INFOS NEWS
MAGAZINE
ÉCORESPONSABLE
PRÉSENT PARTOUT
LU PAR TOUS !
les 3 vallées
COURCHEVEL / BRIDES-LES-BAINS / MÉRIBEL
SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE / LES MENUIRES
VAL THORENS / MOÛTIERS & ALENTOURS
SKI COURCHEVEL MÉRIBEL 2023
GO !
CHAMPIONNATS DU MONDE
DE SKI ALPIN
COURCHEVEL MÉRIBEL 2023
DU 6 AU 19/02 [PAGE 2]
COURCHEVEL
MÉRIBEL
ÉVÉNEMENTS
STATIONS
CHAMPIONS
TÉMOIGNAGES
BIEN-ÊTRE
GUIDE GOURMAND
RAQUETTES
CHRONIQUES SKI
PISTES LUDIQUES
PORTRAITS
DE MONTAGNARDS
ARTISTES
ANIMATIONS
UNE ÉCOLE AUX
MONDIAUX
VISITE AUX
FLAMBEAUX
FESTIVALS
D'HUMOUR
DRAISIENNE
SUR NEIGE
BIATHLON
•••
ANNIVERSAIRE INFOSNEWS
20 ANS
N°409
AGENDA DU 3 AU 10 FÉVRIER 2023

METEO

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

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

LE JEU CULTE ! OUKISON ? PAUL & RENÉ INFOSNEWS

OUKISON ?

PAUL & RENÉ

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

(hors 1re de couverture, sommaire et page Ki-Koi-Où)

DANS LE N°408, PAUL SE CACHAIT EN PAGE 3, ET RENÉ EN PAGE 54.

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°409
3 FÉVRIER 2023

245 Rue de la Combe de l'Adret - Chef-Lieu – 73350 Montagny
+33 (0)4 79 410 410
infosnews.fr • contact@infosnews.fr
ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395.
DIRECTEUR DES ÉDITIONS Gaëtan Blanrue
RÉDACTRICE EN CHEF Enimie Reumaux
RÉDACTION Caroline Bernard / Gaëtan Blanrue / Romain Carron
Mathis Chambost / Sabrina Maitre
Enimie Reumaux / Sarah Ritter
TRADUCTION Katrien Servranckx (indépendante)
GRAPHISME Léa Moles / Vincent Kernin
PUBLICITÉ Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre
Romain Carron / Caroline Bernard
IMPRESSION Lorraine Graphic
Publi-rédactionnel

Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

NOUVEAU SITE WEB
infosnews.fr
Toute l'actu en avant-première

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

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !
2 - L'événement d'une vie : Courchevel Méribel 2023

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES
8 - 20 ans : Joyeux anniversaire Infosnews !
13 - Shopping spécial après-ski
14 - L'actu des champions
15 - Le saisonnier : Rudy Huot, à Méribel-Mottaret
44 - Livre : la nouvelle revue « Ski Français »
64 - Une Saint-Valentin tout en douceur, avec Ô des Cimes

COURCHEVEL – LA TANIA
17 - En raquettes, l'appel de la forêt
19 - À La Tania, le vin chaud se sert perché !
20 - Mondiaux 2023 : les athlètes de la station au rendez-vous

BRIDES-LES-BAINS
22 - Au cœur des Mondiaux de ski
23 - Mondiaux 2023 : les champions d'Orsatus au départ

MÉRIBEL
25 - Les vacances, c'est fant-arctique !
26 - Mondiaux 2023 : les écoliers sont prêts
29 - Le biathlon, une activité dans le mille

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE
31 - On a testé : la visite guidée nocturne aux flambeaux

LES MENUIRES
33 - Métier : apprenti moniteur de ski, avec Valérian Gitton
34 - Safety after ski, mais before aussi !
36 - En mars, place au rire

VAL THORENS
37 - Objectif lune avec les nouveaux espaces ludiques
38 - Des vacances complètement « Loko »
40 - 50 ans de Val Thorens : Marielle Goitschel et l'Académie des neiges
41 - Draisienne : les petits glissent aussi

MOÛTIERS ET ALENTOURS
42 - L'artiste : Raphaëlle Brunod, peintre

GUIDE GOURMAND
45 - Notre sélection de bonnes tables
54 - Coup de fourchette : Le Corbeleys, à Saint-Martin-de-Belleville
58 - Coup de fourchette : La Table Gourmande de Peuf Daddy, aux Menuires

©Photos Sylvain Aymoz

LES 3 VALLÉES

LE MUST TO DO

L'ÉVÉNEMENT D'UNE VIE

On y est ! Les Championnats du monde de ski alpin Courchevel Méribel 2023 débutent enfin ce week-end, après tant d'attente et d'efforts fournis pour son obtention et son organisation. On vous donne trois bonnes raisons d'assister à cet événement hors du commun dans le monde du ski.

1 - UN ÉVÉNEMENT RARE ET INTENSE…

Courchevel et Méribel peuvent être fiers d'organiser un tel événement exceptionnel avec l'ambition de faire rayonner l'excellence de la montagne française à travers une organisation responsable. Rare en France (ce sera la 4e fois seulement depuis 1931 !), c'est une véritable fête du ski, avec 600 athlètes venus de 75 nations, qui sera ainsi proposée aux spectateurs. Ces derniers pourront vivre une expérience unique au cœur des 3 Vallées avec 13 épreuves dames et hommes réparties sur les pistes du Roc de Fer (Méribel) et de l'Éclipse (Courchevel).

2 – UN ÉVÉNEMENT POPULAIRE ET FESTIF

Le domaine skiable des 3 Vallées sera ouvert à 99% lors des Championnats du monde et permettra aux skieurs de venir à proximité des pistes de compétition pour assister à ce spectacle unique. Des fan zones permettront de vivre en live jusqu'à 45 secondes de la course puis de poursuivre sur les écrans géants déployés sur place ; une expérience sensorielle à ne pas rater, émotions fortes garanties ! Côté Méribel, rendez-vous sur le Roc de Fer à la fan zone située au niveau du tunnel de Cherferie, ou à celle située en bas du stade de Corbey. Côté Courchevel, la vue sur l'Éclipse sera également incroyable depuis le haut de la piste ou depuis Plan Fontaine.

Autour de l'événement, vous pourrez profiter d'un programme d'animation tout aussi exceptionnel, à commencer par la cérémonie d'ouverture du 5 février à Courchevel Le Praz à 18h45. En après-ski, la Medal Plaza sera le lieu à ne pas manquer. Située sur le front de neige de la Chaudanne à Méribel, elle accueillera en pré-show des concerts et spectacles pour ensuite faire place aux championnes et champions du jour qui viendront chercher leur médaille. L'occasion parfaite de célébrer les performances des athlètes en vivant un moment festif et convivial !

3 – DES BILLETS ADAPTÉS À TOUS

Afin de pouvoir vivre une expérience complète et adaptée à vos envies, plusieurs types de billets sont proposés : à la journée, packs, billets familles, VIP, offres PMR. Vous avez le choix : assis dans la tribune face à la piste, debout en raquette d'arrivée ou en terrasse VIP avec une vue privilégiée sur l'aire d'arrivée. Sinon, comme indiqué plus haut, rendez-vous dans les fan zones (accès libre avec son forfait de ski) dédiées en bord des pistes de compétition, pourvues également de leur propre corner VIP pour profiter d'une expérience unique ! (R.C.)

The Courchevel Meribel 2023 Alpine World Ski Championships finally start this weekend, after so much anticipation and effort in obtaining and organising it ! We give you three good reasons to attend this extraordinary event in the world of skiing : it's a rare and intense event (only the 4th time in France since 1931), it's a popular and festive event (with an exeptional animation programme), and with tickets for everyone (day passes, packs, for families, VIP, people with reduced mobility...).

CHAMPIONNATS DU MONDE FIS DE SKI ALPIN – COURCHEVEL MÉRIBEL 2023
Du 6 au 19 février 2023
Toutes les informations (épreuves, festivités, billetterie, plan de mobilité…) sont à retrouver sur courchevelmeribel2023.com

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 Reberty +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*	TÉLÉSIÈGE À BULLE *Chairlift with bubbles*	RESTAURANT D'ALTITUDE *Mountain restaurant*	PORTIONS PLATES *Flat sections*
DIFFICULTÉ MOYENNE *Average difficulty*	TÉLÉBENNE *Open gondola*	WC PUBLICS *Public toilets*	PISTE DE LUGE *Sledge run*
DIFFICILE *Difficult*	TÉLÉCABINE *Gondola*	AIRE DE PIQUE-NIQUE *Picnic area*	ZONE SKI & FUN *Ski & Fun area*
TRÈS DIFFICILE *Very difficult*	FUNITEL	SALLE DE PIQUE-NIQUE *Picnic room*	ZONE SKI & CHALLENGE *Ski & Challenge area*
TÉLÉSKI / TAPIS *Drag Lift / Magic carpet*	TÉLÉPHÉRIQUE *Cable car*	WI-FI GRATUIT *Free Wi-Fi*	BASCULE 3 VALLÉES *3 Vallées Link*
TÉLÉSIÈGE *Chairlift*	SECOURS / INFORMATION *First aid / Information Point*	ALTISURFACE *Airfield*	SOMMET MYTHIQUE 3 VALLÉES *Iconic 3 Vallées Peak*
	VUE INCONTOURNABLE *Panoramic view*	TYROLIENNE *Zip line*	

COURCHEVEL

CANYON DE **YEPA**

Dans le canyon sauvage des Indiens, suivez les traces de Yepa, la jeune et brave Indienne : passez sous la coiffe géante du chef, slalomez autour des esprits de la nature, prenez une photo avec Yepa et son renard argenté… un voyage intense et immersif !

In the wild canyon, follow in the tracks of Yepa, a young and brave Indian girl : ski under the chief's giant headpiece, slalom around nature's spirits, and take a picture with Yepa and her silver fox !

À Courchevel Moriond,
Piste des Indiens, Ariondaz

© S. Aymoz

MÉRIBEL
COEUR DES 3 VALLÉES

ANIMATIONS GRATUITES
SUR LA PISTE DES INUITS

Pendant les vacances, profitez des nombreuses animations gratuites proposées tous les après-midis sur la Piste des Inuits. Tir à l'arc, maquillage, sculpture sur glace, jeux inuits, il y en aura pour tous les goûts !

During the holidays, enjoy the many free animations offered every afternoon in the zone Piste des Inuits. Archery, make-up, ice sculpting, Inuit games... There will be something for everyone !

+ de renseignements sur skipass-meribel.com

friendlyMenuires
LES 3 VALLÉES

FRIENDLY NATURAL **PARK**

Conçus pour petits et grands, la nouvelle piste ludique **Friendly Natural Park**, avec son slalom parallèle et sa zone de pique-nique, vous attend pour découvrir et partager toutes les richesses de la faune locale.

The new fun slope ''Friendly Natural Park'' with its slalom and pic nic area awaits for you to discover the local nature.

Accès : **Masse 1**

friendly NATURAL PARK

Val Thorens
LES 3 VALLÉES

ORELLE

© DR

Le secret bien gardé des 3 Vallées ! Un domaine skiable exposé plein sud ; une piste bleue, la Lory, qui vous emmène au cœur d'un vallon glaciaire et en bonus, une remontée à 3200m en 7 minutes direction la Cime Caron grâce à la nouvelle télécabine Orelle-Caron. Panorama exceptionnel !

The 3 Vallées' hidden gem ! A south exposed ski area ; a blue slope, « La Lory" which brings you to the heart of a glacial valley and to top it all off, a 7 mn ride with the brand new Orelle-Caron gondola to la Cime Caron at 3200m.Open your eyes, views are breathtaking.

BONNEVAL®
EAU MINERALE NATURELLE DE SAVOIE

Vous êtes à la source

SKI
COURCHEVEL
MÉRIBEL 2023
CHAMPIONNATS DU MONDE FIS SKI ALPIN

PARTENAIRE OFFICIEL

LE 8 FÉVRIER 2023
INFOSNEWS 3 VALLÉES FÊTE SES **20 ANS !**

PRÉSENT PARTOUT ET LU PAR TOUS !

FLASH-BACK

8 FÉVRIER 2003

NUMÉRO 1

Notre mission : promouvoir la montagne et ses acteurs dans ce qu'ils ont de plus beau et de plus noble ; partager notre envie de vivre la montagne, le sourire aux lèvres.
Le défi : le premier client d'Infosnews sera toujours le lecteur !
Le côté fun : un style ultra sympathique, un poil déjanté, pour rappeler à nos lecteurs la chance qu'ils ont d'être dans l'un des plus beaux endroits du monde.

N° 1

ÉTÉ 2004

LA VERSION ESTIVALE

L'été, les stations et les commerçants se battent pour ouvrir, et même si les touristes sont moins nombreux, la montagne regorge de merveilles. Infosnews, version estivale, venait de voir le jour. Vive la montagne, été comme hiver !

2007

LE FORMAT BROCHÉ

Initialement en tabloïd, Infosnews passe en format magazine broché en 2007, beaucoup plus pratique à emporter ! De 36 pages chaque semaine à cette époque, nous en sommes aujourd'hui à 68 pages… Sans jamais arriver au bout de tout ce que nous avons à vous raconter.

N° 409

PAUL ET RENÉ,

NOS SAVOYARDS PRÉFÉRÉS

Ils sont deux acteurs majeurs de l'histoire d'Infosnews : Paul et René, nos deux Savoyards préférés, qui vous donnent tant de fil à retordre à se cacher de mille et une manières au fil de nos pages… Courage !

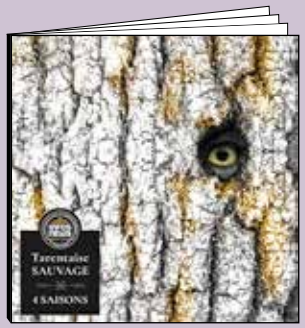
20 ANS

D'ÉVOLUTIONS

En 20 ans, nous avons essaimé, avec la naissance de Paradiski Infosnews en 2006 et de nos hors-séries premium dès 2012, diffusés sur toute la Tarentaise. Et toujours en essayant d'être le plus écoresponsable possible dans notre approche, que cela soit sur les papiers et les encres utilisées, ou dans la création d'un label Be-Cause valorisant les plus belles initiatives écoresponsables et solidaires du secteur.

Dernière évolution en date fin 2022 : notre nouveau site internet **www.infosnews.fr** et une présence accrue sur les réseaux sociaux.

Aventure à suivre…



HORS-SÉRIE
TARENTAISE SAUVAGE
FÉVRIER 2023

CE QU'ILS EN PENSENT ?

Partenaires, collaborateurs, lecteurs de toutes les 3 Vallées… Pour notre anniversaire, nous leur avons demandé pourquoi autant d'année de fidélité… Et finalement, pourquoi autant d'amitié entre nous ?

VAL THORENS

VINCENT LALANNE

DIRECTEUR DE L'OFFICE DE TOURISME DE VAL THORENS

(Ancien directeur de l'Association des 3 Vallées)

Infosnews, c'est une réputation et une légitimité qui se sont construites au fur et à mesure. Sa première qualité, c'est d'avoir su proposer un magazine transversal inédit, accessible à toutes les stations des 3 Vallées et au fond de vallée, qui s'adresse à la population locale, aux touristes comme aux saisonniers. Car Infosnews, ce n'est pas qu'un gratuit publicitaire : **sa crédibilité vient aussi d'un travail de fond, d'un vrai contenu éditorial indépendant, à l'affut de ce qui se passe sur le terrain.**

Sa deuxième qualité, c'est que le groupe est capable, via son agence de communication, de travailler localement avec ses partenaires (notamment les offices de tourisme), de leur proposer des produits (programme d'animations, consumers mags…), en étant réactif, créatif et capable de les commercialiser.

Sa troisième qualité, c'est sa force de distribution. Il y a un savoir-faire spécifique : **Infosnews connait tout le monde et tous les lieux.** C'est une valeur ajoutée fabuleuse, qui la distingue de ses concurrents. L'avenir s'écrira peut-être pour Infosnews par une déclinaison à l'année, avec une version plus locale en intersaison. Ça aurait du sens en tout cas !

COURCHEVEL

ALAIN BLANC

JEAN BLANC SPORTS

Le maître-mot du choix d'Infosnews comme support de communication ? **L'efficacité !** Avant son arrivée dans la vallée, notre communication était figée pour la saison, on ne pouvait plus la modifier une fois qu'elle était lancée dans les supports existants. Avec Infosnews, on a pu enfin l'affiner régulièrement, voire toutes les semaines, et ainsi être plus présents dans la vie de la station, nos produits et notre situation étant mieux mis en avant.

LES MENUIRES

MARLÈNE GIACOMETTI

DIRECTRICE DE L'OFFICE DE TOURISME DES MENUIRES

La collaboration d'Infosnews avec l'office de tourisme des Menuires et de Saint-Martin remonte probablement à sa création ou presque… Ça ne nous rajeunit pas ! C'est d'abord une histoire d'homme et de passion avec un patron, Gaëtan, dont l'enthousiasme, l'ouverture d'esprit et la réactivité n'ont pas d'égal. **C'est aussi l'histoire d'une équipe : plume créative, commerciale enjouée, photographes inspirés…** de quoi nourrir des échanges professionnels et humains de grande qualité. Mon coup de cœur : le hors-série « la Tarentaise de demain : nos stations dans 50 ans », qui donne la parole aux enfants et à leur regard aiguisé et spontané. Merci Infosnews, et bon anniversaire !

BRIDES-LES-BAINS

WILLIAM CARRÉ

DIRECTEUR DU CASINO DES 3 VALLÉES À BRIDES-LES-BAINS

Cela fait plus de 10 ans que je fais partie de cette aventure. J'ai connu ce magazine grâce à l'ancien directeur du Casino, Monsieur Russo. Ce qui m'a plu, c'est son **graphisme et ses articles souvent humoristiques** qui ne cessent d'évoluer.

It all started in 2003 with the first number of the Infosnews magazine. In the summer of 2014, the first summer version came out proposing numerous activities and places worth a visit. Initially in tabloid format, Infosnews switched to a paperback magazine format in 2007, which is much more practical. The latest developments are our new website www.infosnews.fr, a more eco-responsible approach, and an increased presence on social networks.

SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE

MARTINE BAL & BRUNO SUCHET
RESTAURANT LE CORBELEYS

Bruno : J'ai rencontré Gaëtan à son arrivée dans les 3 Vallées, il est venu se présenter à mon frère Éric et à moi dans notre restaurant à Saint-Martin, Le Montagnard. Il était accompagné par Vincent Lalanne, alors directeur de l'Association des 3 Vallées et il nous avait expliqué son idée. **Vingt ans plus tard, nous sommes amis avec toute l'équipe.**

Martine : C'est un magazine très lu, par les touristes mais aussi par les locaux. Il suffit d'aller faire ses courses à Carrefour Moûtiers et de demander le magazine aux caissières, elles nous répondent qu'en quelques heures il n'y en a plus. Les reportages sont intéressants et l'équipe fait de belles photos pour mettre notre établissement en avant. Et puis c'est une rencontre humaine avec l'équipe qui compte beaucoup.

MÉRIBEL

JIMMY LESAGE
DIRECTEUR D'EXPLOITATION
3 VALLÉES RESTAURATION

J'ai découvert Infosnews en 2009 à mon arrivée au Plan des Mains. Ce que j'ai aimé, c'est le format du magazine, sa périodicité qui colle avec la venue des vacanciers, ainsi que son contenu. **Quand vous ne passez pas nous l'apporter dans les restaurants d'altitude, je suis le premier à râler**, car quand un client demande un renseignement je le lui donne ! Il trouve tout à l'intérieur, qu'il soit vacancier, local ou saisonnier, il aura sous la main les bons plans, les activités, les histoires des stations et bien sûr, l'offre de restauration des 3 Vallées.

ÉQUIPE INFOSNEWS 2023

COURCHEVEL

ÉRIC BRÈCHE
PRÉSIDENT DU SYNDICAT NATIONAL
DES MONITEURS DE SKI

Le choix de suivre Infosnews, c'est avant tout la pertinence. La pertinence des informations (et des news !) « fraîches » toutes les semaines, et ce, où qu'on se trouve dans les 3 Vallées. **C'est le parfait compromis entre les brochures très spécifiques et les supports des offices de tourisme.** Il est aussi très facile à trouver, à prendre et à lire. Je m'en sers moi-même quand je me déplace ou que j'accueille des visiteurs extérieurs à la vallée.

MONTAGNY

PAUL VALESH
ÉGÉRIE D'INFOSNEWS ET PARRAIN DU JEU
CULTE « OUKISON PAUL & RENÉ ? »

À chaque fois que je reçois le magazine, je cherche Paul & René. **Je me demande où ils m'ont caché.** Je cherche partout, mais c'est impossible, ils l'ont oublié c'est sûr ! Beaucoup me disent qu'ils sont parfois trop petits, parfois trop gros, mais ma femme leur répond : « Cherchez, vous trouverez ! ». En étant devenu, avec René, une égérie d'Infosnews, beaucoup de gens font le rapprochement. Et à ceux qui me demandent encore mais où est Paul, je leur réponds : « Ben il est devant vous » !

VALLÉE DES BELLEVILLE

MARC HUDRY
DIRECTEUR DE LA SOGEVAB

Le cœur du magazine, c'est d'être **un lien entre tout le monde au niveau des vallées** : socio-pros, employés, saisonniers, touristes... Ce qui en fait un support de communication très intéressant, car il touche une cible globale ! Ça permet aussi d'être dans le comparatif avec ce qui se passe dans les stations voisines, d'avoir une vision complète d'adapter aussi nos projets en fonction de ce qui existe à côté. Infosnews, c'est aussi une proximité et une grande connaissance du terrain, des stations, des gens qui y travaillent. Le résultat est en adéquation : **il y a du fond, du vrai, du sincère !**

BOURG-SAINT-MAURICE / SÉEZ

DAVID MERLE
CO-FONDATEUR
DES EAUX DE BONNEVAL

Quand on lance une marque territoriale et savoyarde comme les Eaux de Bonneval, on cherche le maximum de « reach » et de cohérence. **Infosnews a indéniablement cet ancrage et cette fine connaissance des vallées et stations.** Cette collaboration, qui est devenue une grande aventure humaine, nous a vraiment ouvert des portes et des partenariats dans les 3 Vallées. Infosnews, ce n'est pas juste un journal, ce sont des valeurs, un dynamisme et une équipe opérationnelle.

MOÛTIERS

JEAN-PAUL BERGERI
CENTRE CULTUREL MARIUS-HUDRY

« 20 ans déjà ! Un appel, un rendez-vous, un p'tit gars de la ville qui en veut ! **Au fil des ans, un véritable hebdo griffé comme un magazine.** Un côté famille, mais avec une vraie équipe de pros. Des titres qui nous emmènent souvent du côté de l'almanach Vermot, mais on en redemande. L'absolue logique de Montagny : les yeux dans les stations, mais au cœur d'un village. Oui, mais la question posée était : pourquoi le centre culturel de Moûtiers est-il fidèle à Infosnews ? Ben ... faut bien les aider à retrouver Paul et René ! »

VAL THORENS

LUDOVIC GHERARDI
LES CHALETS DU THORENS

Infosnews, c'est le relais du coin et pour travailler ensemble, on n'a quasiment pas besoin de se parler ! **L'équipe connaît notre travail parce qu'elle est composée d'acteurs de terrain et de proximité, elle est au cœur de la montagne.** Je le lis depuis toujours, car j'aime savoir ce qui se passe. En 11 ans, j'ai autant vu évoluer les magazines que la qualité de la restauration dans les 3 Vallées à travers les pages. Cela permet de se remettre en question et de toujours monter en gamme.

MOÛTIERS

OLIVIER DESAULTY
DIRECTEUR DE L'ASSOCIATION
DES 3 VALLÉES

Infosnews est pour nous un partenaire de communication indispensable, au plus près du terrain, qui contribue à la bonne communication et à la bonne compréhension de notre beau territoire des 3 Vallées. Ce magazine permet de mettre en avant les acteurs du territoire, réalise d'excellents reportages, fournit **une information pratique nécessaire à tous et qui donne de bonnes idées & conseils !** Les 3 Vallées sont heureuses d'être des partenaires proches... Merci à Infosnews !

INTERSPORT

RETROUVEZ ICI
VOTRE MAGASIN INTERSPORT

COURCHEVEL 1650
• Immeuble les Cascades,
170 Rue Ste Blandine
+33 (0)4 79 08 31 85

COURCHEVEL 1850
• Le Cristal de Roche,
215 Rue Park City
+33 (0)4 79 08 33 45

MÉRIBEL CENTRE
• Les glaciers, Route du centre
+33 (0)4 79 00 37 12

MÉRIBEL MOTTARET
• Le Plein Soleil,
Chemin des Gentianes
+33 (0)4 79 24 08 56

• Le Creux de l'Ours, Le Hameau
+33 (0)4 79 00 42 82

• Le Plan du Lac, Le Châtelet
+33 (0)4 79 00 45 91

SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE
• Front de neige
+33 (0)4 79 00 68 45

• Centre station
+33 (0)4 79 08 67 17

LES MENUIRES
• La Croisette, immeuble l'Oisan
+33 (0)4 79 01 15 56

•Les Fontanettes
+33 (0)4 79 00 68 99

VAL THORENS
• Centre commercial Caron
+33 (0)4 79 00 06 65

• Résidence le Cheval Blanc
+33 (0)4 79 00 07 44

WWW.INTERSPORT-RENT.FR

SHOPPING
SPÉCIAL APRÈS-SKI

Pour profiter à fond de ses soirées après une grosse journée de ski et repartir de plus belle, Intersport a ce qu'il faut : vêtements, accessoires, chaussures... Voici une petite sélection qui vous fera aimer l'après-ski presqu'autant que les pistes !

UN BONNET STYLÉ

On troque le casque pour un bonnet, histoire de garder la tête au chaud sans compromettre son style.

BONNET ELEMENT FLOW BEANIE
PLUSIEURS COLORIS

DES APRÈS-SKI AU TOP

Pour sortir en station ou se faire une petite balade dans les champs de neige, ces après-ski sont parfaits : imperméables fourrés et antidérapants, ils gardent les pieds au chaud et au sec avec un style urbain qu'on adore.

APRÈS-SKI HOMME DEGRÉ 7 GRIZI
DU 41 AU 46

UN GEL DE MASSAGE

Pour soulager les muscles endoloris après avoir tout donné, rien de mieux qu'un petit massage... Avec un effet froid immédiat, ce gel de récupération permet de se relaxer immédiatement et de repartir de plus belle le lendemain.

GEL SIDAS RECOVERY CRYO GEL
15ML OU 75ML

DES CHAUSSONS TOUT CONFORT

La récup', ça passe aussi par l'après-ski... Alors après une journée en chaussures de ski, rien de mieux que des chaussons tout doux pour réconforter ses pieds.

CAIRN RAINBOW
PLUSIEURS COLORIS

UNE DOUDOUNE MOELLEUSE

Pour trouver le courage de ressortir le bout de son nez après une journée sur les pistes, on vous conseille de vous emmitoufler dans cette doudoune pour résister même aux plus grands froids.

DOUDOUNE THE NORTH FACE HYALITE FEMME
PLUSIEURS COLORIS • DU XS AU XL

If you want to make the most of your evenings after a long day on the slopes, Intersport has just what you need : Element Flow Beanie in various colours, comfortable shoes for men Degree 7 Grizi, slippers McKinley Marie II, down jacket The North Face Hyalite for women in various colours, and the Sidas Recovery Cryo Gel against sore muscles.

www.intersport.fr

L'ACTU DES **CHAMPIONS**

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

SKI ALPIN

COUPE DU MONDE SLALOM GÉANT HOMMES
SCHLADMING (AUTRICHE) **25 JANVIER**

7e **ALEXIS PINTURAULT** Courchevel

COUPE DU MONDE SUPER G HOMMES
CORTINA D'AMPEZZO (ITALIE) **28 JANVIER**

12e **ALEXIS PINTURAULT** Courchevel

31e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

COUPE DU MONDE SUPER G HOMMES
CORTINA D'AMPEZZO (ITALIE) **29 JANVIER**

6e **ALEXIS PINTURAULT** Courchevel

SKI DE FOND

COUPE DU MONDE 10KM HOMMES
LES ROUSSES **27 JANVIER**

12e **RENAUD JAY** Les Menuires

COUPE DU MONDE SPRINT CLASSIC HOMMES
LES ROUSSES **28 JANVIER**

1e **RICHARD JOUVE** Méribel

19e **RENAUD JAY** Les Menuires

SKI DE BOSSES

COUPE DU MONDE DUEL HOMMES
VAL ST COME (CANADA) **28 JANVIER**

43e **MARTIN SUIRE** Méribel

TÉLÉMARK

COUPE DU MONDE CLASSIC HOMMES
MELCHSEE FRUTT (SUISSE) **27 JANVIER**

3e **CHARLY PETEX** Méribel

6e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

COUPE DU MONDE SPRINT PARALLÈLE HOMMES
MELCHSEE FRUTT (SUISSE) **28 JANVIER**

5e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

11e **CHARLY PETEX** Méribel

COUPE DU MONDE SPRINT PARALLÈLE HOMMES
MELCHSEE FRUTT (SUISSE) **29 JANVIER**

5e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

9e **CHARLY PETEX** Méribel

SKI-ALPINISME

MILLET SKI TOURNING - COURCHEVEL
CLASSEMENT GÉNÉRAL DAMES **25 JANVIER**

2e **JESSICA PARDIN** Méribel

3e **EMILY HARROP** Courchevel

HOCKEY-SUR-GLACE

28 JANVIER

Home	Guest
HCMP	**TOULOUSE-BLAGNAC**
05	**02**

Prochain match :
Angers 2 - HCMP le 24 février
GO BOUKS GO !

RUDY HUOT : **LA MONTAGNE, ÇA LE GAGNE !**

Depuis près de 20 ans, Rudy Huot, Bourguignon d'origine, enchaîne les saisons dans la restauration sans sourciller. Installé en Tarentaise depuis quelques années, ce chef cuisinier a choisi de conserver son rythme de vie, sans pour autant quitter ce territoire qui lui est cher.

Profil

- **Prénom :** Rudy
- **Nom :** Huot
- **Âge :** 41 ans
- **Origine :** Sens (Yonne)
- **Job :** Chef de cuisine
- **Où :** Le Farto (Méribel) et les Chalets (Brides-les-Bains)
- **Domicile :** Aigueblanche

Depuis combien de temps travailles-tu ainsi ?
Cela fait 25 ans que je suis chef cuisinier, et 20 ans que je fais les saisons. J'ai pas mal vadrouillé, en Haute-Savoie ou encore à l'Alpe d'Huez, avant de poser mes valises en Tarentaise il y a 5 ou 6 ans.

Pourquoi as-tu choisi d'être saisonnier ?
Je suis un grand fan de ski, c'est surtout pour ça que j'ai entrepris ma première saison en station à l'époque. L'aspect financier a lui aussi joué, car il ne faut pas se mentir, être saisonnier, c'est parfois difficile, mais ça paye plutôt bien !

C'est ta première saison au Farto de Méribel ?
Exactement, j'y suis tous les midis, et j'en suis très content ! On travaille avec de bons produits, issus de la région, ce que je trouve primordial lorsque l'on dispose d'un tel terroir. En parallèle, je travaille le soir à l'hôtel Les Chalets de Brides-les-Bains, et en été aussi à l'Hôtel des Alpes, également à Brides, et parfois dans des chalets privés. C'est super sympa, ça me permet de voir d'autres choses !

Pourquoi la Tarentaise ?
C'est quand même sympa de vivre en montagne. On est entouré d'espace verts, on peut profiter d'une faune et d'une flore uniques, et puis quel cadre ! L'aspect familial pèse aussi dans la balance, car j'ai des enfants et je n'aimerais pas qu'ils grandissent en ville. Ici au moins, ils peuvent profiter de l'air frais.

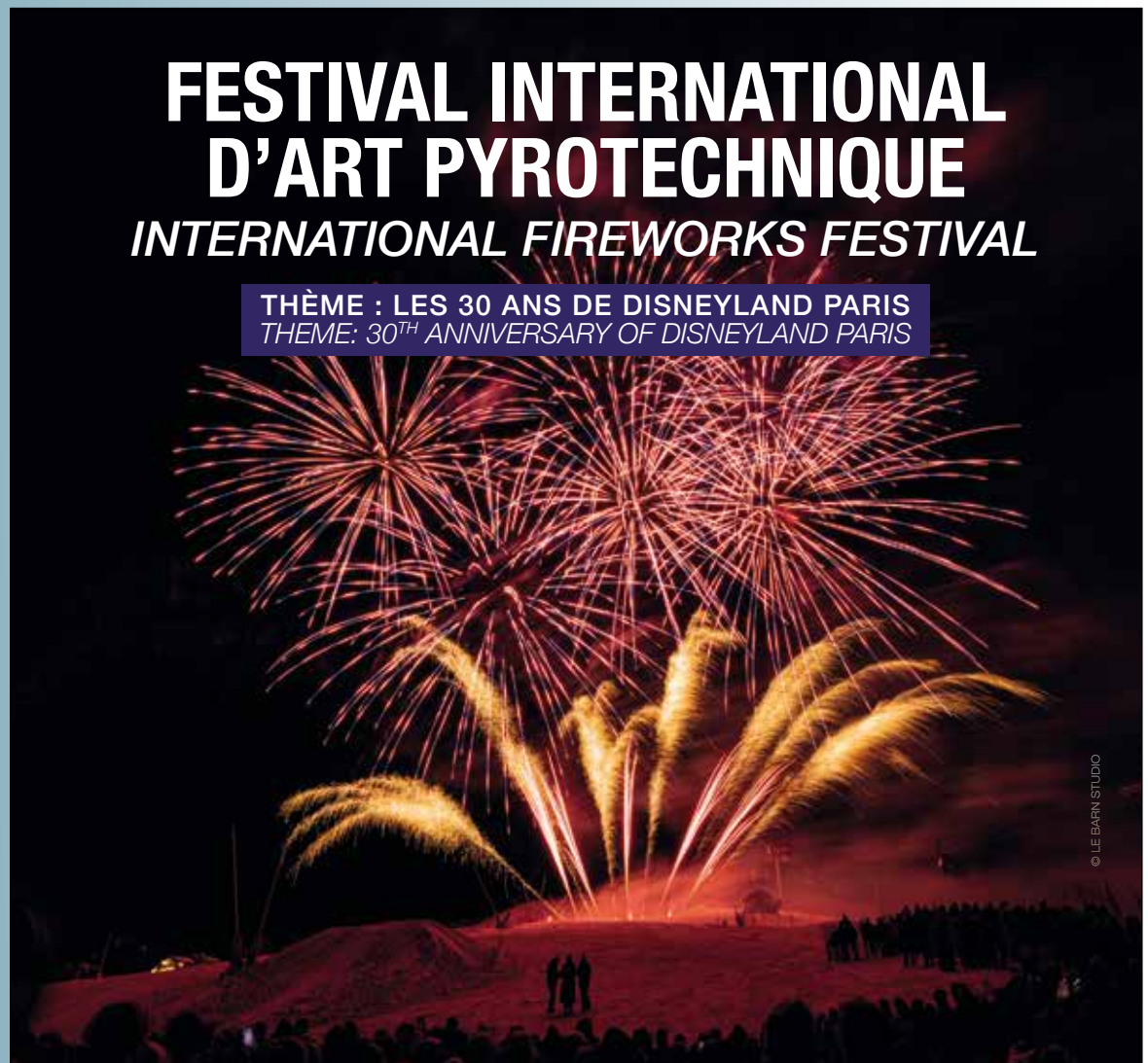
Que fais-tu durant ton temps libre ?
Je n'ai pas énormément de temps libre, mais quand je le peux, j'aime profiter de la montagne. Je fais des balades, ou je vais skier avec ma famille. C'est aussi l'avantage du coin, il y a des pistes adaptées au niveau de chaque skieur. (M.C.)

Rudy Huot, 41 years old, originally from Bourgogne, has been working in the restaurant business for 25 years of which nearly 20 years as a seasonal worker. A few years ago, he decided to settle down in Aigueblanche, Tarentaise. Rudy works as a chef cook at Le Farto in Méribel for lunchtime and Les Chalets in Brides-les-Bains in the evening. In his free time, Rudy goes hiking in the mountains or skiing with his family.

FESTIVAL INTERNATIONAL D'ART PYROTECHNIQUE

INTERNATIONAL FIREWORKS FESTIVAL

THÈME : LES 30 ANS DE DISNEYLAND PARIS
THEME: 30TH ANNIVERSARY OF DISNEYLAND PARIS


© LE BARN STUDIO

JEUDI 9 FÉVRIER	JEUDI 16 FÉVRIER	JEUDI 23 FÉVRIER	MARDI 28 FÉVRIER	MERCREDI 1ER MARS	JEUDI 2 MARS
THURSDAY 9TH FEBRUARY	*THURSDAY 16TH FEBRUARY*	*THURSDAY 23RD FEBRUARY*	*TUESDAY 28TH FEBRUARY*	*WEDNESDAY 1ST MARCH*	*THURSDAY 2ND MARCH*
COURCHEVEL 1850	COURCHEVEL MORIOND	COURCHEVEL VILLAGE	COURCHEVEL LE PRAZ	COURCHEVEL LA TANIA	COURCHEVEL 1850
À 19H00 | *AT 7.00PM*	À 19H00 | *AT 7.00PM*	À 19H00 | *AT 7.00PM*	À 19H00 | *AT 7.00PM*	À 19H00 | *AT 7.00PM*	À 19H00 | *AT 7.00PM*
EN COMPÉTITION *IN COMPÉTITION*	EN COMPÉTITION *IN COMPÉTITION*	EN COMPÉTITION *IN COMPÉTITION*	EN COMPÉTITION *IN COMPÉTITION*	HORS COMPÉTITION *OFF COMPÉTITION*	HORS COMPÉTITION *OFF COMPÉTITION*
SUOMEN PYROTZCHNIIKKA	ART'EMOTIONS	PYROTEX	H.C. PYROTECHNICS	LE SPECTACLE *THE SHOW*	PYROARTIST

RENFORTS DE NAVETTES SUPPLÉMENTAIRES. ACCÈS POSSIBLE VIA LES REMONTÉES MÉCANIQUES URBAINES.
RETRANSMISSION EN DIRECT SUR LE COMPTE FACEBOOK DE COURCHEVEL À CHAQUE SOIRÉE.

Gratuit. *Free.*

PARTENAIRES OFFICIELS

COURCHEVEL
CAPITALE MONDIALE DU SKI

+33 (0) 479 08 00 29 | www.courchevel.com

COURCHEVEL EN UN SCAN

ON A TESTÉ

COURCHEVEL

L'appel de la forêt...

Faire une balade en raquettes, c'est faire l'expérience du calme et de l'évasion au milieu de la nature, loin du monde. On vous emmène du côté de Courchevel, au départ de la Jairaz, pour un moment hors du temps.

Depuis le hameau de la Jairaz (sortie de Saint-Bon), charmant village d'autrefois, nous empruntons cette boucle de 4,3 km (environ 2h) qui nous emmène au milieu des forêts d'épicéas. Et la seule musique qui résonne à nos oreilles emmitouflées, est celle du torrent de la Rosière (possibilité de rejoindre le site de la Rosière). Une fois que nous avons dépassé le village et l'ancienne scierie, nous traversons le pont du torrent avant de prendre le chemin qui monte en face jusqu'à la croisée de quatre chemins. Nous suivons ensuite la montée du vallon. Nous arrivons près d'un petit pont (20 minutes depuis le départ de La Jairaz), que nous traversons avant d'emprunter un tout petit sentier en lacet. Nous découvrons les prés qui dominent le hameau de Montcharvet, lui-même constitué de ruines ajoutant un charme atypique à cette promenade. Le sentier qui redescend près du torrent nous fera ensuite revenir vers l'ancienne scierie. Et la boucle est bouclée... (C.B.)

Departing the charming hamlet La Jairaz when leaving Courchevel Saint-Bon, through the forest, along the stream La Rosière and passing by the former atypical hamlet Montcharvet, this snowshoe outing is accessible to all (loop - 4,3km - 2 hours).

IDÉE RANDO : LA BOUCLE DE MONT CHARVET
Au départ de la Jairaz

EN +

MARDI 07.02
Ski show : descente aux flambeaux, feu d'artifice
Ski show : torchlight descent, fireworks
Dès 19h • Gratuit
Courchevel Village – Front de neige

MERCREDI 08.02
Millet Ski Touring manche n°9
Millet Ski Touring – round 9
Course de ski de rando
À 18h20 • Départ du Praz
courchevelsportsoutdoor.com

Office de tourisme Courchevel
+33 (04) 79 08 00 29

Coopérative laitière de Moûtiers

FROMAGE BEAUFORT

VENTE AU DÉTAIL
BEAUFORT & PRODUITS DE SAVOIE

LE BEAUFORT
UN GOÛT UNIQUE & INIMITABLE

MOÛTIERS
Av. des 16e Jeux Olympiques
+33 (0)4 79 24 03 65

Visite gratuite de la fabrication du Beaufort et des caves d'affinage, tous les matins du lundi au vendredi, et les samedis pendant les saisons touristiques hiver & été.
Sur réservation : +33 (0)4 79 24 03 65

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BEAUFORT
3 Vallées Café/gare SNCF + coopérative laitière
(emballé sous vide)

COURCHEVEL
Le Praz – 81 rue de la chapelle +33 (0)9 66 83 03 61
Courchevel Moriond – 387 Rue Ste Blandine +33 (0)9 67 75 66 49

MÉRIBEL
Mussillon +33 (0)9 67 01 37 78
Centre +33 (0)4 58 83 02 20

LES MENUIRES
Rond-Point de la Croisette +33 (0)9 67 54 52 39
Les Bruyères (Place Commerciale) +33 (0)9 67 81 25 31

VAL THORENS
Près de l'Église (Chalet) +33 (0)9 67 76 75 08

BOZEL - CHAMPAGNY PRALOGNAN - VALMOREL

VENTE EN LIGNE
beaufortdesmontagnes.com

6 FÉV.

COMPLÈTEMENT **PERCHÉ !**

Il est temps de prendre de la hauteur… Rendez-vous le 6 février du côté de Courchevel la Tania à partir de 15h pour profiter de l'activité Vin chaud perché. On vous fait grimper dans les arbres sur une plateforme en bois, ambiance Robinson Crusoé pour ensuite profiter d'un vin chaud en pleine nature ! Vous allez tellement aimer que vous risquez de prendre racine. (C.B.)

Meet us on the 6th of February in Courchevel La Tania at 3pm to enjoy mulled wine, perched on a wooden platform in the trees, in the middle of nature !

VIN CHAUD PERCHÉ
Le 6 février • La Tania • 15h
Gratuit sur inscription : +33 (0)4 79 08 00 29
courchevel.com

ALLONS ENFANTS DE COURCHEVEL

Courchevel se revendique comme la « capitale mondiale du ski », et ça tombe bien puisque c'est à domicile que vont se disputer les Championnats du monde de ski alpin pour trois athlètes du club des sports.

DORIANE ESCANÉ – LA GÉANTE

Licenciée au club depuis 2014, cette Pyrénéenne spécialiste du géant a les spatules bien affûtées depuis le début de cette saison. Elle a notamment brillé sur le circuit de coupe d'Europe en décrochant une victoire, un podium et trois tops 10 sur 5 courses en slalom géant… Et ce n'est pas tout, puisqu'elle a aussi été victorieuse en slalom à Vaujany en janvier. Des résultats de bon augure pour Courchevel Méribel 2023, ses deuxièmes Championnats du monde.

MARIE LAMURE – LA NOVICE

Disputer des Championnats du monde à domicile juste après avoir marqué ses premiers points en coupe du monde, ça a de quoi motiver la plus jeune (21 ans) de nos trois athlètes. Formée au club des sports de Courchevel et championne du monde junior du combiné alpin en titre, elle défendra les couleurs de la France, chez les seniors cette fois-ci.

ALEXIS PINTURAULT – LA LÉGENDE

On ne présente plus cet enfant du pays, l'un des meilleurs champions de l'histoire du ski français. S'il a déjà un palmarès impressionnant, courir à domicile sur les Championnats du monde aura une saveur particulière pour celui qui avait décroché le gros globe de cristal de la coupe du monde en 2021. Si le géant et le combiné sont ses points forts, ce skieur polyvalent peut aussi aller chercher la victoire en slalom ou en Super-G… Et c'est tout ce qu'on lui souhaite !

ET ADRIEN THÉAUX EN VOISIN !

Parce que Courchevel et Méribel, c'est aussi les 3 Vallées, le voisin de Val Thorens, Adrien Théaux, sera lui aussi (presque) à domicile sur la compétition. Médaillé de bronze en Super-G aux Championnats du monde de Beaver Creek en 2015, et 5e à Åre en 2019, espérons que ce spécialiste des épreuves de vitesse monte à nouveau sur le podium, devant son public cette fois-ci. (S.R.)

DORIANE ESCANÉ

MARIE LAMURE

ALEXIS PINTURAULT

ADRIEN THÉAUX, LE VOISIN

© C. Ducruet/OT Val Thorens - Courchevel Tourisme-DR - FFS- Top Ski News

Three athletes of the local sports club take part in the Alpine Ski World Championships in February : Doriane Escané specialised in the Giant discipline and member since 2014, Junior World Champion in Alpine Combined Marie Lamure, and Alexis Pinturault or one of the best champions in the history of French skiing. A stone throw away from Courchevel and Méribel, Val Thorens will be represented by Adrien Théaux.

CHAMPIONNATS DU MONDE DE SKI ALPIN
Du 6 au 19 février
courchevelmeribel2023.com

Jean Blanc Sports
COURCHEVEL 1850

Veste Vuarnet
Pantalon Henri Duvillard
Top Vuarnet
Lunettes Julbo
Gants Snowlife
Bonnet CMP
Casque HMR - H3
Skis Rossignol
Chaussures de ski Atomic

JEAN BLANC SPORTS
20 RUE PARK CITY, COURCHEVEL
JEANBLANCSPORTS.COM
+33 (0)4 79 08 26 41
JEANBLANCSPORTSCOURCHEVEL

DJ MATAFAN

BRIDES-LES-BAINS

AU CŒUR DES MONDIAUX DE SKI

Ça y est, les Championnats du monde Fis de ski alpin de Courchevel Méribel débutent enfin ! Désigné « Village d'accueil » de l'événement, Brides-les-Bains sera au cœur de la quinzaine à venir. Tour d'horizon en 3 points.

LE 3 FÉVRIER, SOIRÉE D'OUVERTURE

Ce vendredi 3 février aura lieu le lancement de la fan zone installée dans le parc thermal de Brides-les-Bains, qui permettra d'être au cœur de cet événement international durant toute la compétition. Au programme, à 17h30 : lancement en présence du maire, du président du comité d'organisation Bernard Front, et bien sûr de Toya, la mascotte des championnats !

FAN ZONE ET CONCERTS DURANT 15 JOURS

Les courses seront diffusées en temps réel en journée, sur des écrans géants, pour suivre tous les exploits sportifs. Et dès le 3 (lancement de la fan zone) jusqu'au 19 février, chaque soir de 17h30 à 23h, la fan zone s'animera avec buvette, dégustations de produits savoyards, animations, concerts gratuits, interviews de personnalités, de sportifs, et web tv de 20h à 21h...

CAMP DE BASE À L'ANNÉE DU TEAM ORSATUS

Depuis la fan zone, ce sera l'occasion de suivre l'un des 10 athlètes étrangers entraînés par Orsatus Ski Racing qui participeront à l'événement (lire en page ci-contre). Car Brides-les-Bains, camp de base du ski de haut niveau, est un vrai village de ski ! Travaillant depuis longtemps en bonne intelligence avec cette association basée à Brides, la station, la mairie et Orsatus ont signé un partenariat gagnant-gagnant au printemps dernier, propulsant une image jeune et sportive autour du ski et de la station.

PROGRAMMATION MUSICALE
DU 3 AU 19 FÉVRIER
(2 concerts par soir)

3/2: DJ Flow & Mister Ted
4/2 : Soirée des saisonniers : DJ Nico Maille
5/2 : KTR6 Trio & Jack de Marseille
6/2 : Big Joy Trio & San Antonio
7/2 : Bélier bleu Trio & DJ Matafan
8/2 : Rock of Ages Trio & San Antonio
9/2 : DJ Flow & San Antonio
10/2 : Hook Trio & San Antonio et Mister Ted (Radio Meuh)
11/2 : Good Time Trio & San Antonio et Brixi Elysse
12/2 : Moonlight Trio & Brixi Elysse – John Thomas
13/2 : RockCab Trio & Brixi Elysse
14/2 : Makash Waloo Trio & DJ Nico Maille
15/2 : Tweex Duo & Ophelie
16/2 : DJ Flow & Mister Ted (Radio Meuh)
17/2 : Doc Martin & DJ Nico Maille
18/2 : Amity Rock Duo & San Antonio
19/2 : ManMax Duo & Mister Ted (Radio Meuh) et San Antonio

We are looking forward to the start of the Courchevel Méribel 2023 FIS Alpine World Ski Championships. For this occasion, Brides-les-Bains is setting up a Fan Zone in the thermal park. During the competition, all events will be followed on a big screen in real time. A refreshment stand will be open every day from 5.30pm to 11pm serving drinks and food. And every evening, a different live concert is planned for the occasion.

FAN ZONE
Parc thermal • Du 3 au 19 février
Accès libre • +33 (0)4 79 55 20 64

BRIDES-LES-BAINS

©Photos Trentesept

MARION OUAISS — IOANNIS ANTONIOU — CORMAC COMERFORD — MIALITIANA CLERC

ORSATUS, **ENTRAÎNEUR DE CHAMPIONS**

Parmi les 600 athlètes de 75 nations présents aux Mondiaux de ski, en plus des Français, 10 skieurs étrangers évolueront presque à la maison. Représentants de petites nations du ski, ils sont coachés par Orsatus, structure basée à Brides-les-Bains, et s'entraînent toute l'année dans les 3 Vallées.

Ils sont 5 femmes et 5 hommes, âgés entre 19 et 31 ans, et représentent des pays qu'on voit rarement sur le devant de la scène du ski : Madagascar, Togo, Liban, Irlande, Haïti, Malte, Grèce... « Nous avons environ 20% de skieurs étrangers, courant souvent pour de petites nations du ski, dont les fédérations nationales n'ont pas forcément de structure de haut niveau, explique Alex Fourrat, directeur sportif d'Orsatus. Ils trouvent ici une aide logistique, un volume d'entraînement. »

Ces athlètes s'entraînent donc avec les différents groupes d'Orsatus. Avec une prépa spéciale pour ces Mondiaux ? « On a surtout travaillé pour que leur pic de forme arrive en février, et pas en début de saison. Sur les Mondiaux, beaucoup vont aussi être confrontés à des conditions de ski sur des pistes très verglacées, auxquelles ils sont moins habitués sur le circuit FIS », poursuit Alex.

Les 10 athlètes sont tous qualifiés en slalom (les 18 et 19 février) ; 9 d'entre eux participeront également au géant (les 16 et 17/2) ; et 1 (l'Irlandais Comerford) sera aussi au départ du super-G hommes (9/2). Avec des objectifs très variés, puisque certains viseront la qualification en 2e manche en slalom ou en géant (donc dans les 60 meilleurs temps de la manche 1), tandis que d'autres, comme la Belge Kim Vanreusel, 24 ans, peut prétendre à un top 20 en slalom. Tous seront donc à suivre, en bord de piste ou depuis la fan-zone ouverte dans le parc thermal de Brides ! (E.R.)

Of the 600 athletes from 75 nations attending the Alpine Ski World Championships, 10 athletes are coached by the Orsatus team, based in Brides-les-Bains, and have Les 3 Vallées as their playground. They are 5 women and 5 men, aged between 19 and 31, and represent countries whose national federations do not necessarily have a high-level training structure : Madagascar, Togo, Belgium, Lebanon, Ireland, Haiti, Malta, Greece...

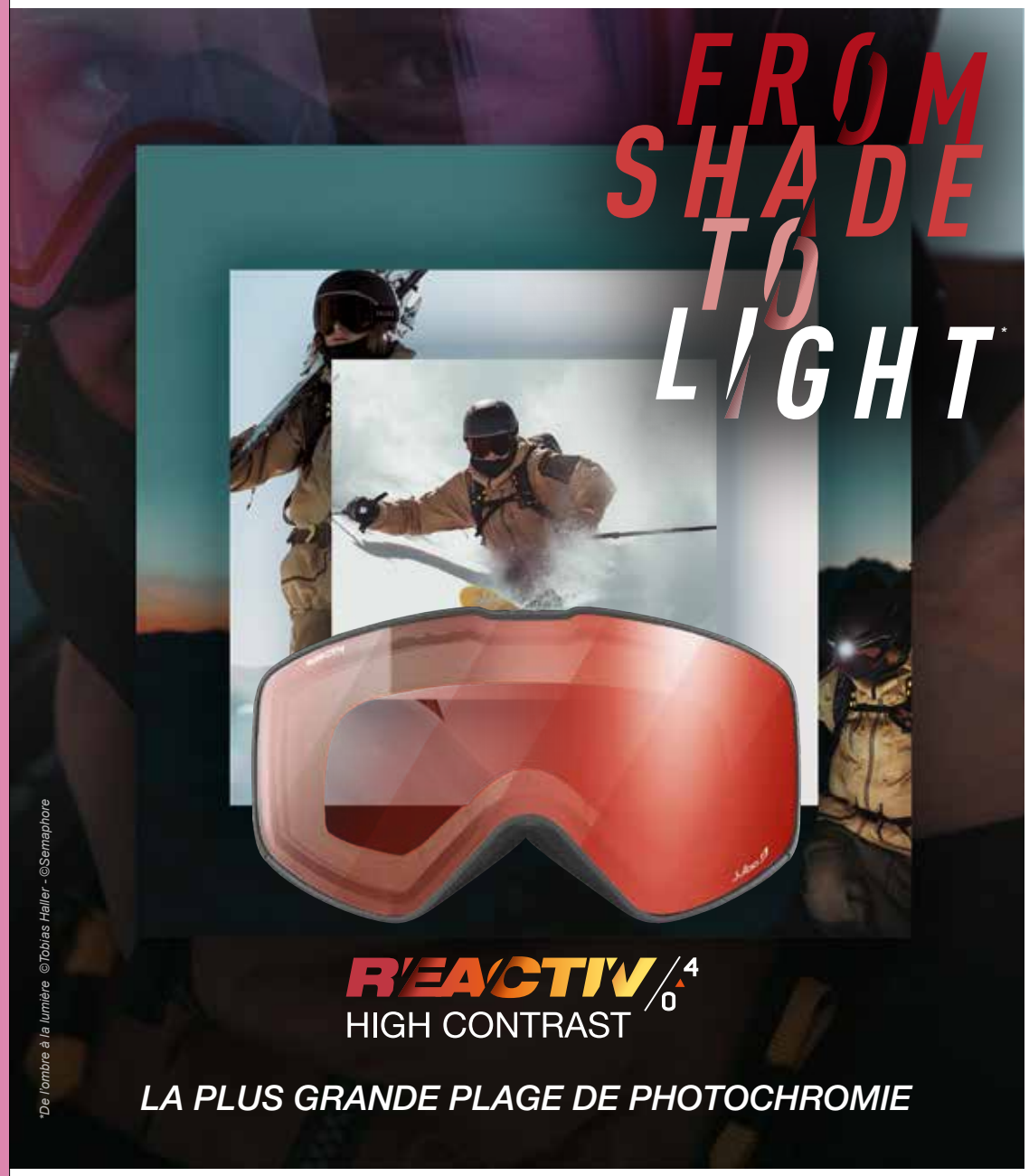
LES 10 ATHLÈTES ORSATUS PRÉSENTS AUX MONDIAUX DE SKI
Kim Vanreusel (Belgique)
Mialitiana Clerc (Madagascar)
Tess Arbez (Irlande)
Elise Pellegrin (Malte)
Manon Ouaiss (Liban)
Mackenson Florindo (Haïti)
Nathan Tchibozo (Togo)
Matthieu Neumuller (Madagascar)
Cormac Comerford (Irlande)
Ioannis Antoniou (Grèce)

EN +

DIMANCHE 05.02
Pot d'accueil
avec le groupe KTR6
Welcome drink with the KTR6 band
À 17h30 • Gratuit
Parc thermal

MARDI 07.02
Sculpture sur glace
Ice carving
Dès 17h30 • Gratuit
Parc thermal

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



Konsti Ottner a choisi le nouvel écran exclusif ***REACTIV 0>4 HIGH CONTRAST*** *offrant la plus grande plage de photochromie du marché, de la catégorie 0 à 4*

- Base 100% translucide pour la nuit
- Teinte évolutive jusqu'à catégorie 4
- Photochromie garantie à vie

Julbo®

LES VACANCES C'EST FANT-ARCTIQUE !

Comme pour chaque vacances, ça va bouger sur les pistes de Méribel qui ont été saupoudrées d'une multitude d'activités pour l'occasion. Surprise, des nouveautés se sont glissées dans le programme de février !

Pour ce qui est de l'animation, le peuple des Inuits règne en maître à Méribel. Que ce soit dans leur village, situé sur la piste des Inuits, ou sur le front de neige de l'Altiport, ils ne manquent pas d'imagination pour amuser les enfants. Mais cette année, un invité de marque sera de la partie : le shaman Ithako, petit-fils du légendaire Naarjuk. Installé dans son igloo au cœur du village Inuit, il dévoilera toute l'étendue de sa magie entre légendes oubliées, jeux traditionnels, tours incroyables et autres mystérieuses surprises... un moment à ne pas rater pour repartir avec des étoiles dans les yeux et devenir un vrai Inuit dans l'âme.

Mais il y a aussi du nouveau du côté de la luge Mission Black Forest, au sommet de la télécabine de Tougnète. Si la piste vaut déjà le détour à elle seule, c'est encore mieux avec les Snooc Days ! Chaque jeudi de février, l'achat d'une descente en luge offre automatiquement une descente en snooc, un drôle d'engin à la croisée entre ski et luge qui offre une expérience de pilotage unique. Raison de plus pour (re)découvrir cette piste scénarisée et ses 28 virages... Cela fait aussi deux fois plus de chances d'accomplir la mission pour sauver les Elfes de la forêt d'Arbin des griffes des gobelins ! (S.R.)

Accès via télécabine Tougnète • 12€/descente ou 9€/4 descentes
Chaque jeudi : 1 descente en luge achetée = 1 descente en snooc offerte !
(matériel & remontée inclus)

Méribel proposes an avalanche of activities during the school holidays : the incredible tricks of the Inuit Shaman in the Inuit Village on Mondays from 2pm to 4pm, make-up at the Inuit village on Tuesdays from 1pm to 4pm, ice sculpture demonstration on the Altiport snow front on Wednesdays from 2pm to 4pm, Inuit games and hot chocolate offered at the Inuit village on Thursdays from 1pm to 4pm, and archery on the Altiport snow front on Fridays from 1pm to 4pm.

© Méribel Alpina

LE PROGRAMME DES VACANCES À PARTIR DU 06/02

• Les lundis de 14h à 16h
Les incroyables tours du Shaman Inuit au village Inuit
De 5 à 12 ans

• Les mardis de 13h à 16h
(de 10h à 12h le 21/02)
Maquillage Inuit au village Inuit
De 3 à 12ans

• Les mercredis de 14h à 16h
Démonstration de sculpture sur glace sur le front de neige de l'Altiport
De 5 à 12 ans

• Les jeudis de 13h à 16h
Jeux Inuit et chocolat chaud offert au village Inuit
De 5 à 12 ans

• Les vendredis de 13h à 16h
Tir à l'arc Inuit sur le front de neige de l'Altiport
De 5 à 12 ans

Accès au village Inuit uniquement en ski via télésiège de l'Altiport ou télécabine Saulire Express

ACTIVITÉS GRATUITES
+33 (0)4 79 08 88 58
skipass-meribel.com

© Art Prism

DES ÉCOLIERS PRÊTS **POUR LES MONDIAUX**

Pour les Championnats du monde de ski, les habitants de la vallée se sont pris au jeu. C'est le cas des élèves de l'école primaire de Méribel Centre, qui se préparent, depuis plusieurs mois maintenant, à accueillir ce grand événement sportif. Nous avons rencontré la classe de CM1/CM2 de Ferdinand Benoit.

Même pour les résidents de la vallée, il n'est pas toujours facile de réaliser l'ampleur de cet évènement, le deuxième plus important après les Jeux olympiques pour un sportif. Afin de faire comprendre aux plus jeunes ce qui allait se passer dans leur station, le comité d'organisation des Mondiaux de ski a effectué une visite auprès de classes de primaire en septembre dernier. L'objectif : permettre aux élèves de se préparer à accueillir l'évènement, tout en leur proposant de participer à différents projets. « Au côté du comité, les élèves ont pu travailler sur de grandes fresques, que l'on peut voir à Méribel et à Courchevel. C'est super de permettre aux enfants de la vallée de participer à cet évènement, car ça les touche aussi ! », nous explique Ferdinand Benoit, directeur et enseignant à l'école de Méribel Centre.

FRESQUES GÉANTES, LIVRET PÉDAGOGIQUE, LETTRES AUX CHAMPIONS

Le comité a également mis à leur disposition un livret pédagogique, leur donnant la possibilité de découvrir cet univers sportif de façon ludique. À l'école de Méribel Centre, les classes du CE1 au CM2 ont eu recours à ce guide pour différentes activités. Grâce à lui, les élèves ont pu s'approprier les particularités du monde du ski, entre vocabulaire spécifique, épreuves lors des championnats et expressions propres aux skieurs. Chaque classe a alors pu réaliser différentes activités sur le sujet, comme par exemple les CM1/CM2, qui ont effectué des recherches sur les skieurs français se présentant aux épreuves, avant de leur adresser une lettre d'encouragement.

Et même lorsque les championnats seront terminés, tout ne s'arrêtera pas subitement, puisque les élèves prendront part à un projet avec un guide de la vallée. Il leur fera alors découvrir l'envers du décor des stations de ski, pour leur permettre de fabriquer leur propre station miniature ! (M.C.)

TÉMOIGNAGES DES ENFANTS

RAPHAËL (10 ANS) : Le grand-père de Nathan a entraîné Alexis Pinturault quand il était plus jeune. On a presque l'impression de le connaître !

JACK (10 ANS) : Je suis content que ça se passe dans notre station, c'est super excitant !

PALOMA (10 ANS) : Je suis super fière que ce soit ici ! En plus, on pourra voir des athlètes connus comme Tessa Worley.

NATHAN (9 ANS) : J'adore le ski, alors je vais aller voir toutes les épreuves !

© École de Méribel Centre

LETTRE À ALEXIS PINTURAULT

« Bonjour Alexis, c'est Nathan et Raphaël de la classe de CM1-CM2. Notre passion, c'est le ski. On t'a choisi, car on sait que tu vas gagner ! Es-tu stressé quand tu es au sommet de la piste ? Bonne chance à toi, on est sûrs que tu vas gagner ces championnats ! »

Alongside the committee, the primary school of Méribel Centre worked on large frescos, which can be found in Méribel and Courchevel. The committee has also provided them with an educational booklet with all the necessary information. Each class was then able to carry out different activities on the subject, such as the 9-10 years old, who carried out research on the French skiers taking part in the events, before sending them a letter of encouragement.

CHAMPIONNATS DU MONDE DE SKI ALPIN
Du 6 au 19 février 2023
courchevelmeribel2023.com

Nouveau Kia Sportage.

Hybride. Hybride Rechargeable. Essence. Diesel.

Découvrez le Nouveau Kia Sportage. Nouveau design, nouvelles technologies et nouvelles motorisations : Hybride, Hybride Rechargeable, Essence et Diesel. Un modèle d'inspiration.

Delta Savoie

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

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

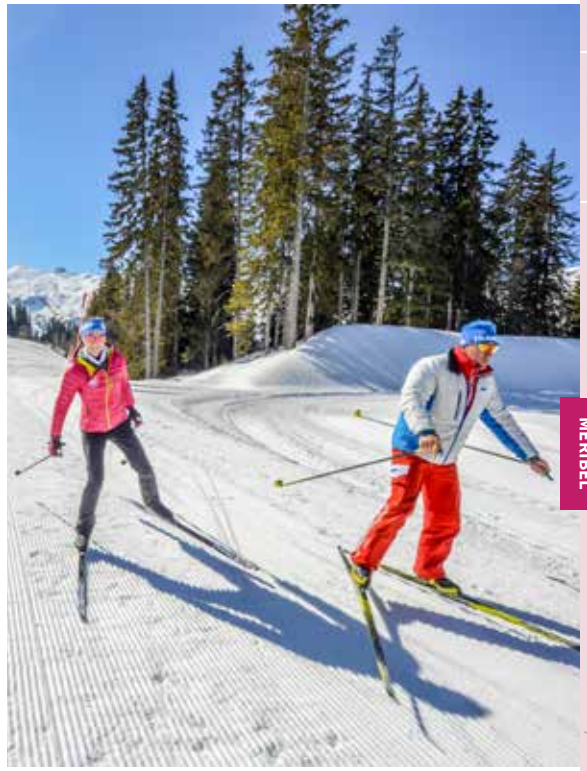
A
B
C 132 gCO_2/km
D
E
F
G

Consommations mixtes du Nouveau Kia Sportage (thermique) : de 5,0 à 6,8 L/100km ; du Nouveau Kia Sportage (hybride) : de 5,5 à 6,6 L/100km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1er des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les Etats 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 d'un Nouveau Kia Sportage Motion T-GDi 150 ch MHEV (hors options) **1er loyer majoré de 5 500 €** suivi de **48 loyers mensuels de 307 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Modèle présenté :** Nouveau Kia Sportage Hybride GT-line Premium 1.6 T-GDi 230 ch BVA6 (avec options peinture métallisée et toit noir) **1er loyer majoré de 5 300 €** suivi de **48 loyers mensuels de 487 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives.** Offre réservée aux particuliers, non cumulable, **valable du 01/11/2022 au 30/11/2022** 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 Marcq-en-Barœul. SIREN 491 411 542 RCS Lille Métropole. Voir conditions sur kia.fr

7 ANS DE GARANTIE* PREUVE DE QUALITÉ

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer



DANS LE MILLE !

Connue pour son domaine de ski alpin, Méribel a aussi de solides arguments pour faire fondre les adeptes du skating et du pas alternatif... Dont une initiation au biathlon sur un vrai pas de tir homologué.

Et si le talent de Martin Fourcade était enfoui au fond de nous ? Pour en avoir le cœur net, direction l'altiport de Méribel où se trouve le pas de tir. Comme pour les pros, les cibles sont à 50m de distance et c'est avec une carabine de calibre 22 qu'il faudra les faire basculer ! Même sans être ultra aguerri en ski nordique, on peut se lancer dans cette initiation fun en groupe avec un moniteur de l'ESF. Petit circuit sur les skis, apprentissage du tir debout et couché et même compétition chronométrée... Chez Infosnews, on a testé et on ne peut que le recommander ! (S.R.)

We head to the Altiport in Méribel for a Biathlon session with an ESF instructor. Small cross-country ski circuit, standing and lying down rifle shooting, and even a timed competition... we have tested it and we can only recommend it !

INITIATION AU BIATHLON AVEC L'ESF
À Méribel Altiport, parking restaurant Le Blanchot
Tous les jours de 12h30 à 14h (cours privé)
Réservation obligatoire auprès de l'ESF
À partir de 138€/cours privé
+33 (0)4 79 08 60 31
esf-meribel.com

EN+

LUNDI 06.02
Aquagym
Aquagym
Adulte : 11€ (10 séances : 88€)
De 10h15 à 11h • À partir de 14 ans
Méribel centre - Parc Olympique

MERCREDI 08.02
Soirée lutins ESF
ESF elves evening
De 17h15 à 18h30
Sur réservation
auprès de l'ESF Méribel
De 4 à 8 ans • Tarif unique : 25€
Rond-point des Pistes

MERCREDI 08.02
Films et conférence :
ski & avions de chasse
Films and conference :
ski & fighter planes
De 20h à 21h30 • Gratuit
Présence de Luc Alphand,
Enak Gavaggio, etc.
Méribel Centre - Auditorium

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

INTERSPORT
Le sport, la plus belle des rencontres
2 MAGASINS À ST MARTIN DE BELLEVILLE

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

ON A TESTÉ

EN +

MARDI 07.02
Saint-Martin en scène
Saint-Martin on stage
À 18h • Spectacle Goupil
ou Face Show clownesque
pour toute la famille
Salle des fêtes

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

VISITE GUIDÉE NOCTURNE AUX FLAMBEAUX

On s'enflamme pour l'histoire

Si on connaît déjà le charme de Saint-Martin-de-Belleville la journée, on a eu envie de percer ses mystères une fois la nuit tombée. Direction la visite guidée aux flambeaux pour retracer l'histoire de ce petit village devenu station de ski.

Le soleil a déjà presque fini sa course lorsque nous nous rassemblons à proximité de la Maison du tourisme pour commencer notre voyage dans le temps. C'est David Dereani, guide-conférencier pour la Fondation pour l'action culturelle internationale en montagne (Facim) qui va mener notre joyeuse troupe. À la lueur des flambeaux que nous allumons un à un, il va faire la lumière sur l'histoire de Saint-Martin-de-Belleville et de la vallée, passée d'une terre d'agriculture pastorale à un temple des sports d'hiver en quelques années.

L'or vert des champs s'est transformé en or blanc comme neige : « Autrefois, la première préoccupation des habitants était de faire fondre la neige pour recommencer à travailler la terre le plus vite possible ! », explique David. Et lorsqu'on regarde autour de nous aujourd'hui, avec les toits enneigés et les pistes de ski à deux pas, on se rend compte du chemin parcouru. L'introduction terminée, il est temps de se mettre en mouvement : nous voilà partis à travers le village dans une atmosphère magique, la lune et les étoiles brillant maintenant au-dessus de nos têtes.

Au fil de la balade, David raconte les faits et anecdotes qui entourent le village et la Savoie tout entière : bien des pans de cette histoire sont méconnus, et nous les découvrons avec curiosité. Mais le but n'est pas de tout vous dévoiler… Pour découvrir l'histoire de l'arbre planté devant l'église, du mystérieux tronc gravé sur la place ou encore savoir ce qu'est un bachal, il ne reste plus qu'à aller suivre le guide pour une plongée historique qui se termine à l'intérieur de l'église, avec quelques surprises sur le chemin…

Test réalisé par Sarah Ritter

Every Wednesday at 5.30pm, the tourist office proposes a nocturnal guided visit by torch light accompanied by a conference guide. The FACIM guide David reveals facts and anecdotes about the village and its surroundings. To discover the history of the tree planted in front of the church, or the mysterious trunk engraved on the square, all you have to do is follow the guide for a historical dive.

« DE L'OR VERT DES CHAMPS À
L'OR BLANC DE LA NEIGE »

VISITE GUIDÉE NOCTURNE AUX FLAMBEAUX
Le mercredi à 17h30 • 5€/personne
Inscription obligatoire à l'office de tourisme

VALÉRIAN GITTON, **FUTUR MONITEUR DE SKI**

Comme des milliers d'autres enfants, Valérian, originaire d'Orléans, a pris ses premiers cours avec l'ESF, aux Menuires, où sa famille à un appartement. Passionné de ski, il a aujourd'hui décidé d'en faire son métier. Il nous raconte ses motivations.

Valérian grew up in Orléans. In his second year at an architecture school, he realised that he preferred to work outside. So last year he enrolled at the ESF Academy to prepare for the technical tests to become a ski instructor. The ESF offered him the chance to work at the Piou-Piou club this winter during the school holidays, and he took part in his first torchlight descent. It was amazing !

Qu'est-ce qui t'attire dans ce métier ?

J'ai grandi à Orléans, et après le lycée, j'ai débuté une école d'architecture à Grenoble. En 2e année, j'ai constaté que je préférais vraiment exercer un métier dehors. Ma mère m'a rappelé qu'enfant, mon rêve était d'être moniteur de ski, et qu'il fallait que j'essaie.

Pourquoi ici aux Menuires ?

Je viens ici depuis tout petit, 2 semaines en hiver et aussi en été. Nous avons un appartement familial. L'an dernier, je me suis inscrit à l'ESF Academy pour préparer les tests techniques d'entrée à la formation de moniteur. Depuis je vis ici.

Quel lien as-tu avec l'ESF ?

Petit, j'ai passé tous mes niveaux à l'ESF. Je me souviens faire la compèt' pour rester derrière le moniteur, avoir toujours froid aux mains, et que c'est Raymond Jay, dit « le grand blond », qui m'a appris le chasse-neige... Après mon Étoile d'or (j'avais 8 ans), on a ensuite plutôt skié en famille. Du coup, jusqu'à l'an dernier, je n'avais jamais fait de slalom. Il y avait du travail !

Que t'apporte l'ESF Academy ?

Pour les personnes qui n'ont pas fait de ski-club, comme moi, ça me donne un cadre d'entraînement, avec de très bons coachs qui nous conseillent aussi sur le matériel. Sans cela, je n'aurais jamais pu envisager de faire du monitorat mon métier.

Tu viens d'avoir ton test technique d'entrée. Quelles sont les prochaines étapes ?

Je dois effectuer mes 2 semaines de formation (« la Préfo »), si possible en mars, ce qui me permettra d'être moniteur stagiaire et d'enseigner. Je continue aussi à m'entraîner avec l'ESF Academy, notamment en géant, car j'ai l'Eurotest dans cette discipline à passer.

Comment appréhendes-tu ton futur métier ?

L'ESF m'a proposé de travailler dès cet hiver au club Piou-Piou comme « aide-jardin » (auxiliaire d'un moniteur) pendant les vacances scolaires. Ils m'ont aussi prêté une tenue, et j'ai pu participer à ma première descente aux flambeaux. C'était incroyable ! Ça me permet de mettre un pied dans cette future famille. J'adore le ski, la montagne, transmettre aux autres. Être moniteur de ski me permettra de concilier le tout. (E.R.)

KORALP | SPACE FITTERS

SOLUTIONS DE STOCKAGE
SÉCHAGE SUR-MESURE

K-STOKDRY-A -
SÈCHE-CHAUSSURES MURAL

ESPACE OPTIMISÉ

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

FACILE À UTILISER ET À ENTRETENIR

- Ventilation en partie haute
- Système de fixation murale intégré.
- Système de ventilation à air chaud pour un séchage rapide.
- Agencement modulable à loisir : chaussures, gants...

Vente en ligne :
www.koralp.com

Produits français
Production 100% régionale

SAFETY AFTER SKI, **MAIS BEFORE AUSSI !**

Cet hiver, la station et le service des pistes ont pensé à tous ceux pour qui skier rime avec sécurité, avec une activité « safety after ski ». Au cours de la saison, pas moins de trois soirées sont organisées, pour permettre à ceux qui le souhaitent d'en apprendre un peu plus sur l'univers des secours en montagne.

Ce mardi 7 février, en parallèle de l'hebdomadaire Crazy after ski, c'est la grande première des Safety after ski aux Menuires : un exercice grandeur nature, où l'objectif est de retrouver un blessé bloqué dans une avalanche. Durant près d'1h30, vous assisterez aux recherches des pisteurs, entre treuillage du maître-secouriste, recherche de la victime par le chien d'avalanche et héliportage. Au travers de cette reconstitution, l'idée est de vous permettre de découvrir le métier de ces acteurs emblématiques de la montagne, œuvrant quotidiennement pour la sécurité de tous.

L'activité se déroulera en partenariat avec RECCO, proposant un système de secours qui permet de localiser une victime perdue dans la nature, ou dans le cas présent, ensevelie sous une avalanche. « L'avantage avec ce système, c'est qu'il permet d'équiper beaucoup de personnes très facilement, et donc de secourir plus de monde en cas de problème, nous explique Estelle Roy, responsable presse de l'office de tourisme. En plus, beaucoup de personnes disposent de vêtements qui en sont déjà équipé, sans même le savoir. Ça leur fait tout drôle quand on leur dit ! »

Une fois la démonstration terminée, vous pourrez prendre le temps d'échanger avec les différents intervenants du show comme les pisteurs-secouristes, les dameurs ou encore les maîtres-chiens, qui vous parleront de leur métier ainsi que du matériel qu'ils utilisent, pour que vous soyez bien préparé lors de vos prochaines sorties en montagne ! (M.C.)

©Photos Cyril Gervais

In partnership with RECCO, a technology to locate avalache victims, Les Menuires proposes three Safety After Ski sessions : 7 February, 14 March and 18 April. On the programme, during 1h30, a simulation of an avalanche with the arrival of the members of the ski patrol, the search with avalanche dogs and the transportation of the victim by helicopter. Once the demonstration is over, you can exchange with the first-aid workers, the groomers and the dog handlers.

7
FEV.

SAFETY AFTER SKI
À 18h • La Croisette • Gratuit
Autres démonstrations les 14 mars et 18 avril
lesmenuires.com

EN +

LUNDI 06.02
Concert des Belleville : soul
Belleville concert : soul
À 18h30
La Croisette – Espace Maurice Romanet

MERCREDI 08.02
Visite guidée : les Menuires en pleine lumière !
Guided visit : Les Menuires in full light !
De 17h30 à 19h • Offert
Inscription
à l'office de tourisme
La Croisette

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

7 ▸ 9 MARS

PLACE **AU RIRE !**

En mars se déroulera la quatrième édition des Menuires du rire ! Pas moins de trois soirées sont au programme, histoire de rire aux éclats.

Après le franc succès des éditions précédentes, l'humoriste et parrain du festival Florent Peyre remet le couvert, en vous concoctant une programmation de folie ! Le mardi 7 mars, c'est aux côtés d'Ines Vandamme qu'il vous présentera un plateau d'humoristes tous plus drôles les uns que les autres, de Laurie Peret à Edgar Yves, en passant par Felix Dhjan et Yann Guillarme. Les jours suivants, vous retrouverez deux spectacles seuls en scène : le premier réalisé par Gus, un illusionniste drôle et passionné, et le second par Caroline Vigneaux, qui clôturera le festival avec un spectacle à la fois plein d'humour et touchant. (M.C.)

The 4th edition of the humour festival Les Menuires du Rire presented by Florent Peyre will take place from 7 to 9 March : opening gala with different humourists on Tuesday 7, illusionist Gus on Wednesday 8, and Caroline Vigneaux on Thursday 9, at 8.45pm.

FLORENT PEYRE

LES MENUIRES DU RIRE
Mardi 7 : Gala d'ouverture
Mercredi 8 : Gus l'illusionniste
Jeudi 9 : Caroline Vigneaux
À 20h45 • Le Break • Centre sportif de la Croisette
Tarifs et réservations : +33 (0)4 79 00 79 79
Centrale de réservation Les Menuires

NOUVEAUX ESPACES LUDIQUES

Objectif lune !

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 !

©L.Brochot - OT Val Thorens

La VT Fun Ride et le VT Family Park deviennent la Piste de l'espace et l'Expérience spatiale. Trous noirs... euh, 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 !

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

VAL THORENS

DES VACANCES COMPLÈTEMENT « Loko »

Pour le deuxième hiver consécutif, 5 humoristes du Loko Comedy Club posent leurs valises à Val Thorens pour des spectacles stand-up à la sauce new-yorkaise. Et cette année, les jeunes aussi peuvent participer avec un stage pour s'initier à la discipline !

Créé à Lille par l'humoriste Habib, le Loko Comedy Club laisse la scène à de jeunes talents qui montent et seront, qui sait, les stars de l'humour de demain. Si le créateur sera de la partie, il sera accompagné par Lilia Benchabane, passée au festival de Montreux, Julien Bing qu'on peut voir dans l'émission d'Arthur *Vendredi tout est permis*, ou encore Phayik, gagnant du festival d'humour de Vervins. Bref, il y aura de quoi se marrer chaque soir de la semaine.

Et si voir ces artistes sur scène peut susciter des vocations, ça tombe bien : un stage de stand-up est organisé en parallèle pour les ados avec les 5 humoristes du Loko comme coach pour découvrir les ficelles du métier. Un après-ski sous le signe du rire, qui se terminera par un spectacle des jeunes en première partie du Loko Comedy Club le 10 février ! (S.R.)

For the second winter in a row, 5 comedians from the Loko Comedy Club present their show in Val Thorens and propose a stand-up workshop for teenagers. Don't miss the Loko Comedy Club every evening at 7pm from 5 to 9 February with humourist and creator Habib, accompanied by Lilia Benchabane, Julien Bing, and Phayik

5 ▸ 9
FEV.

LOKO COMEDY CLUB
À la salle polyculturelle • Gratuit
Du 5 au 9/2 à 18h30 et le 10/2 à 19h

Stages stand-up
À l'office de tourisme • Gratuit
du 5 au 10/2 de 16h à 18h (inscription pour la semaine)
De 10 à 16 ans, présence d'un adulte obligatoire

+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

EN +

MARDI 07.02
Alaskan Games : escape game géant
Alaskan Games : giant escape game
De 11h à 17h
Entrée libre • À partir de 5 ans
Place Caron

JEUDI 09.02
Descente aux flambeaux des moniteurs
Ski instructor's torchlit descent
Par les moniteurs de l'ESF et de Ski Cool
Dès 18h30 • Gratuit
Place Caron – Le Board

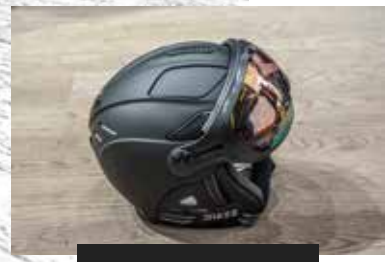
Office de tourisme Val Thorens
+33 (0)4 79 00 08 08

SUNVALLEY

Bonnet JECOR
50 €

Gants ROGOW
79,90 €

Chaussures après-ski PIXIE
114,90 €


Casque DIEZZ
229,90 €

Veste KURROW
379 €

Pantalon IZERON
179 €

VAL THORENS - RUE CARON
OUVERT DE 10H À 13H ET DE 15H30 À 19H
+33 (0)6 59 89 40 96

UN PEU D'HISTOIRE, LES MONDIAUX DE SKI

LA RAZZIA FRANÇAISE À PORTILLO EN 1966

4 médailles pour Marielle !

Alors que les Mondiaux se déroulent actuellement à Courchevel Méribel, retour sur les championnats de 1966 à Portillo, en Argentine, qui ont vu les Français remporter 16 des 24 médailles en jeu. Dont 4 pour Marielle Goitschel ! Michel Roche raconte cette épopée dans son livre « 12 jours ». Extraits...

Avec son dossard 9, Marielle Goitschel est indéniablement l'une des grandes favorites. La saison précédente, elle a dominé la discipline du slalom. « Dans toutes les grandes occasions, même lorsqu'elle n'est pas en grande forme, la rage de vaincre de Marielle lui permet de se détacher très nettement », rappelle Jean Béranger, entraîneur du groupe dames (et un des pionniers de Val Thorens, ndlr)*, dans les colonnes de L'Équipe.*
(...)
Depuis longtemps, les Françaises sont éloignées des podiums en descente. (...) Avec son dossard 11, Marielle Goitschel est au départ. Elle s'élance et pratique son meilleur ski. La skieuse de Val d'Isère fait une véritable démonstration et prend le commandement de la descente avec une seconde d'avance sur Annie Famose.

EXTRAITS DE « 12 JOURS, HISTOIRES DE JOURS EN OR »
Chapitre « Inoubliable et légendaire, Portillo, août 1966 ».
Michel Roche • Préface d'Adrien Théaux
14,99€
Disponible sur le site: www.bod.com

© Office de tourisme Val Thorens / DR

MARIELLE GOITSCHEL, JO DE GRENOBLE 1968

LA PREMIÈRE ACADÉMIE DES NEIGES

Créée en 1987 à Val Thorens par Marielle Goitschel, l'Académie des neiges a révolutionné l'approche de l'enseignement du ski pour les plus jeunes, en mode village enfants.

Marielle Goitschel, c'est une personnalité de Val Thorens et du ski français, indissociable de sa sœur Christine. Toutes les deux ont réalisé un double exploit inédit lors des Jeux olympiques d'Innsbruck, en 1964, en signant deux doublés ! Quelques années plus tard, elles se lancent dans l'aventure Val Thorens, en 1972 pour Christine, puis en 1975 pour Marielle. « C'est à Val Thorens que j'ai vécu les plus belles années de ma vie, notamment avec le village enfants », témoigne celle qui revient très régulièrement dans la station. Effectivement, c'est à Marielle que la station doit la première Académie des neiges, ouverte en 1987 et dédiée aux plus jeunes. Un nouveau mode de fonctionnement mêlant ludique, pédagogique et performance, qui a inspiré nombreux jardins d'enfants des grandes écoles de ski actuelles. Aujourd'hui, le bâtiment qui a accueilli la première Académie des neiges s'est transformé en hôtel, logiquement baptisé « Marielle ».

Created in 1987 in Val Thorens by ski champion Marielle Goitschel, the Snow Academy has revolutionised ski teaching, in a children's village.

valthorens.com

CHEZ LES PETITS, *on glisse aussi*

© ESF Val Thorens

Cet hiver, l'ESF propose à Val Thorens une initiation à la draisienne sur neige. Une activité prévue spécialement pour le plaisir de nos chers bambins.

En ce début de saison, l'ESF de Val Thorens sort ses draisiennes sur neige, parfaites pour permettre à vos enfants de s'amuser, tout en appréhendant la neige différemment. Ces petits bolides, équipés de patins de ski, leur permettront d'expérimenter des premières sensations de glisse, et ce en toute sécurité. L'activité est ouverte à tous les enfants allant de 18 mois à 5 ans, et se déroulera sur la place Caron les mardis et jeudis, durant les périodes de vacances scolaires. (M.C.)

This winter, the ESF ski school proposes a draisienne on snow circuit. The activity is open to all children aged 18 months to 5 years, and takes place at Place Caron on Tuesdays and Thursdays from 5.15pm to 7pm during the school holidays.

DRAISIENNE SUR NEIGE AVEC L'ESF
5€ de 17h15 à 19h (sans limite de temps)
Inscription directement
auprès des bureaux ESF
+33 (0)4 79 00 02 86

RAPHAËLLE ALESSIO
LA PEINTURE MET *des paillettes dans sa vie !*

Plutôt discrète, très organisée et « carrée » dans sa vie de tous les jours, Raphaëlle Alessio laisse déborder sa créativité dans ses toiles abstraites, qui proposent un festival de matières et de couleurs. Elle expose pour la première fois en solo au centre culturel de Moûtiers en février.

Raconte-nous ton histoire avec la peinture…

Dans ma famille, personne ne peignait, même si mon père dessinait dans son boulot de charpentier. C'est mon prof de dessin, lorsque j'étais en formation coiffure à Chambéry, qui m'a dit que j'avais un joli coup de crayon. J'ai ensuite pris des cours avec André Chaffardon à Moûtiers. Et depuis quelques années, je peins avec l'association Velbo Loisirs, à Le Bois où je réside. J'ai profité du confinement, en 2020, pour peindre énormément ! Depuis je n'arrête plus...

Qu'aimes-tu dans la peinture ?

Dans ma vie de tous les jours, je suis quelqu'un de très organisée, rangée, carrée. Dans mon métier de coiffeuse, je suis obligée d'être hyper précise et rigoureuse. Mais en peinture, j'ai tout de suite eu envie de prendre des libertés, de rajouter du mouvement, des matières. Pour moi, c'est comme une parenthèse, un espace de lâcher-prise.

As-tu des artistes, des styles qui t'inspirent particulièrement ?

J'ai eu une révélation en reproduisant la nature morte du guéridon de Picasso. Ça a été à la fois un plaisir et une prise de tête : j'ai compris que ce qui me plaisait, c'était de sortir du conventionnel, du « copier-coller ». Ma sœur m'a notamment fait découvrir Kandinsky et Miró, et j'ai expérimenté l'abstraction. J'adore m'inspirer de modèles et partir en mode créatif. En ce moment, j'aime beaucoup le travail d'artistes comme John Beckley ou Angélique Louail. Je trouve aussi des idées sur les réseaux sociaux, et des tutos pour me perfectionner.

Comment travailles-tu ?

Avec de la peinture à l'acrylique, beaucoup de couleurs, et mes pinceaux, peignes, couteaux et doigts. J'aime le fluo, les paillettes, incorporer différentes matières : résine, sable, gravillons, coquillages... et même des filets de sacs de pomme de terre ! Dès que je me balade ou voyage, je rapporte des matériaux. Et j'utilise aussi de la peinture phosphorescente, qui fait découvrir mes tableaux autrement. Chaque tableau se construit en plusieurs phases, avec des temps de séchage... Comme je suis toujours pressée, je travaille sur plusieurs œuvres en même temps !

Tu exposes pour la première fois en solo à Moûtiers…

J'ai du mal à me mettre en avant, mais j'avais eu de bons retours lors d'expositions collectives avec Velbo Loisirs. Et j'ai le soutien de mon mari et ma fille ! C'est vrai que j'aimerais avoir plus de temps pour peindre et développer cette passion. Je n'ai pas encore vraiment d'atelier, alors je peins dans ma cuisine en hiver, et l'été dans mon jardin : c'est plus pratique pour faire des projections sur mes tableaux ! (E.R.)

« CE QUI ME PLAÎT, C'EST DE SORTIR DU CONVENTIONNEL »

Raphaëlle Alessio lets her creativity overflow in her abstract paintings. She paints with the association Velbo Loisirs, in Le Bois, where she lives. In her everyday life, Raphaëlle is a very organised and tidy person. In her job as a hairdresser, she has to be very precise and rigorous. She feels free when she paints, adding colours and materials. Her first exhibition will be held until the end of February at the cultural centre Marius Hudry in Moûtiers.

Raphaëlle Brunod
Exposition jusqu'au 28/02, au centre culturel
Marius-Hudry, à Moûtiers
Entrée libre durant les heures d'ouverture

EN +

MERCREDI 08.02
Conférence : « les plantes de chez nous #2 »
Conference : "plants from our home #2"
Organisé par l'Académie de la Val d'Isère
À 18h30 • Par Martial Blanc
Centre culturel - 1er étage - Moûtiers

JEUDI 09.02
Ateliers mémoire auprès des seniors
Memory workshops for seniors
Animés par Elisabeth Gallice
À 10h • Sur inscription
AACM - Moûtiers

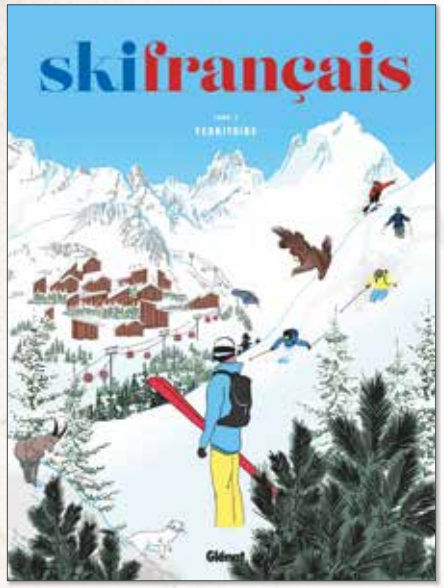
Office de tourisme
Cœur de Tarentaise Tourisme
+33 (0)4 79 04 29 05

CHRONIQUES

RECOMMANDÉ PAR Cultura

SKI FRANÇAIS

TOME 2 : TERRITOIRE



Revue phare des années 1980, Ski Français renaît de ses cendres avant les Championnats du monde Courchevel Méribel 2023 pour parler du ski tricolore sous toutes ses coutures, avec un deuxième tome consacré au territoire.

Si on parle souvent de « la montagne » comme d'un ensemble uniforme, les territoires montagnards ont pourtant des visages bien différents d'un col à l'autre... Justement, ce deuxième tome de Ski Français décortique ces territoires sous toutes leurs coutures : l'évolution des stations de ski vers des destinations touristiques multi-activités, le label Flocon vert comme tremplin de la transition écologique, la question de l'eau ou encore de la mobilité... Bref, tout y est. Avec un avant-propos de notre skieur tarin de classe mondiale, Enak Gavaggio, c'est une revue à dévorer de toute urgence pour comprendre les histoires et les enjeux des massifs français. (S.R.)

The flagship magazine of the 1980s, Ski Français has risen from its ashes a few months before the Courchevel Méribel 2023 World Championships to talk about French skiing from every angle, with a second volume devoted to the region.

SKI FRANÇAIS
Tome 2 « Territoire »
Éditions Glénat
collection Beaux livres montagne
96 pages • janvier 2023 • 19,95€

Cultura
LE MOIS DES MÔMES
L'imagination au pouvoir
Un enfant, ça a besoin de se dégourdir les mains.
Zone commerciale du Chiriac
57 rue Ambroise Croizat
Albertville

La Table Gourmande de Peut Daddy

REBERTY, LES MENUIRES

LA
RECETTE
CARREFOUR

RISOTTO AU VIN BLANC DE SAVOIE
& AUX PETITES GIROLLES

INGRÉDIENTS

- 30 cl de vin blanc Altesse
- 1 oignon ciselé
- 50 g de beurre
- Girolles
- Fleur de sel
- 1 bouillon de légumes
- 400 g de riz spécial risotto
- 60 g de parmesan en poudre
- Huile d'olive
- Poivre

PRÉPARATION

Versez de l'huile d'olive dans une casserole, ajoutez l'oignon ciselé et faites revenir l'oignon à feu doux.

Versez le riz à risotto dans la casserole et remuez délicatement afin de nacrer les grains de riz. Quand le riz est translucide, versez environ 30 cl de vin blanc de Savoie.

Une fois le vin blanc absorbé par le riz, ajoutez le bouillon de légumes. Remuez délicatement jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé par le riz. Ajoutez le beurre et le parmesan. Faites réchauffer à feu doux en continuant de remuer.

Dans une poêle, faites revenir vos girolles avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Dressez dans votre assiette le risotto et les girolles. Servez.

Carrefour market
MOÛTIERS
+33 (0)4 79 24 12 44
groupe provencia

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

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.

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

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

COURCHEVEL
Au Pain d'Antan

Pains, viennoiseries, pâtisseries, snacking faits maison. Avec des produits de qualité et régionaux. Plein de souvenirs gourmands à offrir. Carte de bûches & entremets. **Nouveau :** Plats cuisinés, verrines gourmandes sandwichs chauds & froids à emporter

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

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

À proximité de chez vous,
sur tous les niveaux de Courchevel,
de Méribel et Pralognan
+33 (0)4 79 08 58 21 • .aupaindantan.fr

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

Courchevel Moriond
Gaïa

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

♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige !

☑ L'ambiance à la fois feutrée, intimiste et... festive !

Ouvert tous les jours de 19h à 3h
+33 (0)4 79 23 19 42
gaia@manali-lodge.com
Manali Lodge
234 Rue de la Rosière
gaia-courchevel.com

Courchevel Moriond
Bistrot Manali

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

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

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

☑ Accès ski aux pieds et piétons !

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

Courchevel
La Cabane des Skieurs

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

Situated at the foot of the cable car Saulire, La Cabane des Skieurs proposes a nice range of snacks from traditional sandwiches to more upscale sandwiches 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 Verdons, 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
courch@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
Les Pierres Plates

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

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

♥ Le dessert : le Farçon de Lucette

☑ La terrasse panoramique

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

Méribel
Le Clos Bernard

En plein cœur de la forêt, venez tomber sous le charme d'une cuisine traditionnelle et gourmande, avec des produits de notre région, dans un lieu unique. Nouveauté le soir, dîner féerique, 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
Jacks

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

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

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

La Chaudanne
+33 (0)4 79 00 44 26 • jacksbarmeribel.com • jacksbarmeribel

Méribel
Le Blanchot

© Photos : Philippe Gall

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

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

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

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

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

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 !

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.

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

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 Iuliia.

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 Iuliia.

- 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.

LA SANDWICHERIE

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.

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

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 restaurant du Savoy Hôtel est le lieu où la gourmandise et le réconfort règnent en maître. Que l'on s'y rende à pied ou en voiture, c'est l'adresse à tester pour se régaler de ses spécialités savoyardes au rapport qualité/prix incomparable (à partir de 19€/personne). Notre chef vous propose également de déguster nos formules 2 ou 3 plats au choix, d'une cuisine variée et équilibrée (à partir de 23€/personne). Possibilité de menus végétariens. Vous êtes déjà en route ?

In the heart of Brides-les-Bains, the restaurant of the Savoy Hotel combines gastronomy and comfort. Whether you come on foot or by car, the Savoy Hotel is the place to be for delicious Savoyard specialities at an incomparable price (from 19€/person), the choice between 2 or 3 menus (from 23€/person), or vegetarian menus.m

♥ La soirée raclette tous les mercredi soir, servie dans la pure tradition Savoyarde.

☑ le menu enfant (plat + dessert à 10€)

Ouvert tous les jours de 19h15 à 21h
+33(0)4 79 55 20 55
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 specialities, snacks. The service is fast and friendly ! The Lounge Bar welcomes you as from 5pm.

♥ Fondue et raclette individuelle

☑ Lounge bar ouvert à partir de 17h30

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

Le Corbeleys

COUP DE FOURCHETTE
SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Notre petit coin de paradis nous a ouvert ses portes ce midi : youpi ! Suivez le guide, on vous emmène vivre un instant hors du temps.

Le matin, on se réveille avec le sourire quand on sait que notre reportage de la journée nous conduit au Corbeleys, chez Martine et Bruno. En arrivant, avant le service, nous apercevons Martine qui s'affaire autour du chalet pour soigner sa déco. Car ici, nous ne sommes pas dans un simple restaurant, mais dans un joli cocon habité de gaité. Petits lutins, mini-animaux, citations, panneaux, palettes peintes, vieux skis, peaux de bêtes, objets du temps passé… Tout est savamment orchestré pour créer une ambiance comme il en existe nulle part ailleurs. Et c'est sans compter sur notre formidable duo. Quel plaisir de les revoir, et c'est un plaisir que partagent les clients. Ils défilent et chacun est accueilli avec cette chaleur humaine propre aux Savoyards (sans chauvinisme aucun !). Ils en connaissent un bon nombre, puisque quand on a mangé ici une fois, inévitablement, on revient. Pour la petite histoire, le restaurant était une montagnette, utilisée autrefois comme chalet d'alpage par leurs grands-parents, mémé Nini et pépé Tantin. C'est en 1985 qu'ils l'ont transformée en restaurant alors forcément, une atmosphère particulière habite les lieux.

À table, c'est tout ce que la Savoie offre de meilleur qui défile sous nos yeux : une tarte au beaufort épaisse et fondante, une énorme côte de cochon fermier presque aussi épaisse que la tarte au beaufort ! Des spécialités savoyardes toutes aussi délicieuses les unes que les autres, et deux coups de cœur que nous nous devons de partager. Le premier pour les aiguillettes de poulet gratinées à la Bellevilloise, parce que c'est loin de n'être que des aiguillettes de poulet ! En plongeant ses couverts dans ce plat, on trouve un donut de polenta rôti au beaufort qui se mélange aux poireaux à la crème, à la tomme de Savoie, aux champignons… et à nos fameuses aiguillettes. Le tout se marie magnifiquement en bouche et pour les fans de fromage que nous sommes, c'est juste trop bon. Notre deuxième coup de cœur revient à la tarte de Geffriand, un dessert unique et mythique, qui ne se déguste qu'ici : un succulent mélange de tarte aux myrtilles et crème brûlée… à tomber ! Vous l'aurez compris, on s'est régalé et on recommande vivement de vous y arrêter. (S.M.)

L'assiette de l'alpage

Aiguillettes de poulet gratinées à la Bellevilloise

Financier poire pochée chocolat et caramel beurre salé

Tarte de Geffriand

Pâtes savoyardes

Formerly used as a mountain chalet by their grandparents, mémé Nini and pépé Tantin, Martine and her brother Bruno transformed it into a restaurant in 1985. The restaurant Le Corbeleys is open winter and summer, and welcomes skiers and hikers in search of authenticity. Accessible on foot or by cable car, here you can eat homemade traditional dishes prepared with local products, based on recipes that have been transmitted from generation to generation.

À Saint-Martin-de-Belleville
À droite départ TSD St Martin Express
+33 (0)4 79 08 95 31
le-corbeleys.com
lecorbeleys
Restaurant ouvert l'été

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 Belleviloise

☑ 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
Roc Seven

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

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

♥ DJ set du duo Mozambo le 31 décembre !

Accès piéton par la 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 pizzaïolo) 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 Marmitte

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

Sabrine 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.

Sabrine 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.

♥ Epaule d'agneau rôtie au miel et romarin (pour 2 personnes)

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

La Pomme en automne

La Table Gourmande Peuf Daddy

COUP DE FOURCHETTE — LES MENUIRES

Petite pépite gastronomique nichée sur les hauteurs du quartier de Reberty, la Table Gourmande de Peuf Daddy est un incontournable à vivre lors de ses vacances aux skis.

Nous avons rencontré Caroline et Johan il y a 4 ans maintenant, à leur arrivée aux Menuires. L'envie de bien faire et de faire plaisir, voilà les forces qui les ont toujours habités. Et pourquoi ne pas aller plus loin et se lancer dans la cuisine gastronomique ? Passionné par tout ce qu'il touche, Johan passe lui-même derrière les pianos en fin d'hiver dernier. Exigeant, précis, il sait ce qu'il veut et se donne les moyens de réaliser ses propres créations culinaires. Comment ? En travaillant sans relâche, en apprenant à maîtriser les bases comme les techniques les plus pointues, afin de n'avoir aucune limite dans ses envies.

À la carte cet hiver, trois voyages sont à vivre. À partir de produits bruts de nos montagnes, Johan nous invite à aimer 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. » Cherchant l'inspiration auprès de grands chefs, il crée de belles assiettes colorées, fines et gourmandes à la fois.

Pour accompagner les mets, les hôtes peuvent compter sur le savoir de Caroline, œnologue elle aussi passionnée par son métier. En salle, son sourire et sa gentillesse sont un atout sans commune mesure.

Allez, le suspense a assez duré, on vous délivre nos deux coups de cœur pour des plats qui nous ont plus que séduits. Le premier revient à la volaille fermière aux saveurs de montagne et légumes anciens : flambée au génépi, elle devient légèrement croustillante tout en restant fondante à cœur. Accompagnée par une purée de panais, des chips de topinambour, une quenelle d'herbe fraîche… juste sublime.

On termine notre voyage par les desserts avec une mention spéciale pour la pomme en automne : une œuvre d'art. Une pomme fondante, enrobée de caramel, disposée dans un nid de cheveux d'ange au caramel, magnifiée sous nos yeux par des brisures de meringue à l'azote liquide. Le pari est réussi, bon appétit ! (S.M.)

Filet mignon de biche de chasse, légumes d'hiver et sauce grand veneur

Volaille fermière aux saveurs de montagne et légumes anciens

The restaurant La Table Gourmande de Peuf Daddy is situated in Reberty 1850. The desire to please is what motivates Caroline and Johan. And why not go further and launch themselves into gastronomic cooking? Here, local specialities, and more refined traditional dishes with tasty meat or fish are proposed, and prepared with local quality products. To accompany the dishes, you can count on Caroline, a passionate oenologist.

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 •

Fine pellicule d'eau gelée, caviar avruga aux trois agrumes

Macaron facon Pars Brest, noisettes caramélsées et chocolat 64 %

Filet de truite eau vive des glaciers, céléri, âche des montagnes et vin fruité de Savoie

Les Menuires
Le Bistrot des Cimes

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

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

♥ 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
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

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, évidement.

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

Val Thorens
Les Chalets du Thorens

Une ambiance électrique et festive s'offre à tous les skieurs qui ont faim de folies ! Bar lounge avec scène DJ, self, gaufres belges, pizzas, wok, snack, sushis, crêperie, glacier et restaurant : tout y est pour étancher 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

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.

♥ Menu Cordée en 4 étapes à 98 €
☑ En famille ou entre amis les dimanches midi

Hôtel Pashmina – Place du Slalom
+33 (0)4 79 000 999 – lesexplorateurs@hotelpashmina.com
Accès ski : Télesiège 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 terrase 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 aucœur 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
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.

♥ Les viandes de race Aubrac
☑ Terrasse ski aux pieds

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

Val Thorens
Le Diamant Noir Koh-I Nor
Les Etincelles collection

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

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

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

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

Val Thorens
La Moutière

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

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

♥ Les spécialités savoyardes
☑ Terrasse plein sud abritée du vent

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

ÔDESCIMES
SPAS D'ALTITUDE

Ô des Cimes,

LA SAINT-VALENTIN TOUT EN DOUCEUR

Qui n'aime pas la Saint-Valentin ? Qui n'aime pas ce moment de l'année ou l'on fait plaisir à l'être aimé ? Nous, on a trouvé LA bonne idée pour vous chouchouter : pousser la porte des spas Ô des Cimes, c'est être certain de partager des moments privilégiés...

Les fleurs, les bijoux, les chocolats... toutes les petites attentions font plaisir le jour de la Saint-Valentin. Et si, cette année, on pensait au bien-être de notre adoré(e) ? Le temps d'un instant pour soi, oublier le stress du quotidien, les soucis de la vie, le travail, les enfants (car oui, c'est aussi du souci !) pour se laisser aller dans une bulle de douceur... Offrons-nous ce bonheur !

Présents dans les résidences CGH, les spas Ô des Cimes sont des univers à part au cœur desquels, le temps d'un instant, on se sent hors du temps. L'aménagement, composé d'un mélange de bois, de pierres, d'eau et de touche de décoration sobre et soignée, crée une atmosphère chaleureuse, propice à la détente et au lâcher prise. Ici, on trouve une oreille attentive auprès des spas praticiennes qui sont là pour conseiller et pour offrir le meilleur des soins : soins du visage, soins du corps, gommages, enveloppements, massages relaxants, rituel du hammam... Ô des Cimes a imaginé une multitude de choix qui permet à chacun de profiter d'un instant de plaisir où se mêlent rêve et réalité. Des soins qui procurent de nouvelles sensations de bien-être à notre corps, qui redécouvre les effets durables d'un subtil équilibre entre détente et revitalisation. Ces instants en harmonie avec le corps et l'esprit sont rares, profitons-en pleinement et ressourçons-nous en cette période froide du mois de février.

ALLONS PLUS LOIN... PARTAGEONS CETTE MERVEILLEUSE BULLE DE PLAISIR À DEUX

Belle particularité de certains des spas, les cabines duo sont le must pour la Saint-Valentin, et pour avoir testé, on recommande les yeux fermés ! Imaginez... Une belle ambiance chaleureuse de montagne, une musique envoûtante, une lumière tamisée relevée çà et là par la flamme d'une bougie, des odeurs relaxantes et juste à côté de vous, votre adoré(e). Dans un ballet joliment orchestré, les mains des spas praticiennes s'apposent sur vous, délivrant des gestes précis des plus agréables. Les corps se détendent, les yeux se ferment et les esprits vagabondent dans un monde qui n'est que douceur. Les minutes défilent et sur les visages les sourires se dessinent. Quand on ouvre les yeux, on se sent flotter, à deux, dans cet univers qu'on a partagé et que l'on n'a pas envie de quitter...

Cette parenthèse extraordinaire est à votre portée, alors osez. Osez pousser la porte des spas Ô des Cimes, et vivez ces instants si précieux, seul ou à deux. (S.M.)

The spa Ô des Cimes in the CGH residences is a real haven of peace. The interior decoration, a mixture of wood and stone, creates a warm atmosphere, perfect for a relaxing moment. Here, you will find professional spa practitioners ready to advise you and offer you the best treatments : facial and body treatments, scrubs, wraps, relaxing massages, hammam rituals, etc. The duo cabins are perfect for Valentine's Day ! Please your partner with a gift voucher, to be ordered on odescimes.com.

BONS CADEAUX

Découvrez la palette de soins Ô des Cimes et faites plaisir à votre conjoint(e) avec un bon cadeau, à commander sur odescimes.com
info@odescimes.com
Renseignez-vous également dans le spa Ô des Cimes de votre résidence CGH
Bons valables 1 an, massages au choix

Résidence Naos | Les Belleville

Promotion Immobilière

Collection Hiver 2022-2023

EDIFIM 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 |

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