sont sans cesse adaptés à leur environnement au fil des siècles. Ce numéro anniversaire offre aussi une délicieuse carte blanche à l'écrivain Philippe Claudel, et des pistes de réflexion sur la montagne de demain.

Revue L'Alpe • n°100
Éditions Glénat
96 pages • 18€ • Mars 2022

SAISONNIER
RENCONTRE



Profil

- **Prénom :** Stanick
- **Nom :** Labbe
- **Surnom :** Stan
- **Âge :** 26 ans
- **Origine :** Brest
- **Job :** Hôte d'accueil
- **Où :** Centre sportif
- **Station :** Les Menuires

STANICK, LES COPAINS D'ABORD !

Après être tombé amoureux de la montagne et des Menuires la saison dernière, Stan a décidé de repasser un hiver ici, pour profiter encore un peu plus de ce cadre idyllique. Aujourd'hui, il est hôte d'accueil au centre sportif des Menuires, et combine son travail avec sa passion du sport.

À quand remonte ta première saison d'hiver ?
J'ai commencé l'année dernière, au skium des Bruyères. Un de mes potes avait fait une saison aux Menuires dans le passé, et il en gardait un très bon souvenir. Ça nous a bien motivés, alors après le Covid, on a monté une équipe avec une vingtaine de potes bretons, pour se rendre ici le temps d'une saison. Cette année, on est revenus, un peu moins nombreux certes, mais on est quand même une dizaine !

Tu profites de la station ?

Carrément ! Je n'avais jamais trop été en montagne avant l'année dernière, c'était quelque chose de nouveau pour moi, et j'ai vite accroché. En plus, j'adore le sport. Je fais beaucoup de surf et de wakeboard, alors j'ai rapidement adopté le snow. J'ai beaucoup ridé durant l'hiver, notamment sur le secteur de la Masse, que j'affectionne tout particulièrement. Je pratique aussi le yoga, et avec la Yogi Ski qui arrive, je devrais être servi.

Quels sont les avantages et inconvénients d'être saisonnier ?

La liberté, car on peut choisir son cadre et lieu de travail, tout en découvrant sans cesse de nouvelles choses. J'apprécie aussi le fait de pouvoir partager ça avec mes potes. Côté inconvénient, je dirais l'insécurité du statut, mais aussi l'impact qu'on a sur l'environnement. Travailler comme saisonnier, c'est perpétuer la surconsommation de la montagne et le non-respect de nombreux aspects écologiques. J'essaie de véhiculer ce message, et de mettre en avant une approche plus éthique du secteur.

Une anecdote aux Menuires ?

L'année dernière, je me suis fait une entorse du genou en dansant le rock pendant une soirée. Lorsque j'ai guéri, on est montés sur les pistes pour une dernière session avant la fin de saison. J'avais à peine fait 10 mètres que je suis tombé à cause d'un petit tas de neige. Résultat : entorse de l'épaule. Une belle manière de finir la saison ! (M.C.)

Originally from Brest, Stanick, 26 years old, came back to Les Menuires for a second winter season where he works at the sports centre. In his free time, Stanick practices yoga and goes snowboarding, especially in the La Masse sector. What he loves about being a seasonal worker is the liberty to choose your work location while discovering new things. On the downside, Stanick mentions the insecurity, but also the impact on the environment.



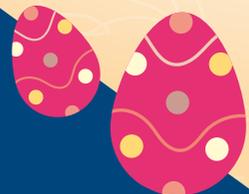
LES MENUIRES

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



Cultura

PENSEZ À PRÉPARER PÂQUES,
ÇA FOND VITE.



La main
à la
Pâques



Zone commerciale du Chiriac
57 rue Ambroise Croizat
Albertville



SHOPPING

SPÉCIAL ESSENTIELS OUTDOOR

En cette fin de saison, la météo est joueuse, et on ne sait pas toujours si c'est le moment du printemps ou si l'hiver joue les prolongations... Pour être paré à toutes les conditions, voici quelques essentiels à avoir dans son placard pour les amateurs de sports outdoor.

DES CHAUSSURES D'APPROCHE

Pour une petite rando improvisée, se déplacer sur un sol enneigé ou même pour aller au supermarché, les chaussures d'approche sont la polyvalence par excellence. Imperméable et résistant, ce modèle sera de toutes les aventures.



CHAUSSURES BLACK DIAMOND MISSION LOW WP • DU 39 AU 48,5 (H) ET DU 37,5 AU 44,5 (F) • PLUSIEURS COLORIS • 170€

UN BUFF

En bandeau, en tour de cou, en cagoule et même en élastique : le Buff sait tout faire... sauf la vaisselle peut-être. Un indispensable de l'hiver comme de l'été pour se protéger du soleil, du vent et du froid ! Bonus : celui-ci est en mérinos pour une thermorégulation au top.



TOUR DE COU BUFF MERINO MOVE PLUSIEURS COLORIS • 28,95€

UNE POLAIRE FINE

Que celui qui n'a jamais fini trempé de sueur après une rando ou une session ski avec un gros pull nous jette la première pierre... Pour rester au chaud sans ressembler au gigot du dimanche avec supplément bain-marie, on opte pour une polaire fine qui permet d'accumuler les couches sans être comprimé.



POLAIRE MILLET TRILOGY LIGHTGRID PLUSIEURS COLORIS • DU XS AU XXL (H) DU XS AU XL (F) • 170€

UNE DOUDOUNE

En plus d'être super confortable, la doudoune est légère et compressible : parfait pour la glisser dans son sac dès qu'on sort en montagne. En randonnée, en ski de rando, pour aller grimper... c'est LE must pour rester au chaud. (S.R.)



DOUDOUNE DYNAFIT RADICAL DOWN PLUSIEURS COLORIS • DU 36 AU 46 (F) ET DU 46 AU 54 (H) • 300€

🇬🇧 To be prepared for all conditions, here are some essentials to have in your wardrobe for outdoor sports enthusiasts : Dynafit Radical Down Jacket in several colours at €300, Buff Merino Move neckwarmer in various colours at €28.95, Black Diamond Mission Low WP shoes in several colours at €170, and Millet Trilogy Lightgrid fleece available in different colours at the price of €170.

Prix publics conseillés par les fabricants

LES 3 VALLÉES

Best-of

LES MEILLEURS ITINÉRAIRES DE SKI DE RANDONNÉE !



©Arthur Bertrand



©Courchevel Tourisme/Paysages

Si vous aimez le ski de randonnée, ou que vous avez envie de tester la discipline sans pour autant sortir des sentiers battus, voici 4 circuits de différents niveaux. Le plus : ils sont balisés ou jalonnés, et sécurisés.

LE ROC MÉRIBEL-MOTTARET

Pour s'initier au ski de randonnée, Le Roc, situé à deux pas du domaine skiable, est une option idéale. Une fois au sommet de la télécabine des Chalets, on sort les peaux de phoque pour se diriger tranquillement en direction du chalet du Lac, sur un sentier de 2km pour 370m de dénivelé positif. Une fois en haut, profitez de la vue pendant quelques instants, avant de redescendre tranquillement par les pistes.

Sommet TC des Chalets → Chalet du Lac

LA GÉNÉ'PISTE COURCHEVEL-MORIOND

La Géné'piste, c'est la petite nouvelle parmi la longue liste de pistes dédiées au ski de rando dans les 3 Vallées. Sur 2,8km, suivez ce tracé traversant les forêts de Moriond, sur une pente plutôt douce permettant de profiter du paysage. Avec son dénivelé de 528 m, la piste est adaptée aux novices en quête de challenges, souhaitant par la même occasion s'en mettre plein les yeux une fois au sommet !

TK des Granges → Sommet du TS du Signal

ATTENTION, EN CETTE FIN DE SAISON, PENSEZ À VÉRIFIER LEUR BONNE PRATICABILITÉ AUPRÈS DES OFFICES DE TOURISME.

🇬🇧 We have selected 4 ski touring circuits of different levels, on marked and secure circuits : Le Roc in Méribel-Mottaret from the top of the cable car Le Chalet to Chalet du Lac, La Géné'piste in Courchevel Moriond from the skilift Les Granges to the top of the chairlift Le Signal, La Camille in Val Thorens from Le Chalet des Neiges Hermine to the top of the chairlift Plein Sud, and Plum KV from Courchevel Le Pratz to Col de la Loze.

LA CAMILLE VAL THORENS

Portant le nom de Camille Rey, guide de haute montagne et pionnier de la station, l'itinéraire part de la rue de la Falaise, à côté de la résidence Chalet des Neiges Hermine. Pas très long (1,5km pour 280m de dénivelé), sa pratique nécessite toutefois de ne pas être totalement novice. Le parcours s'éloigne des pistes pour emprunter des versants plus sauvages, terminant au-dessus de l'arrivée du télésiège Plein Sud.

Chalet des Neiges Hermine → Sommet du TS Plein Sud

PLUM KV COURCHEVEL LE PRAZ

Le ski de randonnée, c'est un peu une religion à Courchevel ! Il nous était donc impossible de passer à côté. Avec le Plum KV, la station a pensé aux randonneurs expérimentés qui aiment se lancer des challenges. Au total, 3h d'effort, 5 km à parcourir, et plus de 1000 de dénivelé à grimper ! Au sommet, le panorama est à couper le souffle sur les glaciers de la Vanoise et sur le Mont-Blanc. (S.R.)

Courchevel Le Pratz → Col de la Loze

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 DE FOND

CHAMPIONNATS DE FRANCE
BESSANS
MASS START U20 HOMMES



2^e **MATHIEU BLANC**
Méribel

SPRINT SENIORS HOMMES



2^e **RENAUD JAY**
Les Menuires

SPRINT U20 HOMMES



2^e **MATHIEU BLANC**
Méribel



SKI-ALPINISME

CHAMPIONNATS DU MONDE MILITAIRE
BODEN (SUÈDE)
INDIVIDUEL DAMES 29 MARS



1^e **EMILY HARROP**
Courchevel

RELAIS MIXTE 30 MARS



1^{ers} **EMILY HARROP**
Courchevel
AVEC X. GACHET ET S. EQUY



BIATHLON

CHAMPIONNATS DE FRANCE
BESSANS
MASS START SENIORS DAMES



1^e **FANY BERTRAND**
Méribel



HOCKEY-SUR-GLACE

1/2 FINALE MATCH 1 / 31 MARS

Home
HCMP

01

Guest
VAUJANY

04

Prochain match : 1/2 finale match 3
Vaujany - HCMP - le 8 avril

GO BOUKS GO !



BOZEL FREESKI ACADEMY

CHAMPIONNATS DE FRANCE - SNOWBOARD

BIG AIR - CATÉGORIE MINIMES



1^{er} **UGO PIROLI**



2^e **ILANN BORREL**

SLOPESTYLE - CATÉGORIE MINIMES



1^{er} **UGO PIROLI**



3^e **TÉO LAUZIER**

BIG AIR - CATÉGORIE CADETS



3^e **UGO PIROLI**

SLOPESTYLE - CATÉGORIE CADETS



2^e **UGO PIROLI**

AMBIANCE ÉLECTR(ON)IQUE

Cette année pour Pâques, les cloches ont amené un petit cadeau en avance... Pas de suceries, mais le Folie Douce Courchevel Festival avec DJ sets en plein air sur le front de neige de Courchevel 1850. Le tout entièrement gratuit, les 8 et 9 avril ! Ça vaut bien une poule en chocolat, non ?

The Avenir, ça vous dit quelque chose ? Mais si, on a tous déjà entendu son titre « Fade out lines » ! Eh bien, rendez-vous le 9 avril pour le voir en live sur le front de neige de Courchevel 1850, les sommets en toile de fond. Mais il ne sera pas seul pour assurer le show, puisque pendant deux jours des artistes de tous horizons défileront derrière les platines pour ambiancer les spectateurs. Groovy, latin house, remix, techno, urbain... le line-up est varié et les concerts sont prévus de 14h à 19h30. Parfait pour une pause pendant sa journée de ski ou pour un après-ski plus festif que jamais ! L'entrée est gratuite pour tous, alors pourquoi s'en priver ? (S.R.)

The snow front of Courchevel 1850 welcomes the Folie Douce Courchevel Festival on 8 and 9 April with amazing international artists : groovy, Latin house, remix, techno, urban... the line-up is varied and the concerts are scheduled from 2pm to 7.30pm.



FOLIE DOUCE COURCHEVEL FESTIVAL

Sur le front de neige de Courchevel 1850
Dès 14h (ouverture des portes à 13h)
Gratuit, accès en ski ou à pieds
Infos : festivalfoliedouce-courchevel.com
+33 (0)4 79 08 00 29



8 & 9
AVRIL



© Photos Le Barn Studio

WINTER LEGACY BY ALEXIS PINTURAUT DEMANDEZ LE PROGRAMME !

8
AVRIL



C'est ce samedi 8 avril qu'a lieu le désormais célèbre Winter Legacy by Alexis Pinturault, une course inédite qui mêle technique, audace et... folie, en présence du double médaillé des derniers Mondiaux de ski à Courchevel Méribel !

Ouvert à tous, le Winter Legacy proposera ce samedi 8 avril un enchaînement inédit de plusieurs disciplines entre le portillon de départ et la ligne d'arrivée : super géant, géant, ski-cross, bosses et même un waterslide (avec échappatoire possible) ! Et pour ne frustrer personne, ski alpin, snowboard et télémark sont acceptés, à condition que tout le monde porte bien son casque.

Implanté au stade de slalom Émile-Allais, l'évènement aura un départ identique aux récents Championnats du monde de ski sur la mythique piste de l'Eclipse, c'est dire ! Le Winter Legacy se court en individuel ou en équipe de 4 skieurs, qu'on soit pro (licencié) ou amateur (non licencié). Les départs se font par vagues de 4, sauf pour les juniors qui partiront par 2. Un évènement synonyme de bonne humeur à ne pas manquer en cette fin de saison à Courchevel ! (R.C.)

UK This Saturday 8 April, open to all, the Winter Legacy proposes several disciplines : super giant, giant, ski-cross, moguls and even a waterslide. Located at the Emile Allais slalom stadium, the event will have an identical start as the recent World Ski Championships on the mythical Eclipse slope. The Winter Legacy is run individually or in teams of 4 skiers, by waves of 4, except for juniors who will start by 2. A convivial event not to be missed !



LE PROGRAMME

REMISE DES DOSSARDS (AU CLUB HOUSE INEOS)

- Le vendredi 7 avril de 15h à 18h
- Le samedi 8 avril de 7h à 9h30

HORAIRES DE DÉPART LE 09/04

- À 9h30 pour le Winter Legacy Junior (de 9 à 14 ans)
- À 10h45 pour le Winter Legacy adultes et équipes

ANIMATIONS DU VILLAGE

- Les activités sont ouvertes toute la journée
- Le repas chaud pourra être retiré à partir de 11h30
- Session autographes et photos avec Alexis Pinturault et les autres champions de 14h à 14h40
- Remise des prix et tirage de la tombola à partir de 14h45
- Concert gratuit à partir de 15h au centre de la station



WINTER LEGACY BY ALEXIS PINTURAUT

Course junior : accès par le téléski de la Loze depuis la Croisette à Courchevel 1850
 Course adulte : accès par la télécabine de Chenu
 Possibilité de restauration au village de l'évènement (club Ineos)
winterlegacy.com

Gamme Kia Citadines.

Profitez des offres exceptionnelles sur Kia Picanto, Rio et Stonic.
Disponibles très rapidement.



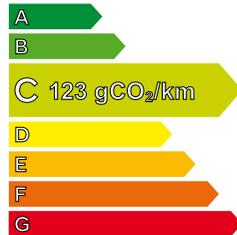
Movement that inspires⁽¹⁾



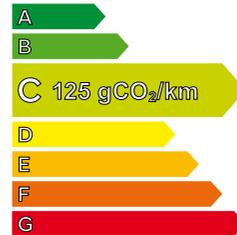
KIA CHAMBERY LA RAVOIRE
22 Rue Pierre et Marie Curie,
73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 72 94 08 | www.deltasavoie.fr/kia

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

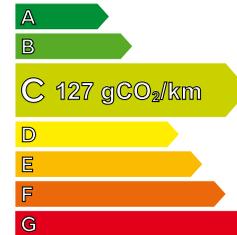
Kia Picanto



Kia Rio



Kia Stonic



Consommations mixtes du Kia Picanto : de 5,1 à 5,6L/100km ; du Kia Rio : de 5,4 à 5,6 L/100 km ; du Kia Stonic : de 5,2 à 6,0 L/100 km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DCM/TOM) et dans tous les États membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande et Gibraltar sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Movement that inspires - Du mouvement vient l'inspiration. Mentions légales KIA FINANCE (2) Exemple de Location Longue Durée (LLD) de 49 mois et 40 000 km pour le financement de la Kia Picanto Motion 1.0 essence DPE 67 ch ISG BVM5 (hors options). 1^{er} loyer majoré de 2 000 € (couvert à hauteur de 1 500 € par la Prime à la Conversion)⁽³⁾ suivi de 48 loyers mensuels de 97 € TTC. Sous conditions de reprise. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Modèles présentés : Kia Picanto GT-line Premium 1.0 essence T-GDI 100 ch ISG BVM5. 1^{er} loyer majoré de 2 000 € (couvert à hauteur de 1 500 € par la Prime à la Conversion)⁽³⁾ suivi de 48 loyers mensuels de 207 € TTC. Sous conditions de reprise. Kia Rio GT-line Premium 1.0 L essence T-GDI 100 ch BVM6 (avec peinture métallique). 1^{er} loyer majoré de 2 000 € suivi de 48 loyers mensuels de 267 € TTC. Kia Stonic GT-line Premium 1.0 essence T-GDI MHEV 120 ch BVM5 (avec peinture bi-ton). 1^{er} loyer majoré de 2 000 € suivi de 48 loyers mensuels de 307 € TTC. Sous conditions de reprise. Exemples hors assurances et prestations facultatives. (3) Conditions de reprise et d'éligibilité sur kia.fr et servi.kiapublic.fr. Offres réservées aux particuliers, non cumulables, valables du 01/01/2023 au 31/01/2023 chez tous les distributeurs Kia participant. Sous réserve d'acceptation du dossier par Kia Finance. Kia Finance est une marque exploitée par Hyundai Capital France, SAS au capital de 94 545 500 euros, 69 avenue de Flandre 59700 Marqu'en-Baroeul SIREN 491 411 542 RCS Lille Métropole. Voir conditions sur kia.fr.

Au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer

COURCHEVEL

Vive l'hiver indien !

Pour faire découvrir les sports de glisse à vos enfants, quoi de mieux qu'un espace 100% débutant, où se mêlent joie et bonne humeur ? Rendez-vous au Western ski park, pour développer un œil nouveau sur la montagne.

Si on vous avait dit qu'il était possible d'apprendre le ski au pays des cowboys et des indiens, vous ne l'auriez pas cru, et pourtant ! À Courchevel-Moriond, retrouvez le Western ski park, un espace dédié réservé aux débutants en quête de premières sensations de glisse. Entre pentes douces, tapis roulants, tipis et autres totems indiens, tout est prévu pour permettre aux plus jeunes de découvrir ce sport, tout en s'amusant grâce à une ambiance western qui marquera les esprits. Pour vous y rendre, empruntez la télécabine de l'Ariondaz, et profitez une fois au sommet ! (M.C.)



EN+

LUNDI 10.04

Pâques au Sommet
Easter art the Top
Expérience unique et succulente de dégustation de gâteaux
Dès 10h30 • Gratuit
Courchevel 1850 – Sommet de la télécabine des Verdons

MARDI 11.04

Atelier d'écriture poétique
Poetry writing workshop
De 15h à 16h30 • Gratuit
Courchevel Le Praz - Médiathèque

JEUDI 13.04

Quizz musical
Music quiz
Dès 16h • Gratuit
Courchevel Village – Au pied de la TC des Grangettes

Office de tourisme

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

In Courchevel-Moriond, the Western ski park, accessible via the cable car l'Ariondaz, is a dedicated area reserved for beginner skiers. Between gentle slopes, magic carpets, teepees and other Indian totems, the Western ski park is perfect to progress in full safety.



WESTERN SKI PARK

Courchevel-Moriond (1650)

Accessible via la télécabine de l'Ariondaz



8
AVRIL

Joyeuse Poule party !

Samedi 8 avril, le chocolat est à l'honneur à l'aube de la si attendue fête de Pâques. À cette occasion, le conseil municipal des enfants organise un marché caritatif et une chasse aux œufs dans le parc thermal. Soyez malins en ne mettant pas tous vos œufs dans le même panier !

C'est un après-midi festif qui s'annonce. Rendez-vous dès 15h dans le parc pour partir à la recherche de pièces de puzzle cachées partout dans le parc. À chaque pièce de puzzle rapportée, un chocolat est offert. En parallèle, on fera notre marché de Pâques. De 15h à 17h, des étals de gâteaux confectionnés par le conseil municipal des enfants et par le club de l'Âge d'or nous attendent. « Le conseil a été créé pour créer des actions de partage en dehors de l'école en septembre dernier. Il s'agit de la première manifestation des 6 élèves de l'école de Brides-les-Bains », nous explique Marie-Geneviève, l'animatrice du conseil. Et si l'amusement est au centre des préoccupations, c'est aussi l'entraide qui est à l'honneur. Les bénéfices tirés de la vente des boissons servies à la buvette seront reversés à l'association des Restos du Cœur. Vous pourrez déposer jeux et jouets lors du marché, ils seront ensuite remis à l'association Emmaüs. On nous promet un bel après-midi rempli d'interactions humaines. (C.B.)



On 8 April, we meet in the thermal park as from 3pm to search for puzzle pieces hidden in the park. For each puzzle piece found, a chocolate will be offered. At the same time, we'll be visiting the Easter market open from 3pm to 5pm.

LE MARCHÉ DE PÂQUES

Dans le parc thermal • De 15h à 17h
Repli salle de la Dova en cas de pluie
+33 (0)4 79 55 21 55 • brides-les-bains.com

EN+

MARDI 11.04

Démonstration de cuisine :
des desserts légers

Cooking demonstration : light desserts
À 16h30 • Offert
Thermes – Centre nutritionnel

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



BRIDES-LES-BAINS

LES DÉS SONT JETÉS !

Tous les amoureux du jeu et de l'audace ont trouvé leur bonne adresse. Rendez-vous au Casino des 3 Vallées au cœur de Brides-les-Bains. Roulette anglaise, black-jack et machines à sous, on multiplie les chances de gagner ! Et tous les jeudis soir à partir de 21h, on donne de la voix lors des karaokés au restaurant du Casino. (C.B.)

The Casino in the heart of Brides-les-Bains proposes English roulette, blackjack and slot machines, as well as karaoke every Thursday evening at 9pm.

CASINO DES 3 VALLÉES
Esplanade des Thermes
Ouvert 7j/7 de 11h à 3h
+33 (0)4 79 55 23 07



9
AVRIL

LES DIEUX DE L'OLYMPE !

Si vous êtes un amateur de trails en recherche de challenge, venez tester le Défi de l'Olympe ce dimanche 9 avril. Confrontez-vous aux autres athlètes des 3 Vallées, sur un parcours de 3,5km à monter le plus de fois possible dans un temps imparti. Ça promet d'être sportif !

ON VISE LE SOMMET

Ce dimanche 9 avril à 10h, la saison de trail démarre sur les chapeaux de roue avec le Défi de l'Olympe. Réservé à tous les amoureux de trail et de courses extrêmes, ce défi sportif mettra votre endurance à rude épreuve ! Allez au bout de vous-même, au travers d'une épreuve ludique destinée aux rois de la grimpe.

PARCOURS MOUVEMENTÉ ET GROS DÉNIVELÉ

Au départ de Brides-les-Bains, suivez un parcours de 3,5km pour 520m de dénivelé positif vous menant jusqu'à Méribel - Les Allues. Et une fois en haut, pas question de s'arrêter là : on emprunte la télécabine pour redescendre tout en bas, en 7 minutes top chrono, avant de remonter de plus belle. Durant 6h, le but est d'enchaîner le plus de montées possible, en profitant de la télécabine et des ravitaillements, situés en haut et en bas du parcours, pour vous reposer et reprendre des forces.

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT !

L'épreuve peut bien évidemment se faire en solo, mais il est également possible d'y participer sous la forme d'un relais. Le principe reste le même, avec un maximum de montées à réaliser. Vous disposerez simplement d'un temps de repos plus important, puisque vous attendrez le retour de votre partenaire dans la zone de relais, située à Brides-les-Bains. Et si vous voulez vous confronter à ce parcours une seule et unique fois, participez à la grimpe sèche, qui aura lieu à 14h.

RECORDS À BATTRE

Repoussez vos limites et essayez de battre le record de 9 montées en 4h14 pour les hommes (détenu par Fabien Antolinos) et des 7 montées en 4h12 pour les femmes (détenu par Lucie Baudin), afin de faire de vous le nouveau Dieu de l'Olympe ! (M.C.)

This Sunday 9 April, the trail season gets off with the challenge Défi de l'Olympe. Departing Brides-les-Bains, the participants run 3,5km with a positive altitude difference of 520m to Méribel-Les Allues. The cable car takes the participants back to the departure in 7 minutes only. During 6 hours, the aim is to do as many climbs as possible. Try to beat the record of 9 climbs in 4h14 for men (held by Fabien Antolinos) and 7 climbs in 4h12 for women (held by Lucie Baudin) !



DÉFI DE L'OLYMPE

De 10h à 16h • Dès 18 ans
Solo : 30€ en ligne/40€ sur place
Duo : 40€ en ligne/50€ sur place
Montée sèche : 10€ (dès 16 ans)
Inscription auprès de
meribel-sport-montagne.com

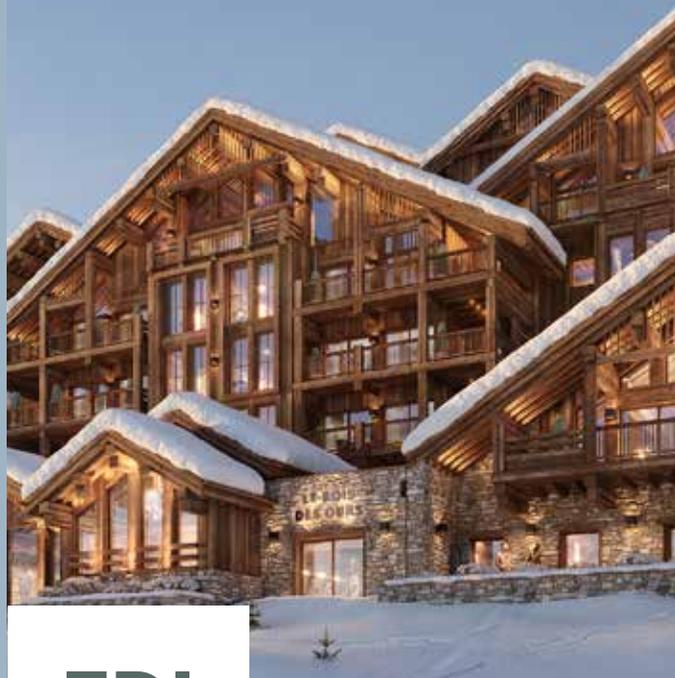


"UN FORMAT ORIGINAL !"

Le défi de l'Olympe, c'est vraiment une course sympa à faire ! Le format est assez original, et c'est le top pour se préparer en début de saison. Les athlètes peuvent enchaîner beaucoup de montées, sans pour autant se tuer sur les descentes, ce qui aide beaucoup à progresser. Si je devais prodiguer quelques conseils, je dirais qu'il ne faut pas partir trop vite, bien gérer son effort, et garder une bonne dynamique, pour pouvoir aller jusqu'au bout sans encombre !

(Lucie Baudin, 33 ans, recordwoman de l'épreuve)

Collection Hiver 2022-2023



**EDI
FIM**
MONTAGNE

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

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

MÉRIBEL



@Photos Nadine Court

13
AVRIL

LA COMÉDIE DES ALPES BRÛLE ENCORE LES PLANCHES...

Pour ceux qui auraient manqué les pièces « Crétins des Alpes » ou « Cluster » de la Comédie des Alpes, pas de panique, car leur 3^e création « Les Monologues du machin » nous attendent le 13 avril à l'auditorium de Méribel. Un scénario rire-iscime...

Si le nom de la Comédie des Alpes vous parle, c'est parce cette troupe savoyarde fait le buzz depuis un peu plus de 2 ans. Née de l'imagination de deux compères de lycée, Thomas Aragona Caruso et Loïc Quéquiner, la troupe a pour vocation « de ramener la culture du rire au-devant de la scène savoyarde », nous dit Thomas. Bien plus qu'une troupe, c'est la naissance prochaine d'un théâtre culturel à Chambéry qui s'annonce en décembre 2023. Après avoir découvert leurs premières créations cet hiver à Méribel dans le cadre des Parenthèses culturelles, place cette semaine à leur dernière œuvre « Les Monologues du machin ». Thomas nous dit que l'esprit « est un pendant masculin des Monologues du vagin », qui interroge la place de l'homme dans la société d'aujourd'hui. Et si vous voulez « tout savoir sur le zizi », comme l'accroche nous le dit, rendez-vous le 13 avril pour une soirée riche en émotions ! (C.B.)

After discovering their first creations this winter in Méribel as part of the event Parenthèses Culturelles, the company La Comédie des Alpes presents its latest work, the theatre play "Les Monologues du Machin" on 13 April at 9pm at the auditorium of Méribel.



 « LES MONOLOGUES DU MACHIN » • THÉÂTRE

Par la Comédie des Alpes
À 21h à l'auditorium • Entrée 12€
Réservation à l'office de tourisme ou sur www.meribel.net
+33 (0)4 79 08 60 01



MÉRIBEL

TOP À LA BARQUETTE !

Le dimanche 9 avril, les pisteurs font le show à la Chaudanne ! Course en barquette, démonstration avec DVA et chien d'avalanche, concert... C'est au 45^e Mémorial des pisteurs de Méribel que ça se passe.

Si la traditionnelle course en barquette débutera à 18h15, les hostilités commencent dès midi avec barbecue, stands de snacking et petite ambiance musicale. Comme ce sont les pisteurs qui invitent, ils feront découvrir une partie de leur métier avec la démonstration et l'initiation à l'utilisation d'un détecteur de victimes d'avalanches (DVA). Christophe, maître-chien passionné, sera aussi là avec son chien Nook pour présenter leur travail grâce à des mises en situation. Place ensuite au spectacle avec la course où, 2 par 2, les pisteurs s'affronteront sur un slalom géant en transportant leur barquette, sorte de brancard servant à transporter les blessés en ski. Final en beauté avec un bon diots-polenta avant le concert de Riff Raff ! (S.R.)

UK Sunday, 9 April, the 45th ski patrol memorial takes place in Méribel. The festivities start at 12pm with grilled meat and snacks, demonstrations with avalanche safety equipment and avalanche dog, traditional slalom at 6.15pm, convivial meal and live concert to end the day in beauty !



45^e MÉMORIAL DES PISTEURS DE MÉRIBEL

Dès 12h • Accès libre
+33 (0)4 79 08 65 32 • meribel.net

EN+

LUNDI 10.04

Chasse aux œufs de Pâques
Easter egg hunt
De 10h à 12h et de 14h à 16h
Gratuit
Méribel Mottaret
Maison de la réserve

MERCREDI 12.04

Projection du film documentaire
« À l'écoute de la Nature »
Documentary film
« À l'écoute de la Nature »
De 14h à 15h et de 15h à 16h
Gratuit - Dans la limite des places disponibles
Méribel Mottaret
Maison de la réserve

JÉUDI 13.04

Nocturne du trappeur
« soirée igloo »
Igloo evening
À partir de 8 ans
65€ : raquettes, frontale, fondue, transport inclus
Réservation : Raquett'Evasion
+33 (0)7 67 12 24 60
Rdv à Mottaret, Méribel et Altiport

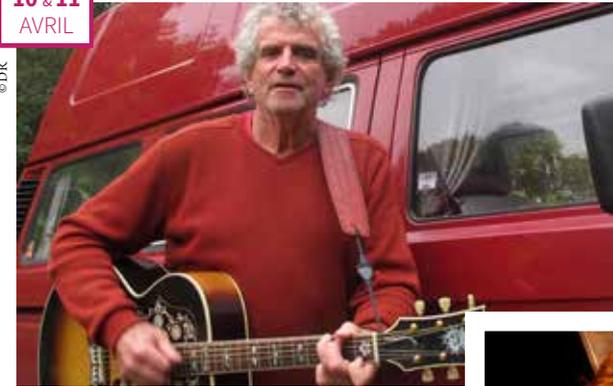
Office de tourisme Méribel
+33 (0)4 79 08 60 01

MÉRIBEL

HUMOUR & TENDRESSE

10 & 11
AVRIL

© DRK



Les 10 et 11 avril, retrouvez deux spectacles pour enfants en direct de la Maison du tourisme, et laissez-vous transporter dans l'univers de ces artistes talentueux, entre chant, danse, humour et tendresse...

À Méribel, le début de semaine s'annonce spectaculaire. Ce lundi 10 avril, venez découvrir "Alain Moisan et le Carnaval des animaux", pour une parenthèse musicale haute en couleur. De 18h à 19h, venez assister à ce tout nouveau spectacle, où se mêlent chant et danse dans une ambiance conviviale. Et le lendemain, on remet le couvert. Rendez-vous-même heure, même lieu, pour le spectacle "Derrière la porte" proposé par la compagnie Tour de Cirque. Par le biais d'une rencontre insolite, les deux personnages sur scène nous invitent à un voyage dans un univers imaginaire, à la fois absurde et tendre. (M.C.)



© Tour de Cirque

UK This Monday from 6pm to 7pm, come and discover "Alain Moisan et le Carnaval des Animaux", a brand new show combining singing and dancing in a warm atmosphere. On Tuesday, same time, same place, for the show "Derrière la Porte" proposed by the company Tour de Cirque.



SPECTACLES POUR ENFANTS

Maison du Tourisme • Méribel Centre
Lundi 10 : "Alain Moisan et le Carnaval des animaux"
Mardi 11 : "Derrière la porte"
De 18h à 19h • Gratuit

RÉPARATION

Repairs

VENTE

MATÉRIEL

ET ACCESSOIRES

Equipment and accessories

SPÉCIALISTE BOOTFITTING

MATÉRIEL DE SKI DE RANDO

Ski touring material

LOCATION DE SKIS

Skis rental

WWW.INTERSPORT-RENT.FR

RÉSERVATION EN LIGNE : FLASHEZ CE QR CODE



FRONT DE NEIGE



CENTRE VILLAGE

**Olivier et ses équipes vous accueillent
tous les jours de 8h à 19h**

FRONT DE NEIGE

+33 (0)4 79 00 68 45
intersport-smb@orange.fr
www.intersport-rent.fr

CENTRE STATION

+33 (0)4 79 08 67 17
intersport.smb@orange.fr

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE



9
AVRIL

CONCERT 100% MADE IN SAINT-MARTIN !

Ce dimanche 9 avril, venez découvrir Almost Famous, un tout nouveau groupe 100% Bellevillois ! Créé à l'automne dernier, le groupe propose des musiques de tous les horizons. De 11h à 12h30, puis de 14h30 à 16h, vous les retrouverez au pied du TSD Saint-Martin Express. Un moment entre musique et gourmandise, puisque qu'une dégustation de produits locaux, proposée par les Gourmandises du Châtelard, aura lieu en parallèle des concerts. (M.C.)

This Sunday 9 April, come and discover Almost Famous, a brand new local group created last autumn, at the foot of the cable car Saint-Martin Express.



CONCERTS ALMOST FAMOUS

11h - 12h30 / 14h30 - 16h
Départ du TSD Saint-Martin Express

EN +

MARDI 11.04

Visite guidée du musée
Museum guided visit
À 10h30 • Dès 6 ans
Adulte : 8€ / offert pour les -16 ans
Musée

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

10 > 13
AVRIL



©DR



©DR



©Vincent Lottenberg



Pres 5 événements !

Ce n'est pas parce que la saison se termine bientôt qu'il faut s'arrêter de vivre. Et le village de Saint-Martin-de-Belleville l'a très bien compris. Cette semaine, profitez de nombreuses activités, entre spectacles, musique et gourmandises...

La semaine démarre sur les chapeaux de roue, avec deux événements prévus ce lundi 10 avril. En premier lieu, on célèbre Pâques ! Dès 12h45 et jusqu'en fin d'après-midi, profitez de multiples activités organisées dans le centre du village, comme une parade fantastique, un jeu de piste ou encore une distribution d'œufs en chocolat. Et une fois que vous aurez fait le plein de sucreries, foncez à l'église de Saint-Martin pour le dernier concert des rendez-vous musicaux des Belleville, prévu à 18h, avec l'ensemble Kainos Classique, représenté par Julien Weber et Catherine Garonne, pour un duo hautbois/piano.

Le mercredi, place au show ! De 15h à 17h30, spectacle et bricolage s'allient le temps d'un spectacle forain et d'un show unique en son genre. Au côté d'un conteur-bricoleur, redécouvrez l'environnement qui vous entoure, et fabriquez votre propre jouet rustique avec des éléments naturels, à la manière de vos ancêtres (activité au centre village ou à la salle des fêtes si mauvais temps). À 18h, c'est Saint-Martin qui en scène. La salle des fêtes se transforme alors en salle de conte, pour le spectacle "Les Secrets de Pamy" ! Embarquez pour un voyage interactif, bercé par les mots du conteur qui abordera le thème de l'environnement, pour vous permettre d'apprécier la magie de dame nature à sa juste valeur.

Enfin, le jeudi 13, laissez-vous tenter par un atelier de découverte des sons et de la voix, de 17h30 à 19h. Goûtez au plaisir de l'harmonie des sons au travers d'une balade dans la nature, et prenez part à une mise en mouvement, corporelle et vocale, qui risque de marquer les esprits. (M.C.)

Saint-Martin-de-Belleville propose **numerous activities for young and old : egg hunt and a parade as from 12.45pm and the last concert organised by Les Rendez-Vous Musicaux des Belleville at 6pm in the church on Monday 10, a unique show at 3pm and the storyteller "Les Secrets de Pamy" at 6pm on Wednesday 12, and a sound and voice discovery workshop from 5.30pm to 7pm on Thursday 13.**



ANIMATIONS DU 10 AU 13 AVRIL

- Lundi 10 : Pâques (dès 12h45, gratuit sur inscription) et RDV musicaux des Belleville (18h, prix libre)
- Mercredi 12 : Spectacle forain (15h-17h30, gratuit) et "Les Secrets de Pamy" (18h, gratuit)
- Jeudi 13 : Découverte des sons et de la voix (17h30-19h, 5€ sur inscription)
+33 (0)4 79 00 20 00

UNE ENVIE d'oxyZen ?

Cette semaine, on adopte la zen attitude aux Menuires ! Du 10 au 14 avril, prenez part à la Yogiski, une semaine réservée à la pratique d'activités autour du yoga et du bien-être. Pour décompresser après une longue saison d'hiver, il n'y a pas mieux !



La Yogiski, c'est un des événements incontournables de la fin de saison aux Menuires. Durant une semaine, participez à d'activités diverses et variées, rythmées par un seul mot d'ordre : la relaxation. Que ce soit de la sophrologie, de la réflexologie, de l'hypnose ou encore du yoga, tout est prévu pour vous permettre de vivre un moment de détente absolue. "On propose un grand nombre d'activités pour permettre à tous ceux qui les participants de s'y retrouver, en pratiquant des activités qui leur étaient jusqu'à lors parfois inconnues", nous explique Paul Bourget, responsable adjoint animation et événementiel pour l'office de tourisme des Menuires.

Petite nouveauté cette année, prenez part à un voyage sonore unique en son genre grâce au bol tibétain. Laissez-vous bercer par les sons apaisants créés par les vibrations de cet instrument, qui favorisent le lâcher-prise, en vous plongeant par la même occasion dans un profond état méditatif.

SOPHROLOGIE, YOGA, HYPNOSE...

Au total, pas moins de 6 activités vous seront proposées chaque jour, dont la plupart sont gratuites ! Les seules activités payantes sont celles proposées par le centre sportif, ainsi que la "randonnée yoga" au lac du Lou. Pour cette dernière, prévue le jeudi 13 à 16h30, munissez-vous de vos meilleurs après-skis, avant d'entreprendre une montée en raquette jusqu'au lac. Une fois en haut, vous n'aurez plus qu'à vous relaxer grâce à une belle session yoga en altitude, suivie d'un repas 100% végétarien, avant de redescendre sur le coup des 22h30.

Chaque personne pourra participer à un maximum de 5 activités au cours de la semaine, dans la joie et la bonne humeur, et qui plus est sous les rayons du soleil, puisque les différentes activités se dérouleront en extérieur si le temps le permet. Rien de mieux qu'un bain de soleil pour sublimer une séance de yoga ! (M.C.)



© OT Les Menuires - Saint-Martin



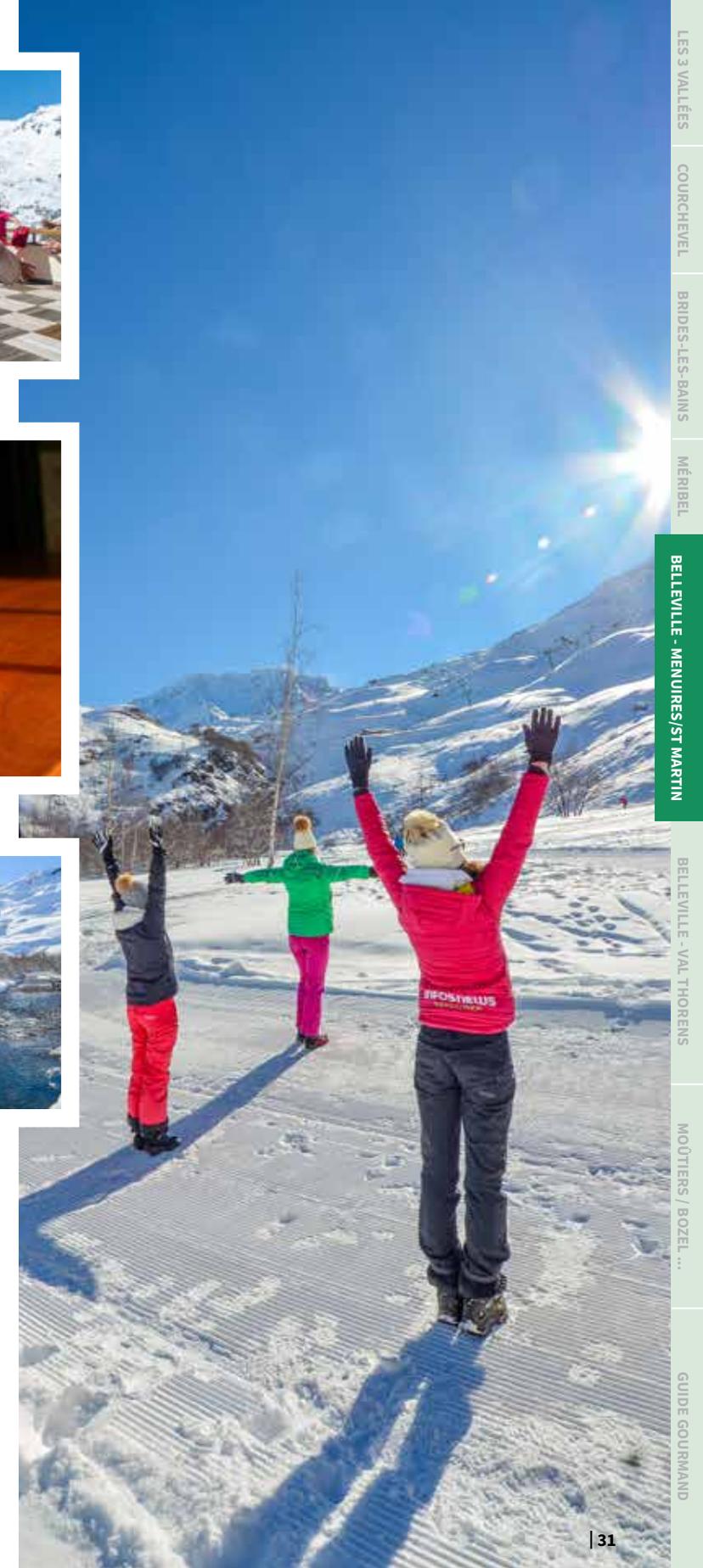
© OT Les Menuires - Saint-Martin



© Pixabay



 **Yogiski, from 10 to 14 April, is one of the events not to be missed at the end of the season in Les Menuires. During one week, you can take part in various activities, punctuated by only one keyword : relaxation. Whether it is sophrology, reflexology, hypnosis or yoga, everything is planned to allow you to live a moment of absolute relaxation. In total, not less than 6 activities offered each day, most of which are free ! Subscriptions at the tourist office.**



Casino des Vallées
OUVERT 7j/7

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

20H30 - 3H
BLACK-JACK

11H - 3H
MACHINES À SOUS
ROULETTE ÉLECTRONIQUE

BRIDES-LES-BAINS

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

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



LES MENUIRES

SPEED MOUNTAIN

SESSION

SENSATIONS !

Speed Mountain, c'est l'expérience incontournable des activités hors-ski aux Menuires, à pratiquer seul, en famille ou entre amis. Rendez-vous tous les jours pour une bonne session de luge sur rail. Avec 1000m de dénivelée à avaler !



Tester une descente du Speed Mountain doit figurer en bonne place de votre « to-do-list » des activités de l'hiver ! Petit conseil pour bien profiter de son baptême de luge sur rail : lâchez les freins ! Il sera toujours temps de les actionner si vous trouvez que votre bolide va trop vite.

Tout commence pourtant en douceur, la luge s'élevant tranquillement vers les hauteurs, tractée dans ses rails métalliques. Le sommet approche enfin, et la bascule se fait. C'est parti pour 1000 mètres de descente ! Premier virage à droite, on prend de la vitesse. Nouvelle courbe relevée et première rupture de pente. Ça secoue un peu... Les twists (vrilles) s'enchaînent. Les lignes d'horizon s'emmêlent et le vent nous grise...

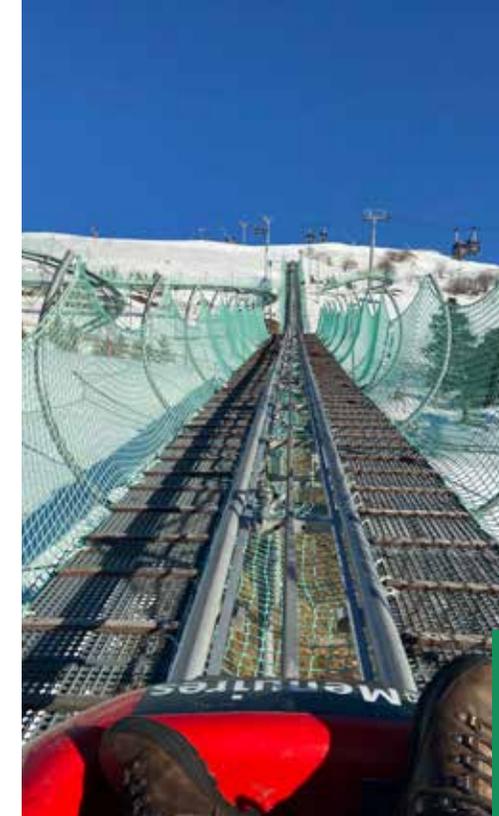
Au fur et à mesure de la descente, des voyants s'allument en bord de piste. Serez-vous marmotte, lapin ou bouquetin ? Car à chaque vitesse dépassée correspond son animal. Alors que la gare d'arrivée approche déjà, on tente d'en remettre une couche, jusqu'au dernier virage.

Mais il faut bien se faire une raison, même les meilleures choses ont une fin. C'est déjà l'heure de quitter son terrible engin. À la sortie, direction l'écran des photos souvenirs... Grand sourire sur tous les écrans. Ce qui est bien, c'est qu'à Speed Mountain, entre amis ou en famille, seul ou à deux avec un enfant, c'est vraiment à chacun son challenge. (E.R.)

Try out the rail sledge run Speed Mountain of 1 000 metres long in the heart of the village of Les Bruyères near the cable car Les Bruyères 1 ! Accessible to all, 5 years and older or 1,10 metres minimum, with your parents on a sledge or alone starting from 1,40 metres, the Speed Mountain guarantees laughter and strong sensations ! Fast as a snail, an ibex, a hare or a marmot... try to beat Boukty the mascot, and don't forget your souvenir photo !

SPEED MOUNTAIN
Quartier des Bruyères

Ouvert tous les jours de 15h à 19h jusqu'au 21 avril
Accessible dès 5 ans (taille minimum : 1,10m)
sur la luge des parents
À partir de 10 ans et 1,40m, l'enfant doit piloter seul
1 tour 9€ - 5 tours 38€ - 10 tours 57€ - 22 tours 99€
+33 (0)4 79 00 62 75 • skipass-lesmenuires.com





SNOWBOARD TEAM DES BELLEVILLE

TIMO VILLARD

SNOWBOARD FREESTYLE

Natif des Belleville, Timo a commencé par le ski alpin avant de passer des piquets aux bosses en se mettant au snowboard freestyle. Après deux ans de pratique seulement, il a déjà intégré le Pôle France de Font-Romeu. Rencontre avec ce jeune passionné et surtout déterminé.

Pourquoi as-tu décidé de troquer les skis pour une planche ?

J'ai eu envie de changer, car je ne m'épanouissais plus vraiment dans ce sport. J'avais envie de faire des nouvelles choses, j'ai donc rejoint la Snowboard Team des Belleville, où on faisait un peu de tout au début, mais j'ai vite eu une préférence pour le freestyle. Je fais aussi du slopestyle (enchaînement de rails et sauts) et du big air : les deux sont complémentaires.

Justement, qu'est-ce qui te plaît dans le snow freestyle ?

Je cherchais à faire un sport où pouvoir me faire plaisir et progresser, et c'est exactement ce que j'ai trouvé dans le snow freestyle. C'est une discipline plus libre, je peux faire les choses comme je le veux. Il y a un côté créatif qui me rend heureux. J'aime surtout les sensations que le sport procure, mais il y a aussi une super ambiance : tout le monde est ami, il y a une bonne cohésion même entre « adversaires ».

“ IL Y A UN CÔTÉ CRÉATIF QUI ME
REND HEUREUX ”

- Profil*
- **Prénom :** Timo
 - **Nom :** Villard
 - **Âge :** 15 ans
 - **Discipline :** Snowboard freestyle

- Palmarès*
- 2023 : 2^e en slopestyle FIS à Glacier 3000
 - 2023 : 7^e en finale du World Rookie Tour à Kaprun
 - 2022 : Vice-champion de France de Big Air en minime et en surclassement cadet aux 2 Alpes
 - 2022 : Vainqueur du Kids National Tour Chamonix en slopestyle & big air minime



Rapidement, tu as progressé...

Grâce au soutien de la commune des Belleville et du Club des Sports des Menuires, j'ai déjà rejoint l'équipe du Comité de ski de Savoie quand j'étais en 4^e et j'ai commencé à faire de plus grosses compétitions en France et en Europe. C'est ce qui m'a permis de rentrer au Pôle France pour ma rentrée de 3^e. Depuis, je progresse beaucoup car c'est intensif. Réussir une figure nécessite souvent beaucoup de répétitions : j'ai un côté persévérant et rigoureux qui me permet de ne rien lâcher.

Conjuguer sports & études, ce n'est pas trop difficile ?

Ce n'est pas toujours évident, mais l'accompagnement au Pôle France permet de concilier les 2. Je fais une demi-journée de snow chaque jour en hiver, et nous avons aussi une préparation physique et mentale toute l'année. Je suis dans une classe adaptée, les professeurs sont flexibles et nous aident à rattraper si besoin.

Un souvenir marquant ?

L'année dernière, aux championnats de France freestyle des 2 Alpes, je suis arrivé en finale du big air. Tous les riders de la catégorie d'âge supérieur à la mienne sont tombés car les conditions étaient difficiles. Je suis le seul à avoir réussi à plaquer ma figure et j'ai donc été surclassé ! J'étais super fier, et je pense que c'est ça qui m'a permis en grande partie d'être repéré pour intégrer le Pôle France. (S.R.)

UK Originally from the Belleville Valley, Timo started with alpine skiing before switching from slalom to moguls by taking up freestyle snowboarding. After only two years of practice, he has already joined Pôle France in Font-Romeu. Timo practises one half day of snowboard every day in winter, combined with physical and mental preparation all year round. He has an adapted programme at high school. He won the Savoie Snowboard Tour 2022 in Courchevel, and participated in the finals of the World Ski Tour 2023.

Timo est à la recherche de sponsors pour le soutenir. Contactez-le par mail : timovillard73@gmail.com



les 3 vallées

AU CREUX DE LA MAIN
IN THE PALM OF YOUR HAND

Apple | Android

EN+

MERCREDI 12.04
Raquettes : initiation adaptée aux tout-petits
Snowshoeing for little ones
Demi-journée • De 4 à 11 ans
Tarif : 47€ / enfant
La Croisette – Club Piou Piou

JEUDI 13.04
Raquette-Raclette
«Snowshoe-Raclette»
De 14h à 17h • À partir de 6 ans
80€ / personne
Ski Oxygène :
+33 (0)4 79 24 31 52

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

EN PLUS...
AVEC LE SOURIRE !

www.sogevab.com



BOARD
VAL THORENS

Val Thorens
Galerie Caron
+33 (0)4 79 00 00 76
10h - 21h

BREAK
DES MENUIRES

Les Menuires
964 avenue de La Croisette
+33 (0)4 79 01 08 83
9h - 21h

LA BULLE
DES BRUYERES

Les Menuires
619 rue des Bruyères
+33 (0)4 79 00 69 98
10h - 20h30

BY
SOGEVAB

VAL THORENS



12
AVRIL

RENCONTRE AU SOMMET
AVEC LE SKIEUR DE L'IMPOSSIBLE !

Connaissez-vous Sylvain Saudan ? Ce mercredi 12 avril, cet ancien skieur extrême, pionnier de la discipline, présentera ses deux films de ski avant de répondre aux questions des spectateurs.



Surnommé "Le Skieur de l'Impossible", Sylvain Saudan est une pointure du ski extrême, un des pionniers de la discipline, ayant ouvert de nombreux couloirs entre les années 1960 et 1980. Ce mercredi, il sera présent au sein de la plus haute station d'Europe, pour présenter dès 17h30 ses films de ski "Première aux Grandes Jorasses" et "Ski aux limites de l'oxygène". Une bonne manière de se remémorer les exploits de ce grand skieur, aujourd'hui âgé de 86 ans, qui participera à un temps d'échange avec les spectateurs une fois le visionnage terminé. (M.C.)

🇬🇧 Sylvain Saudan is a major figure in extreme skiing, one of the pioneers of the discipline, and opened many corridors in the 1960s to 1980s. He presents two of his films on 12 April at 5.30pm.

À 17h30 • Salle polyculturelle
Entrée 10€ (réduit 5€, gratuit -10 ans)

EN+

MARDI 11.04

**Concert d'hiver :
Fabrice Tarel Trio**

Winter concert : Fabrice Tarel Trio
À 18h30 • Entrée libre • Tout public
Église - Salle polyculturelle

JEUDI 13.04

**Spectacle enfants :
Les sorcières ça n'existe pas**

Children's show : There is no such thing as a witch
À 18h • Entrée libre
À partir de 3 ans
Église - Salle polyculturelle

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

50 ANS DE VAL THORENS L'OBLIGATION DE L'EXCELLENCE

Alors que l'hiver célébrant les 50 ans de la création de Val Thorens vit ses dernières semaines d'exploitation, Vincent Lalanne, directeur de l'office de tourisme depuis 5 ans, après avoir été à la tête de l'Association des 3 Vallées depuis sa création, revient sur cette saison. Il nous dresse un tour d'horizon des atouts, enjeux et perspectives pour demain...

Comment le cap de la cinquantaine se passe-t-il ?

L'image de Val Thorens est aujourd'hui très claire : nous sommes une station sportive, festive et conviviale, dans l'air du temps. Et cela du premier au dernier jour de la saison, même si celle-ci dure 6 mois ! Nous venons d'ailleurs de vivre deux des meilleures saisons de tous les temps.

Quels sont les atouts de Val Thorens ?

Nous avons un domaine skiable unique, cohérent, avec le gros atout du ski au pied partout. Et la chance de faire partie du domaine des 3 Vallées. En 50 ans, la station est toujours montée en gamme, en qualité et en prix. Mais le luxe, comme à Courchevel, c'est un autre métier. Et c'est ce qui fait la force des 3 Vallées, chaque station a son identité.

Qu'est-ce que les 7 titres en dix ans de meilleure station du monde ont changé ?

En 10 ans, seules trois stations ont décroché ce titre : Kitzbühel, Verbier et Val Thorens. Ils nous ont permis de positionner Val Thorens comme une grande station internationale, et pas seulement comme une fêtarde et la plus haute du monde. Mais il ne faut pas être prétentieux. Le travail est devant nous. Cela nous donne une obligation d'excellence à tous les niveaux.

L'esprit pionnier, cher à Val Thorens, est-il toujours aussi présent ?

Cette réussite est due à la mobilisation de l'ensemble des services et socio-professionnels, qui continuent, comme depuis les

débuts, à co-construire l'image de Val Thorens au quotidien. La force de Val Thorens, c'est qu'on sait se mettre autour de la table pour résoudre les problèmes et avancer. La station a grandi dans cet esprit, avec un petit côté Far West. Il faut qu'il perdure. Et nous allons continuer à être innovants. Et à être United.

Et quels seraient les prochains défis...

Pendant des années, le plus beau décor de Val Thorens, c'était la neige. J'aimerais qu'on arrive à rendre la station belle également lorsqu'il y a moins de neige. Nous devons aussi trouver notre rythme de croisière avec le Board, inauguré cet hiver, en optimisant les parties événementielles et séminaires du centre sportif. L'objectif est de ne pas lâcher les 6 mois de saison, de rester bons dans les ailes de saison. Et de retrouver une véritable unité et cohésion à l'échelle des 3 Vallées, basée sur notre complémentarité et notre image unique de meilleur domaine skiable du monde.

Quelle est ta mission comme directeur d'office de tourisme ?

Pour que le produit hiver tienne ses promesses, cela tient à une succession de détails. Je suis un peu un chef d'orchestre, qui joue avec les meilleurs solistes, et toute la station devient un orchestre philharmonique. Il faut juste savoir où on les mène, développer ce qu'on sait faire. Et s'assurer que la montée en gamme n'engendre pas de décrochage commercial, en travaillant les différents marchés internationaux. Le challenge, c'est aussi d'arriver à garder le personnel. Pour cela, il faut être attractif professionnellement mais rester participatif, moderne et bienveillant en management. Annualiser et proposer du travail en été, c'est une piste pour maintenir les gens à l'année.

Justement, comment rendre l'été plus attractif ?

L'hiver, Val Thorens est une réelle locomotive. Mais en été, c'est un Petit Poucet ! Il faut l'accepter, semer des petits cailloux et inventer notre modèle

économique estival. Chaque investissement doit être pensé été/hiver. Dans les Belleville, le choix a déjà été fait d'un développement de l'été à l'échelle de la vallée. Sur Val Thorens, il y a quelques projets : une piste de kart sur Castor et Pollux, les aménagements prévus au sommet de Caron d'ici deux ans, le développement de la liaison avec Orelle... La scénarisation de la Via 3 Vallées à vélo...

Alors que les stations de moyenne montagne souffrent, l'avenir du ski semble définitivement s'inscrire dans les stations d'altitude. Comment

“ NOUS ALLONS CONTINUER À ÊTRE INNOVANTS ET À ÊTRE UNITED ”

Val Thorens se positionne face à ces évolutions climatiques ?

C'est un vrai problème d'avenir, et on ne se réjouit pas du malheur des autres. Dans l'écosystème du ski,

il faut toutes les gammes de stations : des petites, des moyennes et des grandes ; des stations adaptées aux familles, aux jeunes, aux sportifs ; des stations capables de démocratiser le ski. Val Thorens est une des Mecque du ski. Et on débute rarement dans une très grande station. Les enfants, c'est notre clientèle de demain. Si demain, on ne peut plus proposer l'apprentissage du ski dans des stations d'altitude plus basse, peut-être devra-t-on adapter notre business modèle. (E.R.)

As the winter celebrating the 50th anniversary of the creation of Val Thorens is coming to an end, Vincent Lalanne, director of the tourist office for 5 years, after having been at the head of the association 3 Vallées since its creation, describes Val Thorens as a unique ski area, ski-in and ski-out, lucky to be part of the ski resort Les 3 Vallées. In 50 years, the resort has always gone upmarket, in quality and price. Each ski area part of Les 3 Vallées has its own identity.


50 ANS DE VAL THORENS
Station ouverte jusqu'au 8 mai
valthorens.com



VAL THORENS

LUGE

DESTINATION COSMOS !

Vous avez skié tout l'hiver et vous recherchez de nouvelles sensations de glisse ? Direction la Cosmojet, la plus longue piste de luge de France !

Au cœur de la plus haute station d'Europe, la luge prend un autre visage. Fini l'activité réservée aux enfants, maintenant les adultes peuvent aussi en profiter. Après être arrivé au pied du glacier de Pécllet, situé à 3000m d'altitude, saisissez votre luge, et dévalez cette piste de 6km sur le thème de l'espace ! Pour descendre jusqu'en bas, il vous faudra environ 45 minutes, au cours desquelles vous enchaînez virages relevés et pentes variées, qui mettront vos aptitudes de pilote à rude épreuve. Une piste ludique, accessible dès 5 ans, pour profiter de la fin de saison en famille ! (M.C.)

🇬🇧 The sledge run Cosmojet is the highest with a departure at 3000m, the longest in France (not less than 6km !), and the most sensational, whether you are in racing mode or more relaxed. An activity to do alone, with friends or family !



PISTE DE LUGE COSMOJET

En journée toute la semaine
En soirée du mercredi au vendredi
À partir de 18,30€ la descente

Gratuit pour les 5 à 9 ans sur la luge d'un adulte majeur
Prix et infos : valthorens.com



VAL THORENS

NOUVEAUX ESPACES LUDIQUES

Objectif lune !



©L.Brachot - OT Val Thorens

Val Thorens, c'est si haut qu'on se croirait presque sur la lune... Et avec les nouveaux espaces ludiques et jeux sur le thème de l'espace, l'expérience s'annonce encore plus cosmique !

La VT Fun Ride et le VT Family Park deviennent la Piste de l'espace et l'Expérience spatiale. Trouvez des défis à relever, tunnels à traverser, slaloms, obstacles cosmiques à éviter et whoops à en faire décoller plus d'un : nombreux sont les défis pour réussir les missions spatiales dignes de la NASA. Heureusement, Valthy, la marmotte mascotte, s'est trouvée de nouveaux amis (Abby, Chamy et Foxy) qui viendront en aide aux cosmo-skieurs dans leur périple.

Une fois redescendus, la nouvelle zone pique-nique au pied des pistes ludiques avec petits chalets, tables, poufs et transats promet un repas étoilé. Pour rester avec Valthy et ses amis, des jeux de piste à ski et dans la station, des carnets de jeux et autres goodies collectors sont à découvrir à l'office de tourisme. (S.R.)

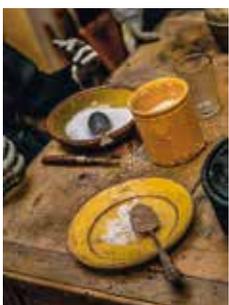
🇬🇧 The Val Thorens Fun Ride and Family Park propose different space themed games and fun zones with tunnels, slaloms and obstacles, and a whole new picnic zone at the foot of the slopes composed of small chalets, tables and deckchairs for a relaxing break !



ESPACE LUDIQUES

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

MUSÉE DES TRADITIONS POPULAIRES DE MOÛTIERS



**Centre Culturel
Marius Hudry**
23 Place Saint Pierre
+33 (0)4 79 24 04 23

Également visites guidées de la cathédrale, centre ancien, street art et coopérative laitière, pour les groupes sur demande

ARTISTE RENCONTRE



©Valentin Martin



©Valentin Martin



VALENTIN MARTIN : UN PINCEAU D'OÙ JAILLISSENT LES ÉMOTIONS...

Vivant aux Sables d'Olonne, Valentin Martin passe l'hiver à Moûtiers chez ses parents pour se ressourcer et apporter de nouvelles perspectives à ses toiles. À tout juste 22 ans, ce jeune artiste peint des visages en monochrome, pour véhiculer ses émotions et proposer aux spectateurs une profonde introspection...

Comment as-tu commencé à peindre ?

Il y a quelques années, j'ai commencé à me rendre dans les églises, bien que je ne sois pas spécialement croyant. J'ai été fasciné par les grands tableaux religieux, principalement d'époque Renaissance et Baroque. J'ai alors entamé des études d'histoire de l'art, mais je voulais pratiquer la peinture plutôt que la théoriser. Alors j'ai arrêté mon école au bout d'un an, et je me suis lancé de mon côté ! Cela fait maintenant 2 ans que je peins, et je ne m'en lasse pas.

Que représentes-tu derrière ces visages ?

J'ai toujours pensé que la peinture était liée à la religion et la spiritualité. Je représente surtout des martyrs rouges, qui ont donné leur sang pour leur religion, qu'ils estimaient supérieure à leur propre vie. Je trouve ce message très fort. À côté de ça, je peins aussi des inconnus, pour faire parvenir un état d'âme et créer une sorte de miroir, pouvant engendrer une sensation de pardon et de repentance chez ceux qui le regardent.

“ MA PEINTURE, C'EST UN MÉLANGE ENTRE SAVOIR-FAIRE, RÉFLEXION ET THÉORISATION ”

Quelle procédure suis-tu pour peindre une toile ?

J'essaie de ne pas me précipiter et de vraiment poser mes idées. Je vais faire des croquis, juste pour mettre des formes dans ma tête, et réfléchir à la manière de transmettre mon message. Ma peinture n'est pas très intuitive, c'est surtout beaucoup de réflexion au préalable. Mais une fois que tout cela est fait, je peins très rapidement. J'ai par exemple peint "La Piéta", qui fait 3 mètres sur 2, en à peine 1 semaine, car je savais exactement quoi faire !

La peinture en monochrome, pourquoi ?

Je considère que de simples nuances de noirs et de blancs permettent de donner plus d'émotions au personnage. J'assimile le noir à une certaine autorité, tandis que le blanc correspond à la pureté. Cela reste subjectif, mais c'est ma manière de voir les choses.

Pourquoi passer l'hiver en montagne ?

Pour pouvoir me retrouver seul face à ma toile. Lorsque je peins, je m'isole dans mon art, mais aussi au sens physique, dans ce décor montagnard. En plus, l'hiver provoque chez moi une certaine mélancolie. Si j'ajoute à ça le décor de la Savoie, immense et impénétrable, j'ai la sensation d'être pleinement épanoui ! (M.C.)

Living in Les Sables d'Olonne, Valentin Martin spends the winter in Moûtiers with his parents to recharge his batteries and bring new perspectives to his paintings. At just 22 years old, this young artist paints faces in monochrome, to convey his emotions and to offer his viewers a deep introspection. Fascinated by great religious paintings, mainly from the Renaissance and Baroque periods, Valentin started painting on his own 2 years ago.

 martin_valentin__

FÊTES DE PÂQUES

C'est fort en chocolat !

Alors que Pâques arrive à grands pas, on a voulu plancher sur le sujet, et rien ne vaut la pratique face à la théorie ! Direction la pâtisserie et chocolaterie La Forêt des Pains, à Moûtiers, pour découvrir les coulisses de ce monde merveilleux.

Save the date ! Rendez-vous le dimanche 9 avril pour fêter Pâques... La question qui brûle toutes les lèvres, c'est chez quel pâtissier acheter les œufs en chocolat et autres friandises qui raviront notre petite famille ? On vous emmène chez Jérôme Roulleau dans la Grande Rue de Moûtiers. Entre ses nombreuses commandes qui avoisinent les « 1800 pièces en 10 jours », il prend quelques minutes pour nous raconter son parcours.

UNE PASSION DE PÈRE EN FILS

« Je suis chocolatier et pâtissier depuis 32 ans. Issu d'une famille de pâtissiers normands, j'ai prolongé la tradition, nous explique-t-il. J'ai travaillé un peu partout dans le Maine et Loire, le Tarn, en Haute Maurienne, puis à l'Impérial palace à Annecy. J'ai ensuite fait 10 ans chez Monsieur Braissand à Méribel, avant de reprendre cette pâtisserie il y a 3 ans. » Si le chocolat coule dans ses veines, c'est avant tout un travail de titan qu'il faut fournir pour imaginer les figurines de poules, cloches, fruits de mer et même motifs insolites, comme les vaches tarines. Celui qui avoue « se lever à 1h du matin et finir sa journée à 18h », connaît et respecte son sujet.

CRÉATIONS MAISON ET SECRETS DE FABRICATION

À la Forêt des Pains, toutes les créations sont faites maison avec le chocolat de la filière Valrhona (Tain l'Hermitage). Pour lui, il s'agit de la meilleure qualité et il utilise ainsi du chocolat noir, au lait, blanc ou encore dulce. « Les préférences vont plutôt au chocolat noir et au lait », nous dit-il, livrant également quelques secrets de fabrication au passage. « J'utilise une enrobeuse, machine qui met le chocolat à température. Ensuite, on crée une première couche dure dans un moule, puis une seconde avant de le retourner sur une feuille et de le laisser reposer 3h avant démoulage. Tous les décors sont incorporés en amont lors du remplissage du moule. »

Et si Jérôme est capable de tout fabriquer, il avoue que « sur les 500kg de chocolat utilisé en 10 jours pour la période, ce sont encore l'œuf et la poule qui remportent le plus de succès ». On parie que vous êtes déjà en route, et pour une fois, si quelque chose « cloche », on est loin de s'en plaindre ! (C.B.)



« CE SONT ENCORE L'OEUF ET LA POULE QUI REMPORTENT LE PLUS DE SUCCÈS ! »

At the pastry shop La Forêt des Pains in Moûtiers, Jérôme Roulleau, chocolatier and pastry chef for 32 years, creates about 1800 pieces in 10 days during the Easter celebrations ! Jérôme worked for 10 years at Monsieur Braissand in Méribel, before taking over this pastry shop 3 years ago. All the creations available at La Forêt des Pains are homemade and created with chocolate from the Valrhona chain (Tain l'Hermitage).



LA FORÊT DES PAINS

Au 24 Grande Rue à Moûtiers
+33 (0)4 57 15 00 11

B Boulangerie La Forêt des Pains

EN+

LUNDI 10.04

Sortie « apprendre à reconnaître les plantes autour de Moûtiers »

"Learn to recognize the plants around Moûtiers" outing

Départ devant la mairie à 17h30

Ouvert à tous

Infos : Nature en Tarentaise
+33 (0)6 35 25 67 86

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



©DR



14 & 15
AVRIL

©anatholie



© Pierrick Guidou



JAZZ À MOÛTIERS

Du 14 au 20 avril, c'est la cinquième édition du jazz à Val Tho, en partenariat avec Jazz à Vienne ! Avant que le festival ne rejoigne les sommets le 18, un arrêt est programmé à Moûtiers, où 3 concerts sont prévus les 14 et 15.

En ouverture du festival, le vendredi 14, retrouvez dès 20h30, à l'espace culturel intercommunal, la chanteuse Lou Rivaille, au côté de son quartette Elliavir, pour découvrir un premier album haut en couleur. Le lendemain, rendez-vous à 15h30, au même endroit, pour un spectacle/concert intitulé "Chut Libre !". Vous ferez alors la rencontre de SCAT, un petit personnage animé en stop-motion, qui guidera les musiciens sur scène dans cet espace de liberté qu'est le jazz. Et dès 20h30, place à Arat Kilo et Mamani Keita, cette fois-ci à la salle Maurice Calloc'h, qui vous proposeront un éthiojazz mêlant fulgurances vocales et swing ébouriffant. (M.C.)

Get ready for the fifth edition of Jazz à Val Tho, in partnership with Jazz à Vienne ! Before the festival reaches Val Thorens on 18 April, a stop is scheduled in Moûtiers, where 3 concerts are planned, on 14 April at 8.30pm and on 15 April at 3.30pm and 8.30pm.



JAZZ À VAL THO • CONCERTS À MOÛTIERS

14/04 : Lou Rivaille Elliavir (20h30)
15/04 : Chut Libre (15h30) et Arat Kilo invite Mamani Keita (20h30)
+33 (0)4 79 24 41 41
Billetterie en ligne : jazzavienne.com

Envie de shopper local ?

DIRECTION **BOZEL**

CARREFOUR MONTAGNE MINIMARKET

+33 (0)4 79 55 03 67

LUN. > SAM.
7h30 - 20h

DIM.
à partir de 8h30



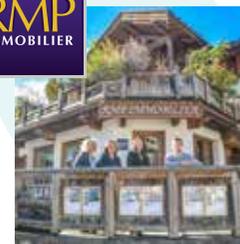
VINS

BLEU DE BONNEVAL SUR ARC

Nouvelle enseigne !

Votre magasin 8 à Huit est devenu Carrefour Montagne.

On fond pour le **Bleu de Bonneval/Arc** (Maurienne). Très moelleux et onctueux, il est à consommer d'urgence. Il est temps de déguster un apéro ou un repas ensoleillé et gourmand... On découvre une **large gamme de vins** au rapport qualité/prix imbattable.



RMP IMMOBILIER AGENCE IMMOBILIÈRE

+33 (0)4 79 22 10 50

LUN. > SAM.
9h - 12h / 14h - 19h

Sarah et son équipe vous guident dans tous vos projets immobiliers dans la vallée de Bozel, à Champagny-en-Vanoise et dans toutes les 3 Vallées. Vente, achat et estimations d'appartements, de chalets, maisons, granges, avec RMP IMMOBILIER, les fondations sont bien posées.

LA CAGE Ô SPORT SPORT & LOCATION

VACANCES : TOUS LES JOURS

8h30 - 19h30

HORS VACANCES

LUN. > SAM.
8h30 - 19h

DIM.
8h30 - 12h30 / 16h - 19h



Venez vous y habiller chaudement de la tête aux pieds et trouver l'équipement qui vous ira comme un gant (alpin, snowboard, ski de fond, raquettes...)! Ici on peut même essayer le matériel avant de l'acheter et trouver des idées cadeaux uniques! Le tout dans une ambiance familiale.

MANNES

L'Atelier Spécialiste
Marques Allemandes

**MERCEDES • BMW • VOLKSWAGEN
AUDI • PORSCHE • MINI...**

Mécanique & Diagnostic
Carrosserie & Pare-Brise
Accessoires : Jantes, Attelage

GARAGE /// L'ATELIER DES CIMES

MOÛTIERS - Z.I. DES SALINES
172 rue des Érables - 73600 Moûtiers
+33 (0)4 79 55 00 82
moutiers@mannes.fr
@latelierdescimes73
latelier.des.cimes
www.latelier-des-cimes.fr



LE CAPRICE BOULANGERIE



LUN. > SAM.
6h - 19h

FERMÉ LE
MERCREDI &
DIMANCHE
APRÈS-MIDI

On fond pour ce repère où la gourmandise et l'originalité font un duo d'enfer ! Viennoiseries, sandwichs vegans, poulets, magret...pâtisseries comme les gâteaux de Bozel, panettones, tartes pralines tout est fait pour succomber à la tentation. Mickaël et son équipe assurent également les prestations événementielles extérieures (mariages, baptêmes, séminaires).

LE CŒUR DES BLIVES DÉCO & CADEAUX

+33 (0)4 79 41 14 02

LUN. > SAM.
10h - 12h30 / 15h - 19h



Il est un endroit où l'on s'émerveille devant le choix d'objets déco, enfants et cadeaux et ici tous les coûts et les goûts sont permis! Bienvenue au Cœur des Blives où Martine et Patricia se font une joie de nous aiguiller sur ce qu'il faut choisir. Ici les enfants sont rois : Jeux familiaux, d'éveil, pédagogiques, on a envie de tout acheter !

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

LA
RECETTE
CARREFOUR

POUR 2 PERSONNES
INGRÉDIENTS

- × 200 gr de crozets
- × 4 poireaux
- × 200 gr de lardons en dés
- × 200 gr de beaufort
- × 150 g de crème fraîche
- × Beurre
- × Sel, poivre

PRÉPARATION
15 MIN

Faites cuire les crozets dans un grand volume d'eau salée entre 15 et 20 minutes (selon instructions du paquet). Les égoutter et réserver.

Pendant ce temps, nettoyez les poireaux, ne gardez que le blanc.

Découpez-les en rondelles et faites-les revenir dans une noix de beurre pendant 15 minutes environ. Ils doivent fondre.

Faites dorer les lardons à sec dans une poêle.

Râpez le beaufort.

Préchauffez le four à 180° (th 6).

Quand les crozets et les poireaux sont cuits, mélangez-les avec les lardons, les 3/4 du fromage et la crème.

Déposez le tout dans un plat à gratin. Recouvrez du beaufort restant et enfournez.

GRATIN DE CROZETS
AUX POIREAUX
& BEAUFORT



Guide Gourmand
LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



COURCHEVEL LE PRAZ La Petite Bergerie

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

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

♥ Ardoise de charcuterie

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

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



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

COURCHEVEL VILLAGE La Chapelle 1550

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

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

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



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

COURCHEVEL MORIOND Bistrot Manali

Offrez-vous un déjeuner ou dîner avec vue ! Bistrot Manali, le restaurant de l'hôtel Manali Lodge, reçoit skieurs et piétons en quête d'une pause épicurienne sur le front de neige de Courchevel Moriond. Avec sa grande terrasse ensoleillée, il offre un panorama majestueux sur la Saulire et Courchevel 1850. Dans les assiettes, gourmandes et généreuses, on retrouve des recettes traditionnelles sublimement revues et modernisées par le talentueux chef Antony Trezy, pour le grand plaisir de nos papilles. Pour le dîner, profitez d'une ambiance intimiste et chaleureuse grâce au doux crépitement des flammes et au ballet des dameuses sur les pistes extérieures.

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

♥ La pièce de bœuf du boucher (200g), frites, salade verte, sauce béarnaise

- ✔ Accès skis aux pieds et piétons !

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



COURCHEVEL La Cabane des Skieurs



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

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

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

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

COURCHEVEL MORIOND Bar The Seven Kings



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

♥ Retransmissions sportives et live music toutes les fins de semaine pour l'après-ski

« barber corner » en collaboration avec le Mamen's Barber Shop.

Rue du Marquis - Courchevel Moriond
couch@sevenkingsbar.com

COURCHEVEL MORIOND °Fahrenheit Seven La Cheminée



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

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



MÉRIBEL / COURCHEVEL Copiña

Copiña s'est rapidement imposé comme le bar incontournable de Méribel et Courchevel. Inspiré de la région galicienne du nord de l'Espagne, Copiña propose une gamme de cocktails au design innovant, des bières artisanales sélectionnées à la main, une gamme de vins du monde et une gamme exceptionnelle de tapas mixtes. Copiña propose également un service de restauration, vous pouvez donc demander à un chef privé de cuisiner pour vous et à un barman de préparer vos cocktails préférés dans votre chalet - une expérience culinaire unique!

🇬🇧 Inspired by the Galician region in northern Spain, Copiña boasts a range of innovatively designed cocktails, hand-selected craft beers, an array of world wines, and an exceptional spread of fusion tapas. Copiña offer a catering service too, so you can have a private chef cook for you and a barman make your favourite cocktails in your chalet!

MÉRIBEL
Meribel Centre
+33 (0)4 79 24 07 90
f @copinameribel
Tous les jours,
16h-1h

COURCHEVEL MORIOND
Immeuble Le Prazriond
Rue du Marquis
+33 (0)4 79 08 25 45
f @copinacourchevel
Tous les jours, 11h-1h

www.copina.fr

✔ L'influence ibérique et le cadre intimiste

♥ Les cocktails sélectionnés par des professionnels et les fameux tapas du Copiña

MÉRIBEL Les Pierres Plates

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

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

♥ Le dessert: le Farçon de Lucette

✔ La terrasse panoramique

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



MÉRIBEL Le Clos Bernard



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

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

♥ Soirée d'ambiance unique à Méribel

✔ Les grillades à la cheminée



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

MÉRIBEL Le Blanchot



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

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

♥ Le nouvel espace boutique au pied du restaurant

✔ Possibilité de privatisation en soirée

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

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



MÉRIBEL Lilie

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

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



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

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



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 Iuliiia.

🇬🇧 Le CroMagnon is the perfect place to savour French and Savoyard specialities prepared with local products. You will spend an unforgettable moment in the presence of Mathieu and Iuliiia.

- ♥ Le filet de bœuf
- ☑ La salle cosy

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



MÉRIBEL-MOTTARET Côte 2000

Soirées festives

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

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



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

MÉRIBEL - MOTTARET Le Plan des Mains



LE RESTAURANT

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

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

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

LA SANDWICHIERIE

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

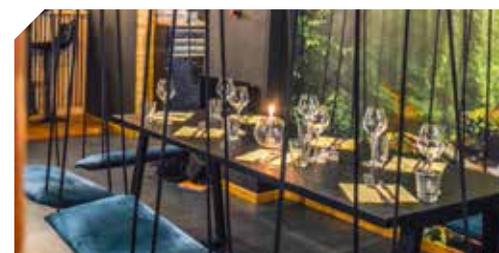
Accès ski et piéton: au pied du TC Mont Vallon
+33 (0)4 79 07 31 06
📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET La Tanière

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

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

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



Au Hameau du Mottaret
Par beau temps : de 16h à 2h
Par mauvais temps : midi et soir • Le samedi : midi et soir
+33 (0)4 79 22 04 31

BRIDES-LES-BAINS

Le Savoy Hôtel

Au cœur de Brides-les-Bains, Le Savoy Hôtel nous propose une expérience. Découvrons son restaurant qui propose une cuisine gourmande où la Savoie est à l'honneur.

 In the heart of Brides-les-Bains, the restaurant of the Savoy Hotel combines gastronomy and comfort. Don't miss the revisited Seafood on April 21 and on May 12 by reservation at 04 79 55 20 55

♥ Le buffet de la mer à 43€/ personne les 21 avril et 12 mai (sur réservation au 04 79 55 20 55) et au Golf Hôtel (sur réservation au 04 79 55 28 12).

☑ Les formules 2 ou 3 plats au choix (à partir de 23€/personne)

Ouvert tous les jours de 19h15 à 21h
+33 (0)4 79 55 20 55
www.hotel-savoy-brides.com



BRIDES-LES-BAINS

L'Héliantis

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

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

♥ Fondue et raclette individuelle

☑ Lounge bar ouvert à partir de 17h30

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



SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys

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

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

♥ Aiguillettes de poulet à la Bellevilloise

☑ Retrouvez l'équipe et l'authenticité du Corbeleys en été

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



LES MENUIRES

Le Bistrot des Cimes

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

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

♥ Travers de porc cuits au miel, basse température

☑ Vente à emporter

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



LES MENUIRES

Roc Seven

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

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

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



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.

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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

☑ Apéritif dinatoire

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



LES MENUIRES L'Alpin



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

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

- ♥ T-Bone 500g
- ☑ Les tentes alpines

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



LES MENUIRES La Marmite



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

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

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

- ☑ Un repas insolite dans une télécabine, au chaud

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



LES MENUIRES Le Comptoir



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

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

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

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

LES MENUIRES La Table Gourmande de Peuf Daddy



2 restaurants en 1

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

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

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

- ♥ Restaurant gastronomique tous les soirs

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



LES MENUIRES La Ferme de Reberty



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

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

- ♥ La côte de bœuf de chez Gaston

- ☑ Nouvelle cave avec magnums et grands crus

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



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

✔ La viande maturée

♥ Véritable village aux mille plaisirs

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

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



Salade César



Tartare de bœuf de la cheffe



Soupe à l'oignon

La Moutière

COUP DE FOURCHETTE

VAL THORENS

Il y a trois ans, Julie a repris La Moutière, authentique restaurant d'altitude construit par ses parents en 1972. Ici, on mange une cuisine française et gourmande, qui se distingue par ses touches d'originalité et ses notes légères d'Italie.



Gnocchiflette



Café gourmand



Tiramisu

La Moutière, c'est un lieu chargé d'histoire. Celle de Gérard et Elisabeth Coppier qui ont construit ce chalet d'altitude en 1972 à la naissance de Val Thorens, et de Julie, leur fille, qui a grandi ici. À l'intérieur, les photos font résonner cette jolie histoire, celle d'une famille de travailleurs, de pionniers de la station, toujours très attachés à Val Thorens.

Après avoir tenu pendant 20 ans le Chalet de Caron, Julie a repris le restaurant il y a 3 ans et retrouvé ici ses souvenirs d'enfance. Depuis, elle accompagne ce lieu emblématique vers l'univers gastronomique qu'elle aime : le simple, le bon, le frais. En cuisine, la cheffe Andrea Pezzini ajoute dans ses plats aux saveurs traditionnelles françaises, une pincée de son Italie d'origine. La carte est resserrée car tout est fait maison (soupes, viandes, spécialités savoyardes, salades), complétée par une suggestion du jour, et agrémentée d'une jolie sélection de desserts, dont un sublime tiramisu dont on s'est régalé jusqu'à la dernière cuillerée.

Avec l'arrivée des beaux jours, la carte s'est mise en mode printemps, avec le retour des pokebowls notamment. La grande et belle terrasse exposée plein Sud accueille les skieurs en continu, la cuisine étant ouverte de 11h30 à 15h30. Quant aux plus pressés, un coin snack leur est dédié. (E.R.)

🇬🇧 Three years ago, Julie took over La Moutière, an authentic mountain restaurant built by her parents in 1972. Since then, she has been accompanying this emblematic place towards the gastronomic universe she loves : simple homemade dishes prepared with fresh quality products. Here, you can eat traditional French dishes, with an Italian touch added by chef Andrea Pezzini. The large and beautiful south-facing terrace welcomes skiers all day long.

◆ Accès télésiège Moutière

Ouvert 7j/7

+33 (0)4 79 00 02 67

📍 lamoutiere.valthorens • 📍 Chalet de la Moutière Val Thorens



- ♥ Dimanche midi : Menu Randonnée en 3 étapes à 75 €
- ✓ En famille ou entre amis les dimanches midi

VAL THORENS Les Explorateurs



Au cœur de l'Hôtel Pashmina, le restaurant gastronomique Les Explorateurs est récompensé d'une étoile au Guide Michelin depuis 2017. Le chef Josselin Jeanblanc vous propose un voyage culinaire avec des créations contemporaines, simples et inspirées, basées sur des produits de haute qualité. **Nouveauté** : venez partager un délicieux moment en famille ou entre amis les dimanches midi.

🇬🇧 The gastronomic restaurant Les Explorateurs has been awarded with one star in the Michelin Guide since 2017. The chef Josselin Jeanblanc proposes you contemporary dishes prepared with high quality products.

Hôtel Pashmina – Place du Slalom
+33 (0)4 79 000 999 – lesexplorateurs@hotelpashmina.com
Accès ski : Télésiège Lac Blanc / Plein Sud
Ouvert tous les dimanches midi
Et du mardi au dimanche soir

VAL THORENS °Fahrenheit Seven - La Rôtisserie



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

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



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



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

VAL THORENS Le Chamois d'Or



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

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

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

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



VAL THORENS Restaurant Le M & Gourmet Snack

Idéalement situé en face du point de rencontre de l'ESF, l'Hôtel Marielle propose deux types de restauration. Le M et sa grande terrasse ensoleillée offrent une cuisine bistronomique, sincère et gourmande, travaillée majoritairement avec des produits locaux et de saison. Nouveau cet hiver, des viandes cuites à la flamme de brasero et un stand écailler. Les plus pressés choisissent le Gourmet Snack, lui aussi jouissant d'une grande terrasse.

🇬🇧 Ideally located in front of French Ski School (ESF) meeting point, the Hôtel Marielle offers two restaurants : the casual restaurant Le M proposes a bistronomic cuisine made with local and seasonal products. New this winter, meats cooked over the flame of braziers and a shelling stand. For those in a hurry, the Gourmet Snack offers several fast options. Both places enjoy large sunny terraces.

- ♥ Autour du braséro: coquelet, gigot entier, diots de Savoie rôtis au feu de bois.
- ✓ Deux terrasses ensoleillées sur les pistes



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

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



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

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



- ♥ Le menu à la truffe
- ✓ Carte saveurs gourmandes tout au long de la journée

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



Hôtel Marielle - 327 Rue du Soleil
restaurant@hotelmarielle.com
+33 (0)4 58 24 00 80
hotelmarielle.com/restaurant-bar

VAL THORENS La Maison



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

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

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

LE KI-KOI-OÙ ? SUPER GOURMAND

NOUVEAU
NEW JEU
GAME

À tous les gloutons, fins palais et même appétits d'oiseaux, on va vous cuisiner un peu ! Voici une série de questions pour découvrir les bonnes adresses des 3 Vallées. Réponses à picorer dans le guide gourmand de ce magazine.

UN LOT À GAGNER !

CETTE SEMAINE : UN MASQUE JULBO 

1 QUEL EST LE TERRAIN DE JEU DE LA CHEFFE ANDREA PEZZINI ?
.....

5 OÙ RETROUVE-T-ON LE CHEF JOSSELIN JEANBLANC ?
.....

2 L'UN DES SANDWICHES STAR DE CET ENDROIT EST LE LOBSTER ROLL'S. DE QUELLE ADRESSE S'AGIT-IL ?
.....

6 OÙ PEUT-ON DÉCOUVRIR LES TENTES ALPINES ?
.....

3 OÙ PEUT-ON ACCÉDER À PIED, EN SKI OU EN CALÈCHE ?
.....

7 ON PARLE D'INFLUENCE IBÉRIQUE, DE TAPAS ET DE COCKTAILS DANS CE LIEU, QUEL EST-IL ?
.....

4 OÙ PEUT-ON DÉGUSTER LE BUFFET DE LA MER À 43€ ?
.....

8 OÙ CITE-T-ON UNE CHEMINÉE PROPICE AU COCOONING ?
.....



JEU PARRAINÉ PAR PAUL & RENÉ

RÉPONSES À ENVOYER PAR MAIL À :

jeu@infosnews.fr

AVANT VENDREDI SOIR
14/04

Jeu gratuit sans obligation d'achat. Un gagnant par numéro. Le participant doit envoyer un mail à jeu@infosnews.fr en envoyant les réponses à toutes les questions indiquées + nom / prénom / âge / adresse postale / lieu où il a trouvé le magazine / statut: saisonnier, résident à l'année, vacancier. Tirage au sort parmi les bonnes réponses chaque lundi matin suivant la date de fin du magazine (indiquée en couverture). 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.



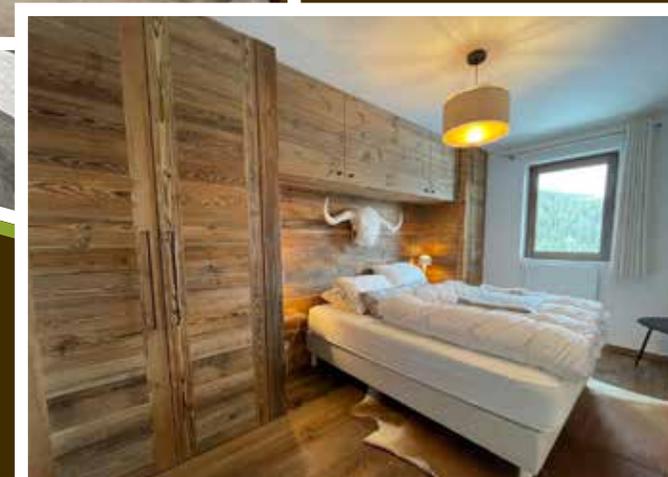
ABA
MENUISERIE

MOBILIERS • MAGASINS • CUISINES...
CHALET & APPARTEMENTS



SPÉCIALISTE
AGENCEMENT
INTÉRIEUR
BOIS

Antoine Pautot
+33 (0)7 77 72 36 05
A.B.A Menuiserie
sarlabamenuiserie@gmail.com





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

© M.rippes