

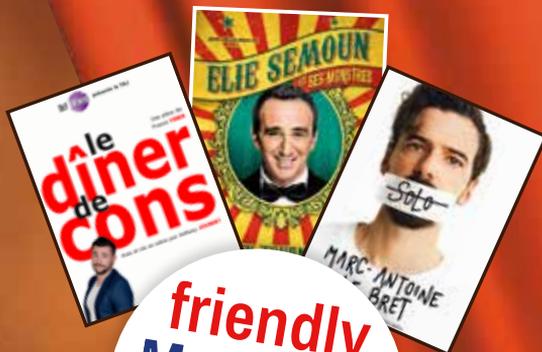


les Vallées

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

PAPIER INTELLIGENT

- ✓ FORÊT PRÉSERVÉE
- ✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES
- ✓ MAGAZINE RECYCLÉ
- ✓ IMPRIMÉ EN FRANCE



friendly Menuires festival

DU 11 AU 13 MARS

LES MENUIRES [PAGE 2]

© Marine Vernaz - Edition 2024 Max Bouhdif

ÉVÉNEMENTS
STATIONS
PIXEL AREA
RAQUETTES

BIATHLON
SPECTACLES
FIRST TRACK
AGRICULTURE

GUIDE GOURMAND
GIRL POWER
SKI DE RANDO

PORTRAITS D'ICI
TIR LASER
MOULIN ÉLECTRO
VTTAE



N°460

AGENDA DU 7 AU 14 MARS 2025

★
page 21



COURCHEVEL • DU 9 AU 23 MARS

DÉPART HÉLICOPTÈRE SAUT EN PARACHUTE

★ **TARIFS SPÉCIAL SAISONNIER** ★

INFOS ET RÉSERVATIONS
AIR-MAUSS.COM



METEO	SAMEDI		7°	-2°
	DIMANCHE		4°	-1°
	LUNDI		5°	-2°
	MARDI		5°	-4°
	MERCREDI		3°	-1°
	JEUDI		4°	1°
	VENDREDI		1°	-1°

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

INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

Tous nos papiers sont certifiés PEFC sous le numéro 10-31-1404. Ce label est une des normes environnementales les plus élevées en matière de gestion durable des forêts prélevées. **Pas d'arbre coupé**, nos papiers sont réalisés à base de résidus et sciures de bois, issus de l'industrie du meuble.

✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES

Nos magazines sont labellisés IMPRIM'VERT, ce qui garantit l'utilisation d'encre écologique soluble à l'eau et donc facile à recycler. **Pas de chlore utilisé** pour dissoudre nos encres = pas de pollution des nappes phréatiques.

✓ MAGAZINE RECYCLÉ

Nous repassons régulièrement sur tous nos lieux de distribution et récupérons les magazines non pris (moins de 5%). Ils sont ensuite recyclés dans le **bac jaune**.

✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

Depuis 2003 nos magazines sont exclusivement imprimés en France chez un seul imprimeur. Le transport est direct de chez l'imprimeur à nos véhicules de distribution, via un camion dédié.

Ce petit point pour rappeler que le papier n'est pas un écoterroriste. C'est un matériau noble qui demande du respect, il nous en remercie en nous offrant un contact intime, unique et rassurant. Son utilisation intelligente est aujourd'hui bien moins polluante pour notre planète, que la surenchère d'offres numériques et de méga-octets stockés.

Bonne lecture papier à tous :-)



LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°460 7 MARS 2025

245 Rue de la Combe de l'Adret - Chef-Lieu - 73350 Montagny
infosnews.fr • contact@infosnews.fr • +33 (0)4 79 410 410
ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395. **GÉRANT** : Gaëtan Blanrue
DIRECTRICE D'EXPLOITATION : Sabrina Maitre **RÉDACTRICE EN CHEF** :
Enimie Reumaux **RÉDACTION** : Caroline Bernard / Émilie Haensler / Céline
Leclaire (indépendante) / Sabrina Maitre / Fanny Nayrolles / Énimie
Reumaux **TRADUCTION** : Katrien Servranckx (indépendante) **GRAPHISME** :
Ludovik Hencze / Marianne Gay **PUBLICITÉ** : Gaëtan Blanrue / Sabrina
Maitre / Caroline Bernard / Émilie Haensler **IMPRESSION** : Lorraine Graphic
◆ Publi-rédactionnel • Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire



SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Friendly Menuires Festival : éclats de rire, aux Menuires

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 4** - Le plan des pistes
- 7** - La saisonnière de la semaine : Camille Houssa, à Méribel
- 8** - L'actu des champions
- 9** - Best-of : en mode girls powder
- 10** - La nouvelle application 3 Vallées, c'est dans la poche

COURCHEVEL - LA TANIA

- 13** - Artistiquement votre...
- 14** - Millet Ski Touring, une finale fatale!
- 17** - Skiset, dans les coulisses des rois de la glisse
- 18** - Ainsi fond, fond, fond, à La Tania
- 19** - Aquamotion, du EAU de gamme

BRIDES-LES-BAINS

20 - On a testé : le tir laser

MÉRIBEL

- 23** - Faisons une scène!
- 24** - Viens tester le fat bike
- 25** - Métier : Chef de cuisine, avec Steven Subiniou
- 26** - On a testé : La First track de la Saulière

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 28** - Magma de poésie
- 29** - De l'eau à notre moulin

LES MENUIRES

- 30** - On a testé : L'effet biathlon, avec l'ESF des Menuires
- 32** - Ginie Line en concert
- 33** - Pixel Area, faites sauter vos limites
- 34** - Raquettes : loin des foules
- 35** - Retour sur... Le Trophée de l'Espoir

VAL THORENS

- 36** - Cocktails explosifs
- 37** - Métier : Sommelier, avec Marius Provost
- 38** - La belle histoire du Festivaltho
- 41** - En mode électro libre

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 43** - Show bouillant
- 45** - La Tarentaise a brillé au Salon de l'agriculture

GUIDE GOURMAND

- 46 & 60** - Les recettes gourmandes
- 47** - Notre sélection de bonnes tables
- 50** - Coup de fourchette : O Bout d'la rue, à Courchevel Moriond
- 54** - Coup de fourchette : L'Alpin Steak House, aux Menuires
- 58** - Coup de bar : Le Lou-Bar, aux Menuires

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



FRIENDLY MENUIRES FESTIVAL

ÉCLATS de rire

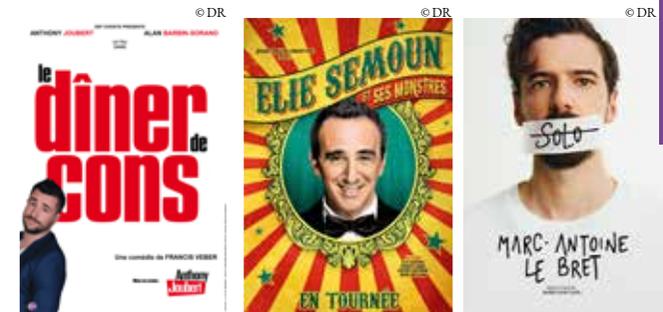
11-13 MARS



LE MOT DE... ANTHONY JOUBERT

« Ce qui est intéressant aux Menuires, c'est que j'ai des gens du sud, du nord, de Belgique dans la salle... en plus c'est un public fatigué qui a passé une bonne journée sur les skis, à moi de leur faire passer une bonne soirée. C'est un vrai challenge ! Notre but c'est de rendre les gens heureux, l'humour c'est essentiel dans la vie d'un être humain. »
Déjà présent en 2023 avec son One man Show « À quel moment ça a merdé ? », Anthony Joubert revient cette année avec « Le dîner de cons ».

From 11 to 13 March, Les Menuires hosts the Friendly Menuires Festival, a comedy event full of laughter reuniting up to 850 participants per evening. Previously called Les Menuires du Rire, the Friendly Menuires Festival offers three fun evenings with stand-up and theatre. Marc-Antoine Le Bret opens on 11 March with his funny impressions, Anthony Joubert performs *Le Dîner de Cons* on 12 March, and Élie Semoun closes the festival on 13 March. A free shuttle runs from Moûtiers (online bookings).



LA PROGRAMMATION

MARC-ANTOINE LE BRET • « SOLO »

Mardi 11 mars • Dès 35€

Seul sur scène, mais avec une centaine de voix et de nouveaux sketches, Marc-Antoine Le Bret nous donne un petit aperçu de ce qui pourrait arriver si le monde tournait à l'envers... C'est le spectacle d'après la fin du monde, avant la fin du monde... En bien plus drôle !

« LE DÎNER DE CONS »

Avec et mis en scène par Anthony Joubert

Mercredi 12 mars • Dès 20€

La pièce culte de Francis Weber ! Chaque mercredi, Pierre Brochant et ses amis organisent un dîner de cons. Le principe est simple : chaque participant amène un « con », et celui dont l'invité se distingue le plus est déclaré vainqueur. Retrouvez le célèbre François Pignon (avec un accent du sud !), comptable au ministère des Finances, passionné de modèles réduits en allumettes.

ELIE SEMOUN ET SES MONSTRES

Jeudi 13 mars • Dès 38€

Valser avec l'urne de sa mère, vous faire assister à une prise d'otage, sortir du coma au bout de trente ans, tenter de reconquérir sa femme après quinze ans d'infidélité... Ce ne sont que quelques thèmes du nouveau spectacle d'Élie Semoun qui va chercher des sujets toujours plus originaux, plus profonds, plus spectaculaires et surtout plus humains avec sa ribambelle de monstres...

Une petite envie de détendre les zygomatiques ? Alors direction Le Friendly Menuires Festival ! Trois jours de franche rigolade du 11 au 13 mars, avec des têtes d'affiche adeptes de joyeuses gaudrioles, de fins traits d'esprit et de bonnes boutades : Marc-Antoine Le Bret, Anthony Joubert et Élie Semoun, rien que ça !

Du 11 au 13 mars, la station des Menuires organise le Friendly Menuires Festival, un événement dédié à l'humour et à la bonne humeur. Anciennement connu sous le nom de Les Menuires du Rire, ce festival (2^e édition) promet trois soirées exceptionnelles où le rire sera à l'honneur, avec une programmation variée mêlant one-man shows et théâtre.

DE BELLES TÊTES D'AFFICHE

Le festival s'ouvrira le mardi 11 mars avec un spectacle de Marc-Antoine Le Bret, célèbre pour ses imitations hilarantes. Mercredi 12 mars, les spectateurs pourront assister à une représentation du « Dîner de cons », une pièce de théâtre culte interprétée par Anthony Joubert. Enfin, le jeudi 13 mars, Élie Semoun clôturera le festival avec son humour décapant. Depuis 2019, Les Menuires se sont imposées comme un rendez-vous incontournable pour les amateurs de comédie et rassemblent jusqu'à 850 participants par soir. De quoi repartir le sourire aux lèvres...

ZOOM PRATIQUE

Pour faciliter l'accès aux spectacles, une navette gratuite sera mise en place chaque soir du 11 au 13 mars. Cette navette partira de Moûtiers et desservira Saint-Jean-de-Belleville et Saint-Martin-de-Belleville avant de déposer les spectateurs à la gare routière des Menuires, et effectuera le retour également. À réserver lors de l'achat des billets en ligne. (C.L.)



FRIENDLY MENUIRES FESTIVAL • HUMOUR

Aux Menuires, au centre sportif Le Break, la Croisette

Début des spectacles à 20h45

Réservation sur fr.locationlesmenuires.com

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

RESTAURANTS SUR LES PISTES

- 1 Ineos Club House +33 (0)4 79 00 12 44
- 2 La Cabane des Skieurs
- 3 Il Rifugio +33 (0)4 79 08 98 98
- 4 Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
- 5 Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06
- 6 La Buvette de Tueda +33 (0)4 79 00 45 08
- 7 Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31

- 8 La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01
- 9 Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80
- 10 Le Caribou +33(0)6 80 11 26 91
- 11 Le Chalet de la Marine +33 (0)4 79 00 11 90
- 12 Le Chalet des 2 lacs +33 (0)4 79 00 28 54

PARAPENTE • BAPTÊME DE L'AIR

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



VERSANT OREILLE



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

**LES 3 VALLÉES À PORTÉE DE MAIN
 LAISSEZ-VOUS GUIDER**

LES 3 VALLÉES WITHIN REACH
 LET US GUIDE YOU



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

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

VENTE & LOCATION MATÉRIEL DE SKI



LES MENUIRES

La Croisette
+33 4 79 01 15 56

Les Fontanettes
+33 4 79 00 68 99

Purevalley
+33 4 79 00 65 51

Reberty 2000 - Haut de station
+33 4 79 00 65 51

Le Bettaix Village
+33 4 79 00 65 51

Preyerand - Front de neige
+33 4 79 00 65 51

Bruyère 1 - Centre station
+33 4 79 00 65 51

Bruyère 2 - Front de neige
+33 4 79 00 65 51

VAL THORENS

Centre commercial Caron
+33 4 79 00 06 65

Résidence le Cheval Blanc
+33 4 79 00 07 44

Piste Plein Sud
+33 4 79 00 90 80

Rue des Balcons
+33 4 79 00 90 73

Résidences des 3 Vallées
+33 4 79 00 01 72

COURCHEVEL 1850

Le Cristal de Roche
+33 4 79 08 33 45

SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE

Front de neige
+33 4 79 00 68 45

Centre station
+33 4 79 08 67 17



www.intersport-rent.fr

LA SAISONNIÈRE DE LA SEMAINE

MÉRIBEL-MOTTARET

SHAKER ET POUFREUSE, C'EST SA *Cam'*

Camille Houssa est une saisonnière invétérée qui a fait ses preuves en tant que barman sur la célèbre plage du Grand Hôtel à Cannes. Cet hiver, fini les palmiers et les transats ! Elle découvre la saison à la montagne. Une saison qu'elle n'est pas près d'oublier...

Pourquoi avoir choisi de faire une saison à la montagne ?

J'avais l'habitude de partir l'hiver, mais cette année, je n'avais rien de prévu. Un ami m'a parlé de l'AlpenRuitor à Mottaret, et m'a dit que c'était une super expérience, alors j'ai tenté ma chance. Et puis, petite coïncidence : il y a 30 ans tout pile, mes parents étaient à Méribel pour la dernière fois !

Contente de cette première expérience ?

L'ambiance est top, il y a une vraie cohésion dans l'équipe. Même entre la cuisine et la salle, ce qui est plutôt rare ! On crée des liens forts, je sais qu'on continuera à se voir après la saison. Et puis, j'ai même trouvé l'amour ici...

Tu as eu l'occasion de skier ?

Ah oui ! J'y vais sur mes jours de repos, j'ai un forfait trois jours par semaine et on a la location offerte. Je n'ai jamais autant skié et j'ai vraiment progressé !

Et derrière le bar, comment ça se passe ?

Ce que j'adore au Ruitor, c'est qu'on peut être créatif. On propose un cocktail du jour, chacun apporte son style. Moi, j'aime travailler les alcools blancs, je les trouve maniables. Avant même que la saison commence, j'ai imaginé le Russian Tropicque : vodka, banane, ananas, citron vert et poudre de cannelle. L'équipe a adoré, il est maintenant à la carte !



Profil

Prénom : Camille

Nom : Houssa

Surnom : Cam

Âge : 21 ans

Origine : Cannes (06)

Métier : Barman

Où : Hôtel AlpenRuitor

Une anecdote à partager ?

Ma directrice chante. Un jour, elle m'a entendue chanter et m'a proposé de me produire un soir devant la clientèle. C'était une première pour moi, une super expérience ! Tellement que j'ai envie de prendre des cours de chant maintenant.

Une devise ?

Vis au jour le jour et n'aie aucun regret. (F.N.)

 Camille, 21 years old, loves seasonal jobs. She worked as a bartender on a famous beach in Cannes. This winter, she chose the mountains instead. A friend told her about Hôtel Alpen Ruitor, and she decided to try. Funny enough, her parents were in Méribel 30 years ago ! She loves the team spirit and even found love. She goes skiing on her days off. Behind the bar, Camille enjoys creating cocktails, her "Russian Tropicque" is now on the menu !

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

Championnats du monde junior • Tarvisio (Italie)

PARALLÈLE PAR ÉQUIPE MIXTE – 2 MARS

1^{er} **JONAS SKABAR** Méribel,
ARTHUR HEUDE Val Thorens
Avec J. Brand et G. Meyer

COMBINÉ PAR ÉQUIPE HOMME – 1^{er} MARS

1^{er} **JONAS SKABAR** Méribel
Avec Thomas Chaix

SUPER GÉANT HOMME – 1^{er} MARS

11^e **JONAS SKABAR** Méribel

13^e **TOMMY HOUHOU DUNAND** Courchevel

15^e **NASH HUOT-MARCHAND** Courchevel

DESCENTE HOMME – 27 FÉVRIER

17^e **NASH HUOT-MARCHAND** Courchevel

25^e **TOMMY HOUHOU DUNAND** Courchevel

SKI DE FOND

Championnats du monde • Trondheim (Norvège)

SPRINT HOMME – 27 FÉVRIER

8^e **RICHARD JOUVE** Méribel

SKI-ALPINISME

Championnats du monde • Morgins (Suisse)

RELAIS MIXTE – 3 MARS

1^{er} **EMILY HARROP** Courchevel
Avec Thibault Anselmet

SKI-CROSS

Coupe du monde • Gudauri (Georgie)

HOMME – 1^{er} MARS

5^e **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

18^e **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

HOMME – 28 FÉVRIER

7^e **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

SNOWBOARD CROSS

Coupe du monde • Erzurum (Turquie)

PAR ÉQUIPE MIXTE – 2 MARS

5^e **JULIEN TOMAS** Val Thorens
Avec Léa Casta

FEMME – 1^{er} MARS

12^e **MARGAUX HERPIN** Les Menuires

16^e **ZOÉ COLOMBIER** Méribel

HOMME – 1^{er} MARS

4^e **JULIEN TOMAS** Val Thorens

33^e **GUILLAUME HERPIN** Les Menuires

SNOW FREERIDE

Freeride World Tour • Georgia Pro (Géorgie)

SNOWBOARD HOMME – 1^{er} MARS

3^e **VICTOR DE LE RUE** Val Thorens

10^e **ENZO NILO** Val Thorens

SNOWBOARD FEMME – 1^{er} MARS

1^{re} **NOÉMIE EQUY** Val Thorens

— LES 3 VALLÉES —

BEST-OF
EN MODE

girls powder

Le samedi 8 mars, tous les regards se tournent vers celles qui sont l'avenir de l'homme à l'occasion de la Journée de la femme. Mesdames, c'est votre journée ! Voici quelques bons plans (à vous faire offrir !) dans les 3 Vallées, pour que cette journée soit mémorable et digne de vous.



COURCHEVEL
VOUS AVEZ UN NOUVEAU MASSAGE

Entre deux pistes de ski, l'heure est à la pause détente. Pour relâcher son système nerveux, éliminer les toxines et stimuler tout son métabolisme, rien de tel qu'un massage aux pierres chaudes à Aquamotion à Courchevel (et pour prolonger le plaisir, faisons un tour dans les bassins de l'espace Aquawellness. *Massage 60min 145€ aquamotion.com*



MÉRIBEL
MERCİ MAÎTRE YOGA

Il est temps de prendre un second souffle. Parce que nous avons testé l'activité, on vous la recommande. En compagnie de Marcela Bemposta, professeure de yoga expérimentée et passionnée, partons en direction de la réserve de Tueda ou de la forêt de l'altiport pour une balade respiratoire accompagnée d'une séance de yoga méditative. *Balade & yoga • 30€/ 2 heures +33 (0)6 03 00 45 49 yoga-meribel-courchevel.com*

VAL THORENS
C'EST LA FOLIE.. DOUCE

Prendre soin de soi passe aussi par l'amusement. Une journée de lâcher-prise entre copines sans enfants ni mari, ça redonne un coup de jeunesse ! Direction La Folie Douce à Val Thorens, boîte de jour à ciel ouvert unique en son genre. Au programme, musiques DJ, spectacles artistiques emplis de paillettes et une pause gourmande aux restaurants La Fruitière, la Petite Cuisine et le Folie Food rattrack (piste bleue Plein Sud-télésièges Pionniers et Plein Sud).



LES MENUIRES
MASSE DE SOUVENIRS

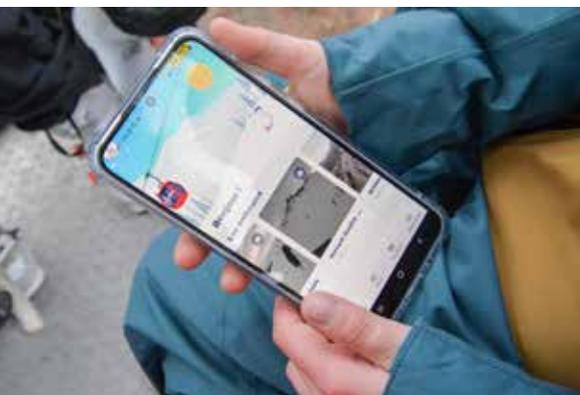
Parce que les reines de la journée méritent d'être portées au sommet, direction le plus haut point des Menuires à 2804m d'altitude. La pointe de la Masse nous attend avec sa vue imprenable à 360° sur tous les sommets de Vanoise, Maurienne et Mont Blanc. Une fois arrivées là-haut, faisons THE selfie souvenir entre copines avant de découvrir l'aventure. Repoussons nos limites ! Accompagnées d'un guide, partons découvrir les pentes hors-pistes du vallon du Lou en ski ou snowboard... Girls powder ! (C.B.)



After effort comes comfort with a hot stone massage at Aquamotion in Courchevel to release stress, remove toxins, and boost energy. In Méribel, recharge your batteries thanks to a walk in the forest and a yoga session with Marcela Bemposta. Come and have fun at La Folie Douce in Val Thorens with live DJ sets, shows and great food. In Les Menuires, the top of La Masse at an altitude of 2804m awaits you offering a breathtaking 360 view and off-piste opportunities.

LA NOUVELLE APPLI 3 VALLÉES, *c'est dans la poche !*

Pour répondre aux attentes des clients du plus grand domaine skiable du monde, l'Association Les 3 Vallées a développé cet hiver une nouvelle application, plus ergonomique et intuitive. Frédéric Bérout, membre du groupe de travail dédié à ce projet, nous explique la démarche, qui fait que Les 3 Vallées sont désormais à portée de la main...



Pourquoi une nouvelle application ?

L'ancienne était assez classique, avec webcam, plan des pistes... Il manquait la possibilité d'acheter ses forfaits de ski, et ce côté « expérience client » qui permet d'avoir le domaine skiable dans sa poche. Nous devons nous doter d'une appli plus ergonomique, plus intuitive, plus à la hauteur de notre image internationale des 3 Vallées...

Qu'est-ce que les gens cherchent en premier sur une appli de domaine skiable ?

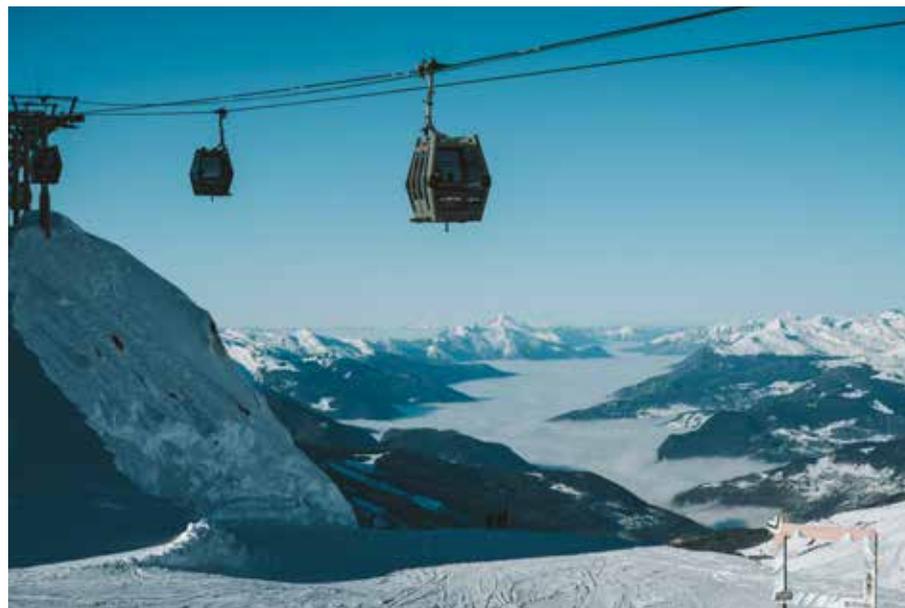
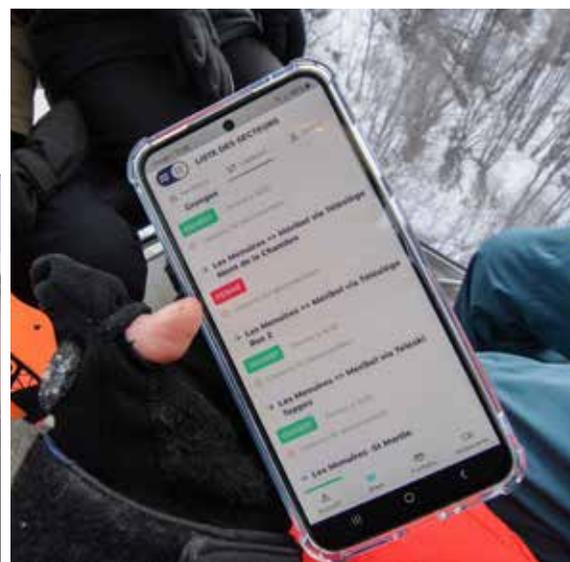
D'abord les webcams, qui montrent la météo, les chutes de neige... On essaye de communiquer là-dessus, d'inciter les utilisateurs à aller voir sur l'application : il peut faire gris en bas, et très beau en haut... La deuxième info recherchée, ce sont les conditions d'ouverture des pistes et remontées en temps réel. Ensuite, c'est la possibilité d'acheter son forfait sans sortir de l'appli...

L'idée est de faciliter le parcours client...

Dans les nouveautés, nous voulions notamment simplifier le parcours d'achat en développant des tunnels de vente pour acheter son forfait sans être redirigé vers un autre site internet. Le rechargement en ligne via la fonctionnalité NFC (le fait de poser le forfait sur le mobile) est aussi facilité.

Quels sont les premiers retours ?

Sur l'ensemble des stations des 3 Vallées, nous sommes très satisfaits de cette fonctionnalité. Les retours clients sont bons. L'objectif de faciliter le parcours client est atteint. À condition d'avoir un support (key card), on peut désormais recharger son forfait à sa guise, en quelques minutes, sans passer par un point de vente. Le gain de temps est énorme !



Le tracking est opérationnel depuis février...

C'était une étape importante, attendue, car nos clients aiment savoir où ils sont passés. À la fin de la journée, on a donc un décompte des pistes et des kilomètres parcourus. Les gens sont d'ailleurs souvent surpris de la distance effectuée en une journée !

L'application ne se limite pas au domaine skiable. Pourquoi ?

L'idée de l'application, c'est d'être un guide qu'on a dans sa poche, sans toutefois se substituer aux sites internet de chaque station. C'était important pour nous de donner quelques informations pratiques, autour de ce qui touche à l'avant et l'après-ski : où passe ma navette et à quelle heure, est-ce qu'il y a une animation pas loin de là où je suis...

Les projets pour la suite ?

L'objectif est de réintégrer la brique « Explorer » dans l'application, qui permet de ludifier le parcours client, d'inciter à la découverte des 3 Vallées en proposant des points d'intérêts. L'idée est aussi de développer la partie « itinéraire », pour aller d'un point A à un point B. On travaille aussi sur les retours station, pour répondre à des craintes de nos clients qui skient une journée dans les 3 Vallées (comment je rentre, à quelle heure...). Et dernière chose, la récupération des photos des différents spots photos du domaine dans l'application. On va continuer à faire évoluer l'appli, et à monter crescendo les prochaines saisons. (E.R.)

L'OBJECTIF DE FACILITER LE PARCOURS CLIENT EST ATTEINT

ZOOM SUR LE GROUPE DE TRAVAIL...
Le groupe Application 3 Vallées se réunit régulièrement sous la houlette d'Olivier Frémond, responsable des opérations et du développement de l'Association Les 3 Vallées. Il est constitué d'un représentant de chaque exploitant des remontées mécaniques des 3 Vallées : Aude Komorniczak pour la S3V (Courchevel et Méribel-Mottaret), Séverin Garcia pour Méribel Alpina (Méribel et Brides), Frédéric Bérout pour la Setam et la Stor (Val Thorens et Orelle), Fanny Depoorter pour la Sevel (Les Menuires et Saint-Martin).

The old app was basic, missing key features like ski pass purchases. A new, more intuitive app was needed to match the international image of Les 3 Vallées. Users mainly check the webcams, followed by real-time piste openings and easy ski pass purchases. Adding online pass sales was a major technical challenge but a success. Tracking was introduced in February, letting skiers see their routes and distances. Future plans include an "Explorer" feature, improved navigation, and integrating photo spots.



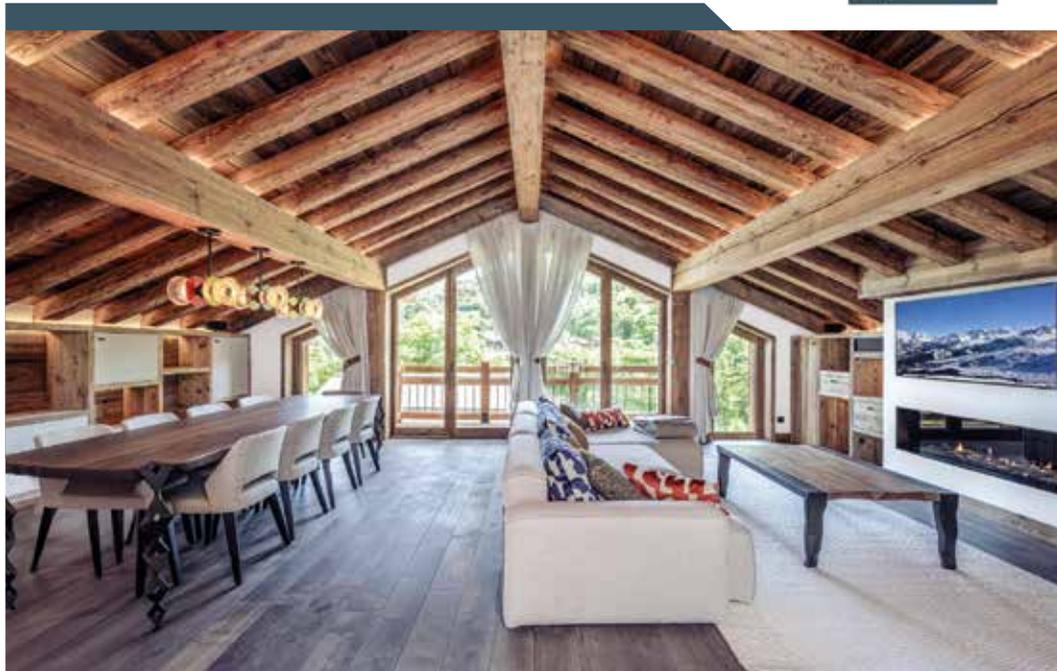
APPLICATION LES 3 VALLÉES

Téléchargeable gratuitement sur Apple Store et Google Play
Disponible en français et en anglais
Déjà 260 000 téléchargements cet hiver
les3vallees.com

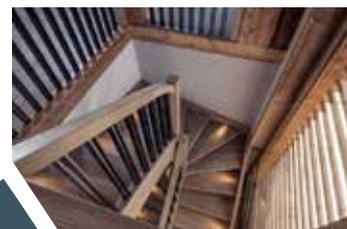
ATELIER MMH

MENUISERIE | AGENCEMENT | CONSTRUCTION

— COURCHEVEL —



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



Menuiserie extérieure • Menuiserie intérieure
Agencement • Mobilier • Bureau d'étude



444 route de Contregon,
La Perrière
73120 COURCHEVEL

+33 (0)4 79 22 02 77
contact@atelier-mmh.fr
www.atelier-mmh.fr

— COURCHEVEL —

ARTISTIQUEMENT vôtre

Quel plaisir d'évoquer une fois de plus cette exposition qui fait désormais partie de l'identité de Courchevel. L'Art au Sommet, véritable musée à ciel ouvert, nous présente des œuvres uniques qui ont pignon sur rue... et même sur pistes. Et pour en savoir plus rien de tel qu'une visite guidée, vous nous suivez le 13 mars ?

Une Bugatti au style moderniste ici et une représentation originale de Batman au sommet du télésiège Biolay. Quelles sont ces œuvres monumentales qui ajoutent une touche glamour à Courchevel ? Chaque hiver, depuis 15 ans, l'exposition L'Art au Sommet met en avant les œuvres de deux artistes internationaux. Cette année, ce sont les sculpteurs français Léo Caillard et Antoine Dufilho qui sont à l'honneur. Grâce à des visites guidées organisées tous les jeudis par la fondation Facim, on en apprend davantage sur ces artistes. Rendez-vous le jeudi 13 mars à la Croisette pour une visite de deux heures où nous ferons la connaissance de Léo Caillard, sculpteur néo-antique qui au travers de ses œuvres en résine aux visuels saisissants aborde les thématiques du passé, du présent et du futur. Antoine Dufilho, artiste autodidacte, expérimente lui plusieurs techniques de moulage et de soudure pour bâtir son esthétique artistique. Vivons ce moment hors du temps où l'art atteint des sommets de virtuosité. (C.B.)



© Facebook Antoine Dufilho

Every winter for 15 years, the exhibition L'Art au Sommet honoured two international artists. This year, French sculptors Léo Caillard and Antoine Dufilho are in the spotlight. Join a guided tour on Thursday, 13 March to explore their work : Caillard's neo-classical resin art and Dufilho's unique metal techniques.

VISITES GUIDÉES L'ART AU SOMMET
De 10h à 12h • RDV hall de la Croisette
Gratuit • Inscription obligatoire : billetweb.fr

FESTIVAL THO • VAL THORENS

FVT 2025 **18-19-20 MARS**

festivalthovalthorens.com

**DEBORAH DE LUCA
CLAPTONE
KAUVINSKY**
ET BEAUCOUP D'AUTRES...

INFOS & RÉSERVATIONS

LE BOARD VAL THORENS | INFOS NEWS VAL THORENS | LIVE UNITED | Val Thorens LES 3 VALLÉES

EN +

SAMEDI 08.03
Conte-moi la musique
Le boléro de Ravel
Tell me about music - Ravel's bolero
À 11h • 3-8 ans • Gratuit
Médiathèque • Alpinium

MERCREDI 12.03
Biathlon laser
Laser biathlon
À 16h • Gratuit
Courchevel Village • Front de neige

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

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

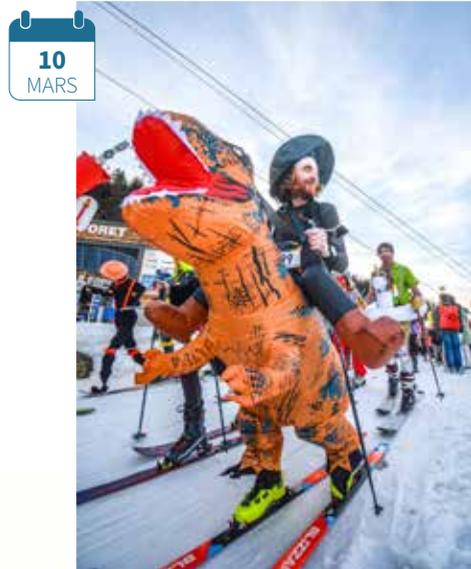
MILLET SKI TOURING

UNE FINALE FATALE

Il n'y a que la finale de la Millet Ski Touring pour rassembler fêtards et sportifs passionnés autour d'une soirée devenue culte depuis 15 ans. Si l'événement de ski-alpinisme nous séduit chaque mercredi de décembre à mars, la clôture de la saison s'annonce exceptionnelle, ce lundi 10 mars, avec le concert de Fatal Bazooka. C'est tout ski compte !

IL VA Y AVOIR DU SPORT...

À vos cagoules, prêts, riez. Chez Infosnews, on ne se lasse jamais de parler de cet événement auquel nous prenons part chaque année. L'excitation commence bien avant le départ de la montée, lorsque les milliers de déguisements se rassemblent du côté de l'Alpinium, à Courchevel le Praz pour ceux qui ne connaissent pas encore cette folie douce, un petit rappel s'impose. Cette compétition de ski-alpinisme réunissant les meilleurs spécialistes de Vertical Race revient chaque mercredi soir de décembre à mars. Ils s'élancent alors sur 3,2km (500m D+) du Praz jusqu'à Courchevel. Pour clôturer l'événement en beauté, la finale s'annonce toujours déguisée et ponctuée par un concert de folie.



10 MARS



...ET DE LA FÊTE

On se rappelle les mots émus de Nelson Montfort en 2023, fidèle parrain de l'événement depuis sa création : « Elle représente tout ce que j'aime, mêlant amateurs et semi-professionnels. » Après plus de 24 150 départs en 14 ans et 211 manches disputées, le concert tant attendu de cette année place la folie au centre de toutes les attentions. Le groupe mythique de Fatal Bazooka & Friends viendra enflammer la scène de l'Envolée au Praz... la crème de la crème. Autant vous dire que les cagoules seront obligatoires à l'entrée pour accueillir Michaël Youn accompagné de ses complices de Morning Live, Benjamin Morgaine et Vincent Desagnat, sans oublier Big Ali, PZK et plein de surprises (voir infos sur page courchevelsportsoutdoor.com) (C.B.)



© Facebook Fatal Bazooka

FATAL BAZOOKA

 The Millet Ski Touring final is a special event reuniting party lovers and sports fans. Every Wednesday from December to March, this ski-mountaineering race takes place in Courchevel Le Praz, departing l'Alpinium covering 3,2 km with a 500m climb. The season ends with a big party on Monday, 10 March, followed by an amazing concert by the mythical group Fatal Bazooka & Friends at 9.30pm. The final race is always fun, with participants wearing costumes and enjoying great music.

L'AVIS DE...

Il y avait une très bonne ambiance pour cette première expérience, avec des déguisements de folie. À refaire sans hésitation ! C'est un super concept d'associer la montée en ski, avant de profiter du repas et de la soirée concert derrière.

(Emilie, commerciale Infosnews, première participation l'an dernier)

FINALE DÉGUISÉE MILLET SKI TOURING

À Courchevel le Praz
Départ ski à 18h à l'Alpinium
Concert de Fatal Bazooka & friends au Gymnase de l'Envolée dès 21h30
20€ pour les participants déguisés et 30€ pour les participants non déguisés
Inscriptions sur courchevelsportsoutdoor.com

Jean Blanc Sports
Votre spécialiste à Courchevel depuis 1947



20 rue Park City - Courchevel 1850 - 73120 COURCHEVEL Saint-Bon - 04 79 08 26 41
alain.blanc@jeanblancsports.com



SKISET DANS LES COULISSES DES ROIS DE LA GLISSE

Si l'aventure Skiset menée par le clan Lepeudry connaît un tel succès depuis plus de 50 ans, c'est grâce à sa considération de l'humain, qui met les équipes et le service client au premier plan. Pour que les skieurs brillent sur les pistes, c'est tout un travail de l'ombre qui s'opère. Nous avons pénétré les coulisses de la centrale.

TOUTES LES ROUTES MÈNENT À L'ATELIER

Faire entretenir sa paire de ski préférée en urgence, trouver un produit en stock qui n'est plus en magasin chez Ski Service, c'est possible en moins de 15 minutes grâce à « la centrale Skiset » située à l'entrée de Courchevel. « C'était une volonté d'investir dans cette centrale pour être autonomes et réactifs » témoigne Alric Lepeudry « On doit aujourd'hui être les seuls sur Courchevel à avoir cet outil qui permet un service de qualité immédiat sur place pour tous nos magasins ». Patrick, le père, ajoute : « On fait de gros efforts financiers pour investir sur les parcs de location avec du matériel neuf. On peut avoir le meilleur ski du monde, s'il n'est pas entretenu, ça ne sert à rien ! Comme une Porsche avec les pneus abîmés : au premier virage, elle finit dehors ».

ALORS ÇA FARTE ?

Direction « la centrale » de 600m² créée en 2011, où nous rencontrons Momo, l'un des deux hommes de l'ombre qui fait fonctionner cette belle organisation. Pendant qu'il entretient 600 skis à la semaine, nous découvrons les différentes étapes : rebouchage au Ptex, ponçage et passage au tunnel Wintersteiger pour affûter carres et faire la structure. Il assure « que ce type de machine qui permet d'entretenir 150 skis/heure aussi bien que si ça avait été fait à la main. Celui qui travaille jusqu'à minuit pour que nous soyons les premiers en piste nous donne quelques conseils. « Il faut bien protéger le matériel dans une housse le reste de l'année et l'isoler des endroits humides comme les caves pour éviter qu'ils rouillent ». De quoi briller sur les planches... (C.B.)



🇬🇧 Skiset's workshop in Courchevel offers quick ski maintenance and equipment in under 15 minutes, thanks to their Skiset maintenance site of 600m² created in 2011. Alric Lepeudry highlights its unique service, ensuring top-quality care. His father, Patrick, stresses the importance of well-maintained skis. Technician Momo prepares 600 skis weekly. He advises storing your skis in a dry place and protected to prevent rust.


◆ GROUPE CHALET SKI SERVICE / SKISET
13 magasins à Courchevel
+33 (0)4 79 08 24 09 • contact@ski-service.fr
ski-service.fr

AINSI FOND, FOND, FOND...

Pour allier glisse et évasion nature, rien de mieux que le ski de fond avec ses 70km de pistes entretenues et balisées sur tout le domaine nordique de Courchevel. Du côté de la Tania, des itinéraires nous font de l'œil, invitant les adeptes d'évasion à briller sur les planches.

Pour vivre le dépaysement le plus total au milieu des forêts enneigées, direction la Tania où 3 itinéraires nous sont servis sur un plateau. L'itinéraire du Bouc Blanc nous emmène sur 8km (aller/retour) au départ de la résidence le Saboïa en direction des Teppes et du Bouc Blanc. À l'intersection « Courchevel / Méribel », prenons à gauche et continuons jusqu'au départ du télésiège du Bouc Blanc avec un retour par les Teppes.

L'itinéraire de Méribel Altiport reprendra le même itinéraire que celui du Bouc Blanc en nous emmenant jusqu'à l'altiport de Méribel sur 16km (aller/retour). Avant d'arriver à l'altiport, une pause gourmande au Clos Bernard sera idéale pour compléter ce moment d'enchantement. Et pas de panique, même les débutants peuvent s'essayer à ces parcours accessibles à tous.

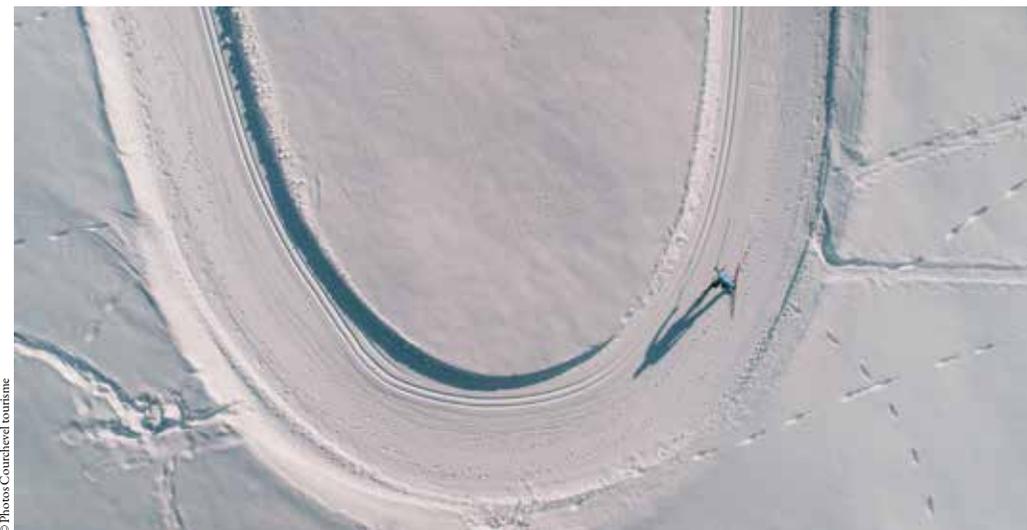
Enfin, il sera également possible de rejoindre Courchevel 1850 avec un passage par les Teppes et la piste de l'Eclipse sur un parcours de 14km (aller/retour). Prêts à creuser le fond du sujet ? (C.B.)

For a full escape through the forest, La Tania proposes three cross-country ski routes to explore : Bouc Blanc (8km, round trip) from Le Saboïa to Bouc Blanc, Méribel Altiport (16km, round trip) to the altiport of Méribel passing by Clos Bernard, and a trail to Courchevel 1850 (14km, round trip).



DOMAINE NORDIQUE

70km de pistes • 3 itinéraires au départ de La Tania
 • Le Bouc Blanc (8km)
 • Méribel Altiport (18km)
 • La Tania-Courchevel 1850 (14km)
 +33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.com



© Photos Aquamotion

AQUAMOTION, DU EAU DE GAMME

On ne présente plus ce temple du bien-être et de l'amusement qui attire tous les publics. Ne passons pas à côté des offres qui séduiront petits et grands, de quoi en avoir l'eau à la douche.

BABY ONE MORE TIME

C'est la nouveauté de cette année, encadrée par une maître-nageuse sauveteuse spécialement formée, l'activité Aquamaternité permet aux femmes enceintes d'adopter la bonne respiration et les bons gestes en vue de la préparation à l'accouchement. Profitons d'une eau à 33° dans la grotte marine de l'espace Aquawellness. *Les dimanches à 10h30 (45min • 16€)*

C'EST L'HEURE DE BARBOTER

Nos bambins de 6 mois à 3 ans peuvent se jeter à l'eau. Accompagnés d'un éducateur, observons les premières immersions et progrès de notre progéniture avant de terminer la séance dans la babypool. *Sur réservation (entre 20 et 40min • 17€)*

LES ENFANTS SONT ROIS

Le mercredi tout est permis. Imaginons 3h d'activités de folie : vague de surf, escalade, jeux aquatiques, canyon et plongeoir. *Les mercredis de 14h à 17h • 6 à 12 ans (25€)*

UNE VAGUE DE PLAISIR

Les adeptes d'adrénaline peuvent tester la vague de surf indoor et profiter des activités glisse comme le surf, bodyboard, wake et bouée tractée. *Sur réservation (35€)*

SPORTIVEMENT VÔTRE

Les adeptes de sport sont servis. Entre aquabike, aquabox, aquafit, aquapaddle Aquapalm... tous les goûts sont comblés (45 min • sur réservation • 16€). Un détour du côté de la salle de sport est conseillé pour apprécier les différentes offres fitness comme le yoga, pilates, step, boxing ou circuit training. Le mur d'escalade indoor nous met également au défi.

PLUTÔT LUDIQUE OU DÉTENTE ?

Tous les jours, profitons des bassins de l'espace Aqualudique avec ses bassins de 25m, lagons, tobogans, canyons (entre 15 et 26€). Pour un moment d'évasion, direction l'espace Aquawellness avec sa grotte marine, ses saunas, caldarium, hammam (42€). L'espace spa et balnéo vous comblera avec ses 16 soins au choix. (C.B.)

New are aquamaternity sessions helping pregnant women breathe and move (on Sundays, 16€). Baby swimming (6 months to 4 years old) introduces little ones to water with an instructor (17€). Kids' fun (6-12 years) includes surfing, wall climbing and swimming (on Wednesdays, 25€). Sports lovers can try aquabike, fitness and wall climbing (16€), or surfing and waterslides for thrill-seekers (35€), or what about relaxing at the spa area (42€)?



ESPACES AQUAWELLNESS, AQUALUDIQUE, SPA & BALNÉO

Ouvert 7j/7 de 10h à 20h30
 1297 Route des Eaux Vives, à Courchevel Village
 +33 (0)9 71 00 73 06 • aquamotioncourchevel.com

EN LIGNE *de mire*

Tous les mercredis cet hiver, l'office de tourisme de Brides-les-Bains propose de s'initier gratuitement au tir laser, sur la Place du Centenaire. Deux cibles, une carabine laser, et des petits challenges. On vous raconte l'expérience.



Mercredi, 16h. En cette fin février, la place du Centenaire, devant l'office de tourisme, est bien remplie. Plusieurs dizaines de personnes sont présentes, prêtes à en découdre et à se glisser dans la peau d'un tireur d'élite... ou du dimanche. Claire et Justine, animatrices de la station, accueillent tout ce petit monde. L'idée est de s'initier au tir laser. Pour participer, il faut s'allonger sur un tapis au sol, bien positionner et tenir sa carabine (avec l'aide d'un petit support), et essayer de viser la cible en face de soi.

La cible, parlons-en... Un bloc posé au ras du sol avec cinq petits ronds, alignés les uns à côté des autres (un peu comme ceux utilisés au biathlon), qui s'allument si on a fait mouche. La difficulté est croissante, notamment selon la distance, puisque les animatrices peuvent avancer et reculer les cibles, pour pimenter ou faciliter le challenge.



DÉCOUVERTE ET PETITS CHALLENGES

Les enfants comme les grands sont à fond, l'ambiance joviale, rythmée par les sonorités du DJ présent sur la place. Comme il y a deux cibles, on peut se jauger avec son voisin : qui tirera le plus vite, qui allumera les 5 ronds, qui remportera le duel ? On peut aussi juste découvrir l'activité en mode plus tranquille, pour tester sa précision et son œil de lynx.

Au final, durant une heure, les rotations se succèdent, chacun pouvant passer plusieurs fois devant la cible. Et grande satisfaction, c'est que la progression est rapide ! Bonne nouvelle pour les accros, on peut même revenir toutes les semaines jusqu'à la fin de la saison...

Test réalisé par l'équipe Infosnews

Every Wednesday from 4pm to 5pm, we gather at Centenaire Square for a fun laser shooting event. Claire and Justine, the organisers, explain the rules. Players lie down, hold their rifle, and aim at a target with five small circles that light up when hit. The challenge gets harder as the targets move. With music playing, both kids and adults compete or just enjoy trying, improving quickly. The activity is open to all, and for free.



INITIATION AU TIR LASER

Initiation tous les mercredis
De 16h à 17h, devant l'office de tourisme
Activité gratuite, sans inscription, ouverte à tous



PAUL & RENÉ

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

(hors 1^{er} de couverture et cette page)

DANS LE N°459, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 28, ET RENÉ EN PAGE 17.

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

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



L'AVIS DE...

J'avais testé une fois, il y a longtemps ! Et sur mon premier tir, j'avoue n'avoir pas réussi à allumer les 5 cibles. Ça demande de la précision, de bien se placer, de prendre le temps de viser. Mais avec un peu d'entraînement, ça va tout de suite mieux !
Marianne, 25 ans, graphiste Infosnews

EN +

DIMANCHE 09.03

Concert de Doc Martins

Doc Martins live music

À 17h • Gratuit

Place du Centenaire

Office de tourisme
Brides-les-Bains

+33 (0)4 79 55 20 64

brides-les-bains.com

INFOS NEWS 2.0

NOUVEAU
RETROUVEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
EN VIDÉO

Gamme Kia EV. 100% électrique.

La technologie est en mouvement.



KIA
Movement that inspires⁽¹⁾

Entrez dans la nouvelle ère de la mobilité avec la gamme 100% électrique Kia. Offrant jusqu'à 605 km d'autonomie⁽²⁾, Nouveau Kia EV3, EV9 et EV6 repoussent les limites de l'innovation. Dotés d'un design audacieux, élégant, et d'un intérieur alliant confort et espace, ils concentrent le meilleur du savoir-faire technologique Kia.



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

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

A 0 gCO₂/km



Consommations mixtes du Kia EV9 100% électrique : de 20,2 à 22,8 kWh/100 km ; du Kia EV6 100% électrique : de 16,5 à 18 kWh/100 km ; du nouveau Kia EV3 100% électrique : de 14,9 à 16,2 kWh/100 km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les états membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande, Gibraltar, Monaco et Andorre, sous réserve du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Movement that inspires = du mouvement vient l'inspiration. (2) Cycle mixte WLTP pour la version EV3 Earth 81,4 kWh. **Modèles présentés** : Versions spécifiques. Conditions sur kia.fr



Pensez à covoiturier #SeDéplacerMoinsPolluer

— MÉRIBEL —



© Nadine Court



© Facebook compagnie D'aucuns disent

FAISONS *une scène* !

C'est un beau programme monté de toutes pièces (de théâtre) que nous propose la station. Dans le cadre des Parenthèses Culturelles, l'événement Coup de théâtre revient du côté de l'auditorium de Méribel avec 3 pièces à découvrir sans attendre. La prochaine est ce jeudi 13 mars !

ON PARLE DE MONTAGNE

Place à la culture et à l'émotion au cœur des 3 Vallées. Rendez-vous le jeudi 13 mars, à 21h du côté de l'auditorium de Méribel, pour découvrir une comédie hommage aux natifs de la province, de la montagne : ceux que le naturel rend si drôles et attachants. Cette pièce mise en scène par Stéphanie Doche et jouée par la troupe « D'aucuns disent » raconte l'histoire de Carole qui s'apprête à passer un casting afin de jour aux côtés de Jean Dujardin. Entre sa mère, qui a déjà des paillettes plein les yeux, et son père ancré dans sa ruralité qui n'aime ni les Parisiens ni le cinéma, la pièce promet d'être mouvementée. Entre humour, fantaisie et tendresse, on en ressort bouleversés.

Jeudi 13 mars à 21h

LA COMÉDIE DES ALPES DE RETOUR

Notre troupe locale préférée fait son grand retour sur les planches ! La Comédie des Alpes débarque le jeudi 20 mars à 21h pour nous présenter la nouvelle comédie romantique « Voyage au bout de l'amour » de Thomas Caruso campée par 4 acteurs au dynamisme inimitable. Enfin le jeudi 27 mars, la célèbre pièce « Arrête de pleurer Pénélope » pose ses valises en Savoie et sera, elle aussi, jouée par la Comédie des Alpes. Trois jeunes femmes se retrouvent à l'enterrement de vie de jeune fille de Lola, et la soirée tourne au vinaigre. Pour en savoir plus, il suffit de pousser la curiosité jusqu'à Méribel et de préparer nos zygomatics à être secourus. (C.B.)

Les jeudis 20 et 27 mars à 21h



© Facebook compagnie D'aucuns disent



© Nadine Court

Méribel hosts the event Coup de Théâtre proposing three theatre evenings. On 13 March at 9pm, enjoy a comedy about Carole, who dreams of acting with Jean Dujardin, but faces her family. On 20 March at 9pm, Voyage au Bout de l'Amour, a romantic comedy, is performed by La Comédie des Alpes. Finally, on 27 March at 9pm, Arrête de Pleurer Pénélope brings humour and drama around 3 young women getting together for Lola's bachelorette party. Get ready to laugh !

COUP DE THÉÂTRE • 3 PIÈCES AU PROGRAMME

Les 13, 20 et 27 mars
À 21h, à l'auditorium de Méribel
12€ en vente en ligne / 15€ sur place en CB
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net



MYSPA

350 M² ENTièrement DÉDIÉS À LA DÉTENTE

My Spa vous accueille dans une ambiance contemporaine et unique, avec une salle de relaxation incluant une tisanderie, deux saunas, deux hammams, et un jacuzzi. Des massages et des soins esthétiques sont proposés sur réservation.

LUNDI AU DIMANCHE | 14H À 20H
ÉVACUATION | 19H45
DERNIÈRE ENTRÉE | 18H45
CONTACT | +33 (0)4.79.00.42.30



PARC OLYMPIQUE
SPORTS, LOISIRS, DÉTENTE, SERVICES

OUVERT JUSQU'AU
21 AVRIL 2025

— MÉRIBEL —

VIENS TESTER LE FATBIKE

Envie de sensations nouvelles ? Venez tester gratuitement les derniers VTTAE fatbike sur un parcours enneigé, du 8 au 14 mars à Méribel-Mottaret. Un événement ludique et accessible à tous, avec goodies et vin chaud à la clé...

Avec ses pneus surdimensionnés et son assistance électrique, le VTTAE fatbike est le compagnon idéal pour rouler sur neige. Grâce à ses roues de 4 pouces et son cadre rigide, il assure une excellente adhérence et permet d'affronter les terrains les plus délicats. Que vous soyez novice ou passionné de sport, rendez-vous tous les jours de 17h30 à 19h30 sur le front de neige de Méribel-Mottaret, près de la télécabine des Plattières. Encadré par des animateurs experts de LoisiBike, spécialiste français du vélo électrique, vous aurez l'occasion de tester le fatbike gratuitement sur un parcours créé pour l'occasion. À vous de dompter la neige à vélo ! (F.N.)



The electrically assisted Fatbike, with oversized tyres, is perfect for riding on snow. Its 4-inch wheels and rigid frame offer great grip on difficult terrain. Try it for free in Méribel-Mottaret from 8 to 14 March, from 5.30pm to 7.30pm, with LoisiBike experts.



TESTS DE VTTAE FATBIKE

Front de neige de Méribel-Mottaret (TC Plattières)
De 17h30 à 19h30 • Dès 1,40m
Test gratuit, sans inscription préalable
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

MÉTIER
RENCONTRE

Steven CHEF DE CUISINE DES RECETTES PLEIN LA TÊTE

Originaire de Bordeaux, Steven, chef de cuisine, est venu se challenger et hiver à Méribel, au restaurant Marius. Toujours en quête de la perfection, il façonne ses plats avec audace et instinct, et peaufine ses recettes pendant des années, toujours en quête de nouvelles textures et saveurs...

Quel est ton parcours ?

J'ai pas mal vadrouillé entre Bordeaux, la Corse, l'Angleterre et le Pays-Basque avant de reprendre les saisons. Étant issu d'une famille de restaurateurs, j'ai toujours baigné dans ce milieu et je fais de la cuisine depuis mes 13 ans.

Quelles sont les qualités à avoir pour être chef ?

Le plus important, c'est d'être curieux et gourmand. Il faut aussi être généreux, humain et résilient, car c'est un métier qui reste pas facile, même si ça l'est un peu plus qu'il y a 20 ans.

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

Je veux créer un souvenir et faire plaisir aux gens. J'aime bien surprendre sur les textures et les goûts. Je veux être différent des autres, donc je regarde ce qu'ils font et je fais ce qu'ils ne font pas !

Comment élabores-tu tes plats ?

C'est un gros travail de réflexion avant la réalisation. Tout part de mes idées, que je ne note pas, jusqu'à ce que ce soit concret. Il m'arrive de me réveiller la nuit et d'imaginer des plats, je suis un hyperactif...

As-tu un plat signature ?

Le filet mignon fumé. Je l'ai travaillé pendant plusieurs années. Au début, ça ne ressemblait pas du tout à ça, que ce soit sur la cuisson ou sur le visuel.



Profil

Prénom : Steven
Nom : Subinlou
Âge : 34 ans
Origine : Bordeaux
Métier : Chef de cuisine
Où : Marius

Une anecdote à nous raconter ?

J'ai postulé pour Top Chef, j'ai fait deux entretiens dont un en vidéo, mais je n'étais pas à l'aise devant la caméra. Je trouvais ça intéressant de me faire juger par des chefs, de voir où j'en étais par rapport aux autres et si j'arrivais à être créatif malgré la pression. Peut-être que je retenterais l'aventure, mais pour le moment, j'ai d'autres projets en tête. J'aimerais ouvrir un restaurant avec ma femme, qui est sommelière.

Et un conseil à donner à quelqu'un qui voudrait se lancer ?

Il faut vraiment y aller avec passion, se lancer à fond dans la cuisine, sachant que cela peut être difficile par rapport au rythme de travail. S'il n'y a pas la passion, la difficulté prend le dessus. (E.H.)

Steven, a chef from Bordeaux, joined the restaurant Marius in Méribel. He has worked in Bordeaux, Corsica, England, and the Basque Country. Coming from a family of restaurateurs, he has cooked since he was 13. According to Steven, a chef must be curious, generous, and resilient. He loves surprising people with textures and flavours. His signature dish is smoked pork tenderloin. His dream is to open a restaurant with his wife, a sommelier.

FAST TRACK to Paradise

Glisser sur une neige immaculée avant que le domaine ne s'éveille, admirer les premières lueurs du jour depuis l'un des plus beaux sommets alpins, terminer en beauté avec un petit-déjeuner gourmand à la Folie Douce... On a testé la First Track de Méribel ! Et pour les amateurs, rendez-vous tous les jeudis matin jusqu'au 27 mars.

Organisée tous les jeudis au départ du front de neige de La Chaudanne, la First Track est une expérience inoubliable, que tout skieur passionné devrait essayer au moins une fois dans sa vie. Le principe ? Profiter des pistes immaculées et fraîchement damées de la station avant l'ouverture officielle du domaine skiable.

7H50

Le silence. C'est ce qui frappe en premier. Pas de vrombissements de remontées mécaniques, pas d'effervescence sur le front de neige. Juste la douceur de l'aube. Sur le front de neige la Chaudanne, un petit groupe de privilégiés attend l'ouverture anticipée de la télécabine. Certains échangent à voix basse pour ne pas briser cette harmonie, d'autres scrutent les cimes qui commencent à rosir sous la caresse du jour naissant. Les pisteurs-secouristes nous accueillent. Ces veilleurs de l'ombre, habitués à arpenter la montagne avant tout le monde, partagent anecdotes et secrets du domaine. La télécabine Saulire Express nous emporte lentement vers les hauteurs, tandis que la vallée se réveille en contrebas. La lumière change au fil de notre ascension, passant du bleu nuit aux reflets d'or et de feu.



SAULIRE, QUAND TU NOUS TIENS...

Arrivés au sommet de la Saulire, à 2 740 mètres d'altitude, on est impressionnés par le panorama : les crêtes acérées de l'Aiguille du Fruit, les neiges éternelles de la Grande Casse, le glacier de Polset qui scintille sous les premiers rayons. Un spectacle hypnotique que personne ne se lasse d'admirer. Mais déjà, l'appel des skis se fait sentir. La piste de la Biche nous attend, vierge de toute trace et fraîchement damée. Loin du tumulte habituel, nous sommes seuls sur ce ruban de neige. Le premier virage est presque solennel, comme un hommage rendu à cette nature si généreuse. Puis les sensations prennent le dessus : la glisse est fluide, la neige moelleuse, chaque virage est une caresse sur la montagne encore endormie.

CE N'EST QUE LE DÉBUT

Encadré par les pisteurs, chacun trouve son rythme, profitant du privilège d'un domaine désert. On remonte pour un deuxième passage. Les discussions s'animent dans la télécabine, on partage nos impressions, les sourires en disent long. Après cette seconde descente où le plaisir s'intensifie, vient le temps de la pause bien méritée. Direction La Folie Douce, qui nous ouvre ses portes avant l'heure. Un chocolat chaud fumant, un croissant doré, une atmosphère chaleureuse où l'on prolonge l'instant, où l'on savoure la convivialité qui s'est tissée sur les pistes. Il est à peine 9h. Tandis que les premiers skieurs arrivent sur les remontées, on a déjà inscrit nos traces sur l'une des plus belles pistes de Méribel. Le reste de la journée nous appartient, mais rien ne pourra égaler la magie de cette première heure.

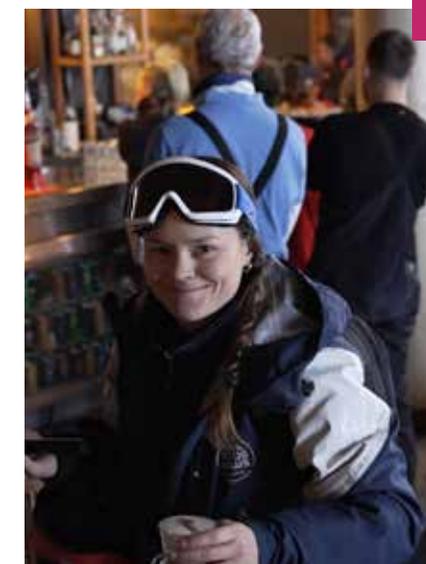
Test réalisé par Fanny Nayrolles

UK First Tracks, held every Thursday departing La Chaudanne, is a must-try experience for passionate skiers. Before the resort officially opens, a small group enjoys freshly groomed slopes in complete silence. Guided by ski patrollers, the participants ascend to Saulire at an altitude of 2740m, enjoying the breathtaking view. The first descent is pure magic, followed by a second descent, and a convivial break with breakfast at La Folie Douce to complete this unforgettable start of the day.



FIRST TRACKS DE MÉRIBEL-MOTTARET

Les jeudis • De 7h50 à 9h15 • Télécabine Saulire Express
40€/pers. (petit-déjeuner inclus)
Dès 8 ans • Niveau piste rouge
Réservation obligatoire en ligne ou point de vente
skipass-meribel.com



EN +

SAMEDI 08.03

Hockey sur glace
HCMP vs Dunkerque

Ice Hockey - HCMP vs Dunkerque
Match à 20h30 (ouverture à 19h30)
Entrée 8-12€
Parc Olympique

JEUDI 13.03

Journée santé des saisonniers

Seasonal workers' health day
De 11h à 17h • Gratuit
Office de tourisme de Méribel-Mottaret

Office de tourisme
Méribel

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

VENTE & LOCATION

LOCATION DE SKIS
SKIS RENTAL

VENTE MATÉRIEL
ET ACCESSOIRES
EQUIPMENT & ACCESSOIRES

RÉPARATION
REPAIRS

SPÉCIALISTE
BOOTFITTING



2 MAGASINS
À SAINT-MARTIN
DE BELLEVILLE

FRONT DE NEIGE

+33 4 79 00 68 45
intersport-smb@orange.fr



CENTRE STATION

+33 4 79 08 67 17
intersport-smb@orange.fr



Réservation en ligne

www.intersport-rent.fr

MAGMA *de poésie*

Bientôt le printemps... place à la poésie ! La bibliothèque municipale de Saint-Martin-de-Belleville participe à la 27^e édition du Printemps des poètes, un concours de poésie national. Cette année, le thème est « la poésie volcanique ».

Le Printemps des poètes est un concours de poésie organisé à l'échelle nationale par des professionnels du livre, soucieux de mettre un peu de poésie dans la vie de leur commune. Cette année, le concours entre en fusion avec une « poésie volcanique » pour thématique. Porté dans la commune des Belleville par la bibliothèque de Saint-Martin-de-Belleville, habitants, saisonniers et vacanciers de la vallée ont jusqu'au 28 mars pour mettre les mots en musique et déposer leur candidature. À vos plumes ! (F.N.)



The library of Saint-Martin-de-Belleville joins the 27th edition of the national poetry contest, Printemps des Poètes. This year's theme is volcanic poetry. Locals, seasonal workers, and tourists can participate until 28 March.

PRINTEMPS DES POÈTES, 27^e ÉDITION

Concours de poésie • Dès 6 ans
Fiche de candidature à télécharger sur lesbelleville.fr
Dossier à déposer à la bibliothèque avant le 28 mars
+33 (0)4 79 08 99 82



PATRIMOINE

DE L'EAU À *notre moulin...*

Les 3 Vallées regorgent de pépites cachées. Du côté de Saint-Martin de Belleville, on nous emmène tous les mardis en balade durant 2h pour découvrir le Moulin de Burdin. Un voyage dans le passé pastoral de la vallée des Belleville qui nous donne des ailes...

Pour les amoureux d'histoire et de balades, rendez-vous les mardis à 14h30 à la chapelle Notre-Dame-de-la-Vie, classée Monument Historique (ne pas manquer sa découverte au retour!) pour prendre part à la visite guidée organisée par la Fondation Facim, intitulée « du grain au pain », au Moulin de Burdin. Partons pour environ 20 minutes de marche en direction du hameau de Saint-Marcel. L'occasion de découvrir l'histoire fascinante de ce moulin autrefois pièce centrale de la vie agro-pastorale de la vallée. Devenons incollables sur le processus de transformation des grains en farine avant de déguster des produits locaux alléchants tels que le pain du village, bière artisanale et sirop pour les enfants. Poussez la curiosité... après tout, ça ne mange pas de pain. (C.B.)

VISITE GUIDÉE « DU GRAIN AU PAIN »

Tous les mardis au Moulin de Burdin
Avec un guide conférencier de la Facim
Inscription obligatoire à l'OT • Places limitées
Dès 8 ans • 8€/pers (5€ - 16 ans)



Join us every Tuesday at 2.30pm at the Notre-Dame-de-la-Vie Chapel for a walk and guided visit. After a 20-minute walk to Saint-Marcel, the Burdin Mill reveals how grain becomes flour, followed by a tasting of local products of which bread, craft beer, and syrup for kids.

EN +

JEUDI 13.03

Concert de Pink Miami
Live music Pink Miami
À 17h30 • Entrée libre
Restaurant L'Art B

Maison du tourisme
Saint-Martin-de-Belleville

+33 (0)4 79 00 20 00
st-martin-belleville.com

L'EFFET biathlon

Associer ski nordique et tir, endurance et concentration, c'est l'esprit du biathlon, une discipline olympique qui a la glisse en poupe... Aux Menuires, les moniteurs de l'ESF proposent des séances découverte. On a chaussé nos skis de fond et épaulé la carabine !

Alors que la France vient de rentrer des Mondiaux de biathlon en Suisse avec une belle moisson de médailles, l'effet biathlon se propage jusque sur les bords du Plan de l'Eau des Bruyères. Il faut dire que le site s'y prête admirablement, avec ses pistes de ski de fond qui ont vu grandir de jolis champions locaux. C'est donc ici que l'ESF des Menuires a installé un petit pas de tir, et propose, durant tout l'hiver, des séances d'initiation au biathlon. En cours collectif ou privé, les moniteurs guident les adeptes de manière ludique et conviviale. Ce jour-là, Fabrice Plaisance s'occupe du petit groupe, et débute par la présentation des cibles placées à 10m (et elles font vraiment petites !), des carabines à air comprimé et à plomb, et bien sûr des consignes de sécurité.

COUCHÉ OU DÉBOUT, C'EST PAS LA MÊME !

Vient rapidement la pratique, d'abord en position couchée, où il faut trouver la bonne position sur le tapis, de l'arme dans le creux de l'épaule, avant de viser. Un petit challenge en relais, pour se mettre dans l'esprit compétition bon enfant, et c'est reparti pour le deuxième atelier, le tir debout, qui demande plus d'attention pour stabiliser son corps, se concentrer, gérer sa respiration...



EN MODE COMPÈT' LUDIQUE

Il est temps de chausser les skis. Fabrice nous conduit sur l'une des boucles du Plan de l'Eau, pour un petit tour de skating, tout en profitant de la beauté des lieux. Les mouvements gagnent en fluidité, le rythme cardiaque monte progressivement, la respiration s'essouffle. Nous revenons sur le pas de tir, pour terminer notre séance par un petit relais par équipe : une boucle en ski, une série de cinq tirs, et un passage de relais. Tout le monde se prend au jeu, et n'a qu'une seule envie, recommencer !

Test réalisé par Enimie Reumaux

 **ESF** Les Menuires offers biathlon initiation sessions, in group or private sessions, or for corporate events (8 years and older). The ESF instructor guide the participants in a fun and convivial atmosphere. After explaining the safety rules, the session starts with a lesson in shooting using air rifles, and targets at 10m. First lying down, then standing, requiring balance and focus, then on skis, gliding and enjoying the beautiful landscapes, before a final relay : skiing, shooting, and teamwork !



L'AVIS DE...

« J'avais déjà fait quelques sorties en ski de fond alternatif, mais le skating associé à du tir, c'était une première. J'ai adoré... Il faut de l'endurance et de la précision. »
Robin Jolyot, vacancier de l'Essonne

« J'adore le biathlon et suis toutes les courses à la télévision. Je connais la théorie, mais il me manquait la pratique. Ma famille m'a offert cette initiation pour mon anniversaire. C'est pas évident, je comprends mieux les années d'entraînement ! »
Roger Koltès, originaire de Thionville

« On a beaucoup aimé le tir, et faire les relais... Il faut bien aligner son œil sur le ring pour viser avant de tirer. Le ski de fond en montée, c'était un peu fatiguant, mais ça nous a beaucoup plus ! »
Pauline et Jeanne, 11 et 12 ans, vacancières

◆ BIATHLON • INITIATION AVEC L'ESF DES MENUIRES

Au Plan de l'Eau des Bruyères
Dès 8 ans • Tout niveau • Carabine laser ou plomb
Dès 50€/personne • cours collectifs ou privés
Matériel de ski nordique non fourni
+33 (0)4 79 00 61 43 • esf-lesmenuires.fr

KORALP SPACE FITTERS
SOLUTIONS DE STOCKAGE
SÈCHAGE SUR-MESURE

K-STOKDRY-A -
SÈCHE-CHAUSSURES MURAL



MULTISPORTS



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

FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir

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

Vente en ligne :

www.koralp.com

Produits français
Production 100% régionale

— LES MENUIRES —

CONCERT *Ginie* EN LINE DE MIRE

Star de la comédie musicale « Les Dix commandements », Ginie Line vous donne rendez-vous le mardi 11 mars au Lou-Bar pour une soirée envoûtante entre chant et danse. Une occasion à ne pas rater dès 21h à La Croisette.



11
MARS

Connue pour avoir joué le rôle de Néfertari dans la comédie musicale « Les Dix Commandements » et pour avoir participé à la 3^e saison de The Voice, Ginie Line s'empare du Lou-Bar mardi 11 mars pour une soirée rythmée entre chant et danse. L'entrée est gratuite mais la réservation est vivement conseillée. Rendez-vous dès 21h au Lou-Bar, dans la galerie commerciale de La Croisette, pour ne pas rater cette occasion. Vous serez en bonne compagnie avec Arnaud, le gérant du bar, qui vous servira ses plus beaux cocktails maison. (F.N.)



EN +

DIMANCHE 09.03

Test ski et snow

Ski and snowboard test
De 9h30 à 16h • Gratuit
Chalet du Sunny

JEUDI 13.03

Visite guidée de la salle
des machines

Guided-tour of the machine room
À 11h • Gratuit avec forfait
Sommet TC Pointe de la Masse

**Office de tourisme
Les Menuires**

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

SHOW DE GINIE LINE

Dès 21h • Ouvert jusqu'à 2h
Lou-Bar • Galerie La Croisette
Gratuit • Réservation conseillée
+33 (0)6 09 07 40 71

— LES MENUIRES —

FAITES SAUTER *vos limites !*

Entre sauts, bosses et figures acrobatiques, le Pixel Area est LE spot à ne pas manquer pour les amateurs de freestyle et de boardercross. Que vous soyez un pro ou un novice, cette zone ludique s'adapte à tous les niveaux.

Vous avez l'âme d'un freestyleur ou vous souhaitez tout simplement tester vos premières figures ? Le Pixel Area est l'endroit idéal pour faire sauter ses limites ! Entre rails, bosses et boxes, le snowpark vous offre une multitude de modules adaptés à tous les niveaux. Si l'envie vous prend de tester vos talents de compétiteur, direction la piste de boardercross. Avec ses virages relevés et ses portes à franchir, l'adrénaline sera au rendez-vous, que vous soyez seul contre votre chrono ou avec des adversaires. Et si vous préférez observer ou vous détendre après l'effort, la Chill Zone, avec sa terrasse panoramique, offre une vue imprenable sur les sommets. N'oubliez pas de prendre la pause, entre amis ou en famille, devant le spot photo, avant de repartir ! (F.N.)

Ready to try out your first tricks ? With rails, jumps and boxes for all levels, Pixel Area is an amazing playground for freestylers ! Challenge your friends on the boardercross, and relax in the Chill Zone with its panoramic terrace offering an amazing view.



PIXEL AREA • SPOT FREESTYLE

- Snowpark : accès via TS Becca et TS Sunny Express
- Boardercross : accès via TS Becca (avant le snowpark)
+33 (0)4 79 00 62 75 • skipass-lesmenuires.com
@ pixelarea_snowpark



RAQUETTES LOIN *des foules...*

La balade en raquette est une très bonne option pour s'éloigner du tumulte des pistes. Voici trois sentiers balisés, du niveau débutant au sportif aguerris, qui vous mèneront à des paysages à couper le souffle.

UNE BALADE TOUTE EN DOUCEUR

Aux Menuires, les randonnées en raquettes se déclinent pour tous les niveaux. Pour une initiation, optez pour le sentier Balcon. En 1h30, partez à la découverte des paysages pittoresques du hameau de La Roche et de ses montagnettes. Au départ du parking de Brelin, ce parcours offre un premier aperçu des trésors de la région. Une balade idéale pour les familles ou les débutants.

À LA DÉCOUVERTE DU LAC DU LOU

Les amateurs de nature et de challenge modéré apprécieront le sentier du Lac du Lou. Depuis le plan d'eau des Bruyères, empruntez ce chemin d'environ 2 heures (271m d+) qui vous conduit au refuge du Lac du Lou qui surplombe l'immense lac glacé en hiver. Cette randonnée peut également se faire de nuit, avec des frontales, pour une nuit au refuge autour du feu et d'une bonne croziflette.



© Jeremy Voirin



© Maïne Vernaz



© David André



© David André



RAQUETTE EXTRÊME

Les plus aguerris, quant à eux, se lanceront sur le sentier des Girauds. Départ depuis le parking de Brelin pour une aventure de 9,6 kilomètres et 400m de dénivelé. Cette randonnée exigeante de 5 heures vous conduira sur les plateaux ensoleillés des Menuires, où la vue est tout simplement spectaculaire. Le retour est possible par la télécabine du Roc 1. (F.N.)

 Snowshoeing is a great way to escape the hustle and bustle of the slopes. Here are three marked trails for all levels : the path Sentier Balcon for an easy 1,5-hour walk starting at Brelin car park through the charming hamlet of La Roche; the path Lac du Lou or a 2-hour hike (271m ascent) leading to the frozen lake and its mountain refuge; or the path Sentiers des Girauds for experienced hikers (9,6 km/400m ascent) for 5 hours of breathtaking views.



ITINÉRAIRES EN RAQUETTES

- Dès 6 ans, pour des balades accessibles à toute la famille
- Plan des itinéraires disponible à l'office de tourisme
- Pour être accompagné, faites appel à des professionnels comme ESF, Oxygène, Prosneige ou l'École de la Montagne (dès 30 €/pers.) +33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com

RETOUR SUR

LE TROPHÉE *de l'Espoir*

Le 20 février dernier s'est déroulée la dernière édition du Trophée de l'Espoir, un événement caritatif organisé au profit de l'association Alpysia, qui œuvre pour les personnes atteintes de paralysie cérébrale. Infosnews y était...



Des sourires, de la glisse et de la mobilisation. S'il fallait résumer en trois mots la portée du Trophée de l'Espoir, ce sont ceux-là que nous choisirions. La mobilisation, c'est celle de la station des Menuires à organiser cet événement depuis plus de 20 ans ; du fidèle parrain David Douillet ; et des habitants comme des touristes, qui ont permis de récolter cette année 7000€ de dons au profit d'Alpysia. La glisse, c'est cette journée de handi ski pour une quinzaine de résidents d'Alpysia, atteints de paralysie cérébrale, et de leurs accompagnants. Et les sourires et les rires, c'est ce qu'on a entendu toute la journée en étant à leurs côtés, sur les pistes, durant la descente aux flambeaux. Des moments magiques et pleins d'émotions... Retrouvez la vidéo de ce reportage sur nos réseaux sociaux... (E.R.)

 On 20 February, the charity event Trophée de l'Espoir took place to support Alpysia, helping people with cerebral palsy. The event, held in Les Menuires for more than 20 years, raised 7000€. A day of skiing and a torchlight descent, bringing joy and laughter.



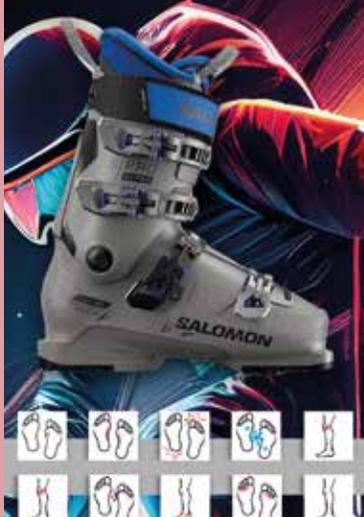
DÉCOUVREZ
NOTRE REPORTAGE
EN VIDEO



Zenith
Val Thorens
Ski Shop

BOOTFITTER DE PÈRE
EN FILS DEPUIS 1985

Spécialiste
BOOTFITTING



Spécialiste
SKI-MOJO

+ D'ENDURANCE ET PERFORMANCES
+ DE CONFORT ET SÉCURITÉ
+ DE CONTRÔLE DES TRAJECTOIRES

DE DOULEURS AUX GENOUX, DOS ET HANCHES
INVISIBLE SOUS LE PNEUMATIQUE DE SKI

ski-mojo

Zenith Ski Shop
Place Caron Val Thorens
73440 Les Belleville
www.zenith-skishop.com

— VAL THORENS —

COCKTAILS *explosifs*

Jeudi 13 mars, l'Alta Contest Bar revient à l'hôtel Altapura pour une deuxième édition. Amis de la station, laissez s'exprimer votre imagination !

Lancé l'hiver dernier, le concours de cocktails de l'hôtel Altapura avait rassemblé les foules dans un esprit de convivialité et de défi. La deuxième édition tiendra toutes ses promesses, réunissant 18 candidats autour de 3 épreuves : un QCM pour commencer, suivi d'une création de cocktails et de desserts. La thématique ? Un alcool tiré au sort et attribué aux compétiteurs. Faire preuve d'audace, rester dans le classique, quelles saveurs mettre en avant... autant de dilemmes pour lesquels il faudra trancher, afin de proposer le meilleur aux membres du jury. Sur la belle terrasse ensoleillée, l'ambiance festive sera au rendez-vous. (S.M.)



On Thursday, 13 March, the sunny terrace of the hotel Altapura hosts the 2nd edition of the Alta Contest Bar. 18 contestants will face three challenges : a quiz, the creation of a cocktail, and a dessert. Each participant gets a random alcohol to use.



ALTA CONTEST BAR
Hôtel Altapura, de 9h à 17h
+33 (0)4 80 36 80 36
altapura.fr

EN +

MARDI 11.03
Concert d'hiver – Deep Red
Deep Red Winter Concert
À 18h30 • Entrée libre
Église/Salle polyculturelle

MERCREDI 12.03
Péclet by night
Péclet by night
De 16h45 à 18h45 • Avec forfait
Accès via le Funitel de Péclet

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

MÉTIER
RENCONTRE

SOMMELIER

Marius, AU SOMMET

C'est dans le plus haut bar à vin d'Europe, et probablement du monde, qu'on retrouve Marius, sommelier et responsable du Lounge Bar à Vin situé au premier étage du complexe Caron 3200. Passionné d'œnologie, il réinvente son métier au quotidien sur le toit du monde.

Comment as-tu atterri ici ?

Après des études d'ingénieur, j'ai tout quitté pour partir sur la route. Depuis une dizaine d'années, je vis dans un van aménagé et je me suis formé sur le tas au métier de barman. Le vin a toujours été une passion, et j'ai eu la chance de me former l'année dernière à la sommellerie lors de ma saison au Hikalik Hôtel. C'est là que j'ai rencontré Sylvain Buttard, aujourd'hui directeur de Caron 3200. Il a cru en moi et m'a proposé ce poste. J'ai signé mon contrat le jour de mes 30 ans...

Comment le vin évolue-t-il en altitude ?

Avec moins d'oxygène et une pression atmosphérique plus basse, le vin vieillit plus vite et développe des arômes plus intenses. C'est fascinant, mais peu d'études existent à ce sujet. On a le projet d'organiser des dégustations verticales en conservant des bouteilles à différentes altitudes, de 900 à 3200m, pour comparer leur évolution. Une expérimentation unique au monde !

Combien de références conserves-tu à Caron 3200 ?

On conserve près de 1000 bouteilles et 150 références du monde entier. L'objectif est d'offrir une belle diversité et de surprendre nos clients.

Ta bouteille fétiche ?

L'Echezeaux du Domaine de la Romanée-Conti. J'ai eu la chance de goûter un des plus grands crus avec un client lors de ma première expérience dans un palace. Un très beau moment de partage que je ne risque pas d'oublier.

Tu sembles être proche de tes clients...

Le contact client est différent de celui que j'ai connu en tant que barman. On personnalise l'approche, on prend le temps de présenter les vins. Le défi est d'interpréter les désirs des clients, parfois mal exprimés. Il faut savoir cerner la personne, répondre à ses attentes mais aussi la surprendre. (F.N.)



Profil

Prénom : Marius
Nom : Provost
Âge : 30 ans
Origine : Nantes
Métier : Sommelier
Où : Caron 3200 / Lounge Bar à Vin

Marius is the sommelier of Europe's highest wine bar, Lounge Bar à Vin. After studying engineering, he left everything to travel and live in a van. He learned bartending, and became a sommelier. At high altitude, wine ages faster and develops stronger aromas. Caron 3200 holds 1000 bottles from around the world. Marius's favourite wine is Echezeaux from Romanée-Conti. He enjoys personalising wine experiences and surprising customers.



LA BELLE HISTOIRE...



FESTIVALTHO, L'ÉLECTRO TOUJOURS PLUS HAUT

Depuis 2008, le Festivaltho, pionnier des festivals électro dans les Alpes française, est un des rendez-vous incontournables de l'hiver à Val Thorens. Nouveauté cette année : les soirées au Board accueilleront les légendes Kavinsky, Deborah de Luca et Claptone. Baud Wankay, fondateur et organisateur de cet événement, revient sur cette belle aventure.



BAUD WANKAY

Comment est né le festival ?

Il est né en 2008, aux Chalets de Thorens. J'étais dans le milieu de la musique, et Ludovic Gherardi m'avait demandé d'animer sa terrasse, devenue le 360 Bar.

Pourquoi ne pas créer ici un festival de musique électro ?

À l'époque, car il n'existait alors en station aucun autre événement dédié à ce type de musique. C'était audacieux, et Ludo a dit « banco »...

Pourquoi l'électro ?

Mon univers musical, c'est plutôt la pop, le rock, la soul, le jazz, le funk... Pas forcément l'électro. Mais à l'époque, j'ai senti une demande, un engouement réel pour ce style de musique. C'est ainsi qu'est né l'un des premiers, si ce n'est le premier, festival électro des Alpes françaises. De l'électro, dans un cadre exceptionnel, ça marche. La preuve, il y a des festivals de ce type partout en station maintenant !

Parle-nous des premières éditions...

Au début, c'était surtout une « grande teuf » ! Il y avait un big air bag, de la music live, de l'électro, des riders... Et ça a pris tout de suite. Le bouche à oreille a fonctionné, la clientèle de proximité est venue, le public a suivi, et on a continué ! À partir de la 3^e année, les partenaires nous ont aidés à développer le projet : l'office de tourisme, le Rendez-Vous, et les magazines Infosnews, entre autres. Je repense à tout ça avec un regard un peu attendri...

C'est une fierté d'être toujours là aujourd'hui ?

Ce qui nous anime, c'est la passion. Réussir à tenir aussi longtemps, avec des petits moyens, ça montre une forme de persévérance. C'est un projet qui sert la station : quand on dit Festivaltho, on dit Val Thorens. Au fil des années, l'événement a grandi, gagné en notoriété, l'organisation s'est structurée. Son rayonnement valorise l'ensemble de la station.



Les plus grands noms de la scène électro sont passés par là !

Impossible de tous les citer, mais je pense à Antoine Clamaran, DJ Grégory, Ofenbach, Lost Frequencies, C2C, Joris Delacroix, Mosiman, Oxya, Mike Williams, Major Lazer... Deux moments m'ont particulièrement marqué. Le mix étonnant de C2C, avec des vinyles (nous n'avions eu jusque-là que des platines) : la technique était parfaite, c'était tout un cérémonial de le voir scratcher, un vrai DJ à l'ancienne qui travaillait sans filet. Et l'énergie venue d'ailleurs de Major Lazer, qui avait retourné le 360 Bar, un vrai moment de communion !

S'il fallait résumer l'esprit du festival ?

C'est un festival simple, dans un esprit familial, ouvert à tout le monde, offert à la clientèle des Chalets de Thorens et aux autres. Les gens viennent s'amuser, se détendre, danser, partager de bons moments... Et les fidèles reviennent ! Chaque année, presque depuis les débuts, on a un groupe de sapeurs-pompiers de Paris qui viennent, avec des déguisements à thème. Ce côté ludique du festival contribue aussi à la belle ambiance qu'il véhicule : bon enfant, fun, décalé !

Cette année, le festival franchit un cap. Pourquoi cette évolution ?

D'abord parce qu'on avait envie d'évoluer, de se réinventer, d'aller de l'avant. Continuer à grandir, c'est le propre de l'Homme... En proposant quelque chose de différent et d'encore mieux, c'est une valeur ajoutée pour les organisateurs et pour la station. Explorer de nouveaux horizons, c'est ce qui fait que Val Tho existe. D'où l'idée d'un festival 2.0 qui fait peau neuve et qui peut attirer une autre gamme d'artistes. La réalisation du centre sportif du Board et de cette grande salle de l'Arena de 2500 personnes, ça a été l'opportunité. C'était la suite logique pour le Festivaltho.

LE RAYONNEMENT
DU FESTIVAL
VALORISE
L'ENSEMBLE
DE LA STATION.

Présente-nous cette édition 2025...

Elle se déroulera du 18 au 20 mars. Nous gardons les créneaux de 11h à 15h aux Chalets de Thorens, et de 15h à 18h au 360 Bar, gratuits et ouvert à tous, avec une programmation de qualité. La nouveauté, ce sont ces soirées au Board, de 20h à 0h30, durant trois soirs, avec la mise en place d'une billetterie, et l'accueil de grandes têtes d'affiche.

Kavinsky, Deborah de Luca, Claptone... On a juste envie de dire waouh !

Ces artistes qui rayonnent sur la scène internationale, on ne pouvait pas les faire venir avant, sur le format gratuit du festival aux Chalets de Thorens. Ils sont très sollicités, choisissent leurs événements. La notoriété du festival a aidé, ils ont eu des retours positifs des artistes venus lors des précédentes éditions. Ça montre aussi la crédibilité du Festivaltho.

Un dernier mot ?

Durant les trois jours, le plaisir sera au rendez-vous, et chacun y trouvera son compte ! (E.R.)



Baud Wankay founded Festivaltho with Ludovic Gherardi 17 years ago in Val Thorens. What started as a terrace party has become a major electro festival! Open to all, Festivaltho is about dancing, relaxing, and sharing great moments. This year, Festivaltho is evolving, keeping the free, open-to-all concerts, from 11am to 3pm at Les Chalets de Thorens, and from 3pm to 6pm at the 360 Bar. What's new are the ticketed evening events from 8pm to 0.30am at L'Arena of the sports centre Le Board, hosting top artists like Kavinsky, Claptone, and Deborah De Luca.



FESTIVALTHO • MUSIQUE ÉLECTRO

Concerts gratuits de 11h à 18h aux Chalets de Thorens et 360 Bar
Concerts payants de 20h à 0h30 à l'Arena du Board :

- Le 18/03 : Deborah de Luca
- Le 19/03 : Kavinsky
- Le 20/03 : Claptone

Pass 1 jour : 63€

Pass 1 jour saisonnier : 49€ jusqu'au 10 mars

festivalthovalthorens.com

HIVER 2024/25 **7J/7**



WELLNESS
SPORT
FUN
MASSAGES
CINEMAS

BY SOGEVAB .com



— VAL THORENS —



19-21
AVRIL

EN MODE ÉLECTRO LIBRE

Comme on aime les infos croustillantes chez Infosnews, on vous donne cette nouveauté avec plaisir. Le Cosmic Mountain Festival débarque à Val Thorens pour la première fois du 19 au 21 avril. La fin de saison s'annonce vibrante.

ALORS ON DANSE...

Danser à 2300m d'altitude sous l'œil des sommets enneigés avec comme message « la saison n'est pas terminée... » En voilà une idée digne de Val Thorens, inspirée du Delta Festival de Marseille. Un petit mot sur l'origine de cette grande première électro. Florent Arbib, responsable des événements et animations de l'office de tourisme, témoigne : « On a contacté les organisateurs du Delta Festival pour associer l'image forte d'une station reconnue à un événement connu en France. On voulait montrer que, fin avril, on peut encore skier et profiter d'événements et activités en même temps. Les gens peuvent venir faire un week-end au ski à un prix intéressant. »

MOSIMAN, SYNAPSON, ARKADUAN : DEMANDEZ LE PROGRAMME !

La programmation s'annonce exceptionnelle avec des artistes internationaux prêts à en découdre avec les platines sur les 5 scènes spécialement installées pour l'occasion. Samedi 19 avril, direction la Folie Douce,

l'Arena ou le Malaysia pour découvrir Arkadyan, Ju One, Joachim Pastor & Joris D, Irène Dresel par exemple. Le dimanche 20, on se retrouve au 360, l'Arena ou le Malaysia pour danser au rythme des sons de Mosimann, Vitalic, Jacidorex...enfin le lundi 21, dernier set au 360 pour encourager Teo M et Synapson. Durant tout le festival une scène ouverte gratuite avec nos DJs locaux place Caron nous attendra pour toujours plus d'ambiance. Et c'est parti pour le show ! (C.B.)

UK Dancing at an altitude of 2300m, surrounded by snowcovered mountains, proving that the winter season isn't over, is the idea behind the 1st edition of the Cosmic Mountain Festival. Event organiser Florent Arbib teamed up with Delta Festival to organise an amazing event late April. The lineup is impressive : Mosimann, Synapson, Arkadyan, and more will perform on five stages from 19 to 21 April. A free stage at Place Caron will keep the party going !

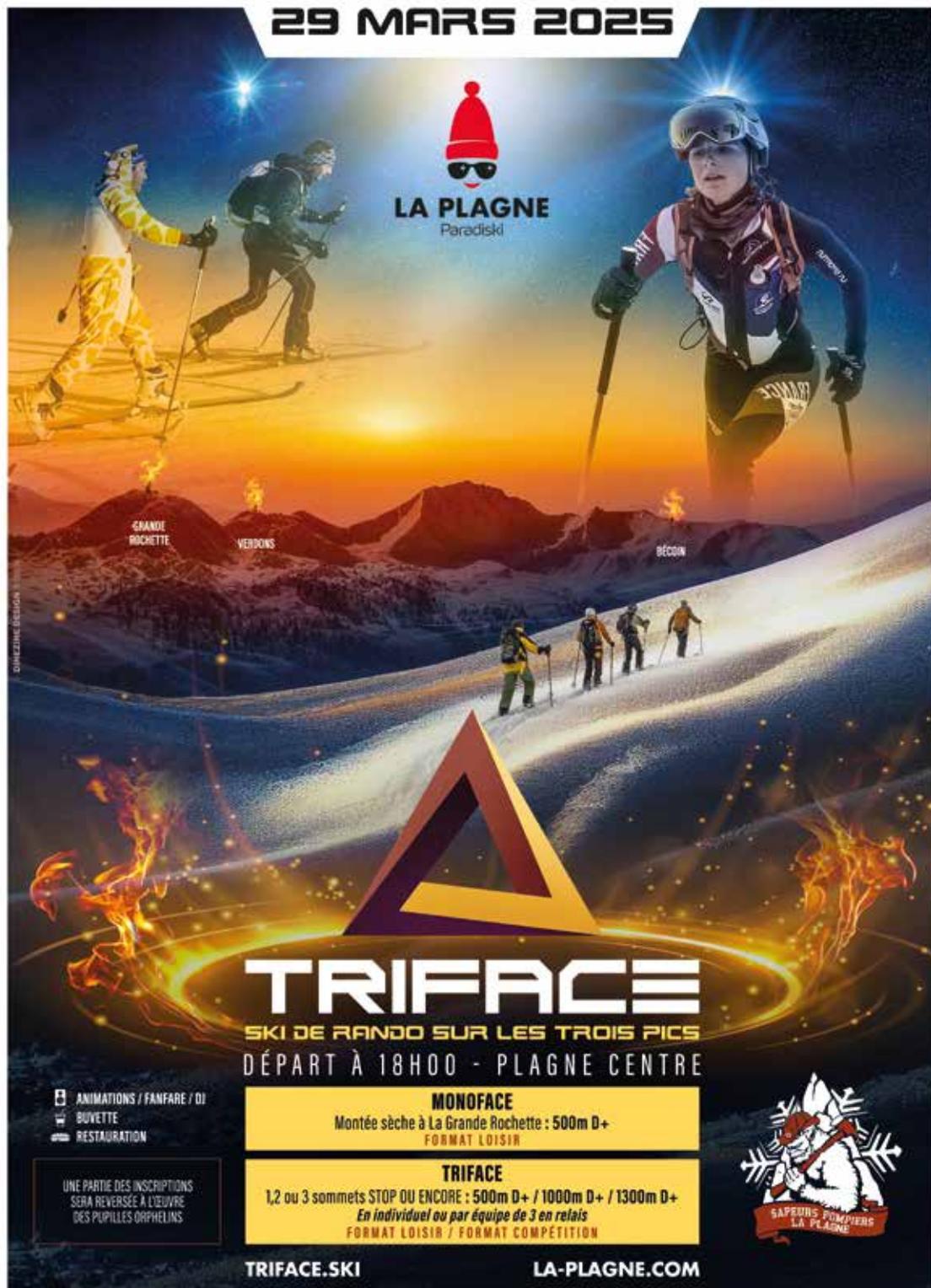
 **COSMIC MOUNTAIN FESTIVAL**

Plusieurs pass festival et packages (festival + ski) disponibles
Billetterie : reservation.valthorens.com
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

29 MARS 2025



LA PLAGNE
Paradiski



TRIFACE
SKI DE RANDO SUR LES TROIS PICS
DÉPART À 18H00 - PLAGNE CENTRE

MONOFACE
Montée sèche à La Grande Rochette : 500m D+
FORMAT LOISIR

TRIFACE
1,2 ou 3 sommets STOP OU ENCORE : 500m D+ / 1000m D+ / 1300m D+
En individuel ou par équipe de 3 en relais
FORMAT LOISIR / FORMAT COMPÉTITION

ANIMATIONS / FANFARE / DJ
BUVETTE
RESTAURATION

UNE PARTIE DES INSCRIPTIONS
SERA REVERSEE À L'ŒUVRE
DES PUPILLES ORPHELINS

TRIFACE.SKI LA-PLAGNE.COM



DARE 2B

SALOMON

RACER

CÉBÉ



Show

BOUILLANT

S'il est un atout que Moûtiers peut valoriser, c'est bien sa programmation culturelle. Rendez-vous le jeudi 13 mars pour découvrir l'adaptation théâtrale de George Orwell 1984, et d'autres pépites scéniques à suivre dans les prochaines semaines. On en redemande.

« 1984 », LE THÉÂTRE À L'HONNEUR

Le chapiteau théâtre compagnie débarque sur les planches de la salle des fêtes, place de l'hôtel de ville le jeudi 13 mars à 20h et nous fait voyager dans le temps. La troupe s'est lancé le défi d'adapter « 1984 », l'œuvre littéraire mondialement connue de George Orwell. Dans ce roman dystopique, l'auteur cherche à prévenir l'humanité des dangers du totalitarisme. 75 ans plus tard, la troupe établit des parallèles de l'œuvre avec nos sociétés actuelles et nous fait réfléchir à notre place dans ce monde.

Le 13/03 à 20h

Salle des fêtes de Moûtiers
Dès 12 ans • Tarif 7€ à 12€

ET D'AUTRES SURPRISES À CROQUER

Les enfants seront eux aussi à l'honneur. Le samedi 22 mars, direction l'espace culturel intercommunal à 10h30 pour découvrir la création participative et dansée « Sillons » de la compagnie lyonnaise Zeïf (pour les 3 mois à 3 ans, gratuit). Nos bambins pourront ainsi explorer un espace composé de lignes, formes, traits d'unions, sons et mélodies. La musique s'envole ensuite le lundi 31 mars, avec les spectacles du quatuor féminin et lyonnais La Capriola. L'espace culturel intercommunal accueille une Masterclass sur la Renaissance et le Premier Baroque à 18h30 (tout public, gratuit). Après la théorie, place à la pratique avec un concert des 4 jeunes femmes le vendredi 4 avril à l'église de Saint-Jean de Belleville pour vibrer au son des œuvres de l'artiste italien du XVII^e siècle, Giovanni Antonio Pandolfi Mealli (à 20h, tout public, tarif 7 à 12€). Prêts à voyager dans l'espace et dans le temps ? (C.B.)

Le 22/03 à 10h30 à Moûtiers

Le 31/03 à 18h30 à Moûtiers

Le 04/04 à 20h, à Saint-Jean-de-Belleville



© Facebook La Capriola



© Facebook compagnie Zeïf



© Facebook compagnie chapiteau

 Moûtiers proposes a great cultural programme! On 13 March, enjoy a theatre adaptation of the novel 1984 written by George Orwell, warning about totalitarianism, and the links to today's world (for 12 years and older). The dance show Sillons awaits children on 22 March at 10.30am (3 months- 3 years old). And music lovers can join a Renaissance music masterclass on 31 March at 6.30pm, followed by a concert in Saint-Jean-de-Belleville on 4 April.

EN +

MARDI 11.03

Woman of the year
Show musical

Woman of the Year - Musical show
À 20h • Dès 12 ans • 14-31€
Le Dôme Théâtre • Albertville
dometheatre.com

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


SAISON CULTURELLE EN CŒUR DE TARENTEISE

Spectacles sur réservation
Infos et programmation sur coeurdetarentaise-tourisme.com

Casino des Vallées

BRIDES
— LES —
BAINS

RESTAURANT
— BAR

OUVERT
7j/7

BLACK-JACK
19H30-2H30

11H-2H
MACHINES À SOUS
ROULETTE
ÉLECTRONIQUE

PRÉSENTATION OBLIGATOIRE D'UNE PIÈCE D'IDENTITÉ, EN COURS DE VALIDITÉ, POUR ENTRER DANS L'ÉTABLISSEMENT.
ACCÈS DE LA SALLE DES JEUX RÉSERVÉ AUX PERSONNES MAJEURES. 18

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



CASINO3VALLEES.COM

— TARENTEISE —

SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS

ET LES VAINQUEURS SONT...

La plus grande ferme de France a fermé ses portes le 2 mars dernier, après 15 jours de fête et de mise à l'honneur des métiers, animaux, produits et producteurs de l'agriculture française. Nos représentants de Tarentaise ont-ils tiré leur épingle du jeu ?

En 2023, nous avons rencontré Maureen et François, associés du GAEC de Couterloz à Notre-Dame-du-Pré, passionnés par leur métier d'éleveur. Leur vache tarine Pivoine avait tout raflé au Salon de l'agriculture de Paris de cette année : meilleure mamelle jeune et championne jeune ! Rebelote 2 ans plus tard, puisque Pivoine vient de remporter le premier prix dans sa catégorie, celle des vaches en 3^e et 4^e lactations. D'autres vaches de Tarentaise ont brillé cette année, remportant les prestigieux prix de meilleure mamelle adulte, meilleure laitière et prix de championnat adulte... Le Salon de l'agriculture, ce sont des animaux, mais aussi des produits régionaux à l'honneur : fromage, dont l'emblématique beaufort, prince des gruyères, charcuterie, miels, vins... (E.R.)



PIVOINE (1^{er} PRIX)

In 2023, we met Maureen and François, farmers from the farm GAEC de Couterloz in Notre-Dame-du-Pré. Their cow, Pivoine, won top prizes at the Paris Agricultural Show : best young udder and young champion. Two years later, she did it again, winning the first prize for cows in their 3rd and 4th lactations. The show is not just about animals but also local products like Beaufort cheese, meat, honey, and wine.

LE PALMARÈS

RACE TARENTEISE

Prix spéciaux

Meilleure mamelle adulte : Occident, Gaec du Frenelet (Feissons-sur-Salins)

Meilleure laitière : Meije, Gaec de Consortage (Granier)

Prix de championnat adulte : Meije, Gaec de Consortage (Granier)

Vache en cours de 1^{re} lactation

2^e : Stratus, Jean-Marc Veilleux (Séze)

4^e : Sexy FR, Gaec Ferme Rulllier (Bourg-Saint-Maurice)

2^e lactation

3^e : Sirene, Gaec les Crocs du Bachal (Macot La Plagne)

3^e et 4^e lactation

1^{re} : Pivoine, Gaec de Couterloz (Notre-Dame-du-Pré)

5^e lactation et plus

1^{re} : Meije, Gaec de Consortage (Granier)

2^e : Malice, Gaec des Veys (Bourg-Saint-Maurice)

3^e : Occident, Gaec du Frenelet (Feissons-sur-Salins)

4^e : Lynx, Gaec Alpin (Peisey-Nancroix)

PRODUITS DU TERROIR

Beaufort AOP été

Médaille d'argent : GIE Fromagerie de Peisey (La Chenarie)

Fromage au lait de vache

Médaille de bronze : Pâte pressée cuite : Monts et Terroirs (La Bâthie)

Médaille de bronze : Pâte pressée non cuite : Les caves d'affinage de Savoie (Rognaix)

Fromage à raclette

Médaille d'or : Les caves d'affinage de Savoie (Rognaix)

Miels

Médaille d'argent : Miel de montagne foncé : Florent Caullireau (Landry)

Médaille d'argent : Miel de lavande, lavandin : Florent Caullireau (Landry)





**ENTRECÔTE
MARCHAND DE VIN**

INGRÉDIENTS

- × 2 entrecôtes de bœuf de 400g
- × 4 échalotes
- × 1 verre de vin rouge corsé
- × 1/2 verre de fond de viande
- × 50g de beurre
- × 1 cuillerée à soupe de persil haché
- × un peu de sel fin
- × un peu de poivre noir du moulin

PRÉPARATION

- Pelez les échalotes et ciselez-les finement.
- Mettez-les dans une petite sauteuse. Mouillez avec le vin rouge et laissez réduire presque jusqu'à complète évaporation.
- Ajoutez alors le beurre, par noisettes, et mélangez bien, sur feu doux. Arrosez avec le fond de viande. Poivrez.
- Laissez cuire pendant 5 à 10 minutes, toujours sur feu doux.
- Faites griller la viande, 4 minutes de chaque côté. Salez-la et poivrez-la. Dressez-la dans un plat chaud.
- Ajoutez le persil haché à la sauce. Nappez les entrecôtes de la sauce obtenue. Servez aussitôt, avec des petites pommes de terre rissolées.



NOUVEAU

- ✓ +800 m²
- ✓ Rayon marché
- ✓ Galerie commerciale
- ✓ Cave à vin

8H - 20H

VENDREDI JUSQU'À 20H30

DIMANCHE 8H30-12H30

+33 (0)4 79 24 12 44



L'Alpin Steak House

T-Bone de veau

LES MENUIRES

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Épicerie du Praz

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



♥ La Mousse du chef, bière créée par Jean-Rémi Caillon

Ouvert du mardi matin au dimanche midi de 8h30 à 13h30 et 15h à 19h
147, Rue du Lac • Courchevel Le Praz
+33 (0)4 79 08 42 90 • lespeupliers.com

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Étable des Lys



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

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

Du mercredi au lundi de 19h30 à 22h
22 Passage des Écoliers
+33 (0)4 79 07 97 71 • lespeupliers.com

COURCHEVEL LE PRAZ

La Table de Mon Grand Père

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



♥ Le grand menu de partage

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

COURCHEVEL 1850

Alpage*



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

♥ Une véritable expérience immersive

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

COURCHEVEL 1850

La Fèrma

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



♥ Fondue au Grand Brut Alpin

Ouvert 7j/7 midi et soir
Hôtel Annapurna, 734 Route de l'Altiport
+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

COURCHEVEL 1850

Rendez-Vous



C'est le cœur gourmand de l'Hôtel Annapurna. Résidents et visiteurs s'y retrouvent autour d'une cuisine de tradition française mettant à l'honneur des produits locaux et de saison, avec des plats servis au guéridon, découpés ou flambés en salle pour le plaisir des yeux.

♥ Les desserts du chef pâtissier Théophane Faucher

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

COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

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



♥ Croque-monsieur savoyard à la truffe

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

COURCHEVEL VILLAGE

La Chapelle 1550



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

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

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



COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Le C

Bistrot To Share – Tel est le nouveau concept du Bistrot Le C, le restaurant intimiste de la résidence Le C, dédié à tous les amateurs de la gastronomie française. Planches à partager, pièces de viande d'exception, belle carte des vins et cocktails...



♥ Les pièces de viande d'exception à la suggestion

Résidence Le C • 122 Rue ND-des-Neiges
+33 (0)4 79 41 32 55 • bistrot-le-c.com

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, ou les plats fusion asiatique. Sur place ou à emporter !

♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige !
♥ L'ambiance à la fois feutrée et intimiste

🇬🇧 Discover Gaïa, the restaurant of the Manali Lodge, the place to be for your evenings in Courchevel. Enjoy a delightful blend of Asian flavours and local specialities with a menu featuring homemade sushi and Asian fusion dishes, to experience on the spot in an intimate atmosphere, or take away.



Ouvert tous les jours de 18h30 à 2h
Manali Lodge - 234 Rue de la Rosière
+33 (0)4 79 23 19 42 • gaia-courchevel.com



O bout d'la rue

COUP DE FOURCHETTE
COURCHEVEL MORIOND

Parmi les nombreuses adresses gourmandes des 3 Vallées, le restaurant O bout d'la rue, à Courchevel Moriond, tire son épingle du jeu. Voilà 4 ans que Yoann Arnal, enfant du pays, en a fait un repère unique de copains, où gourmandise, originalité et chaleur humaine s'attablent tous les jours.

THE PLACE TO BEER

Il est facile de pousser la porte de cet antre de la bonne humeur, mais en ressortir s'avère moins aisé tant on y est bien. En arrivant, nous sommes accueillis comme si nous étions des amis de toujours par une Jess dynamique et à l'entrain inimitable. Le décor pop art très coloré nous replonge dans les mangas des années 1990. Les rires et tutoiements fusent, les vacanciers sont chouchoutés tandis que les locaux semblent avoir élu les lieux comme adresse de convivialité quotidienne. Après une journée de ski ou de travail, on se retrouve ici pour boire un verre et goûter les tapas plus que gourmands. Mention spéciale pour la planche OBDLR qui allie produits du terroir comme la charcuterie à la truffe d'Italie, beaufort et mousses maison, tels l'houmous, le guacamole et la sauce salsa.



Burger VG



YOANN & JESS

AU GOÛT D'LA RUE

En découvrant la carte maison, l'envie de rester vient à bout de notre raison. Entre deux plats à préparer, Yoann prend place à notre table et nous raconte son aventure. Celui qui a plus de 20 ans d'expérience dans la gastronomie (postes à La Table de Mon Grand-Père de l'hôtel Les Peupliers, Bistrot le Manali, Le Strato**, restaurant le Panoramic à Courchevel, Le Branzin à Bozel) dit qu'il a souhaité « proposer une cuisine française à l'ancienne rappelant les goûts de notre enfance et faire découvrir une cuisine thaï surprenante ».

Nous goûtons ainsi une poitrine de cochon tendre et généreuse accompagnée d'un riz cantonais aux goûts subtils et exotiques. Le burger veggie charmera même les plus grands adeptes de viande, avec sa burrata panée, son lait d'ail et ses légumes confits. Meticulosité, travail et originalité agrémentent donc chaque assiette au rapport qualité/prix imbattable. « J'aime proposer des plats qu'on ne peut pas forcément réaliser à la maison », ajoute notre hôte. Nous reviendrons bientôt déguster des recettes qu'on ne trouve nulle part ailleurs, comme la soupe mongole. Le cordon bleu maison rappelle quant à lui les plats de notre enfance. Le bonheur se déguste donc sur place ou à emporter. (C.B.)

 The restaurant O Bout d'la Rue in Courchevel Moriond is a cosy and lively restaurant run by Yoann Arnal, a local chef. For four years, it has been a convivial meeting spot offering good food. Guests are welcomed like old friends by the cheerful Jess, while the colourful pop-art decor brings back memories of 1990s manga. Come and enjoy delicious tapas, including the OBDLR platter with truffle ham, Beaufort cheese, and homemade dips. The menu proposes French flavours and surprising Thai dishes.

 Immeuble de l'Ourse Bleue,
à Courchevel Moriond
Ouvert 7j/7, midi et soir
Sur place et à emporter
+33 (0)4 79 08 70 47



La planche O bout d'la rue



Poitrine de cochon



Gourmandise du Caprice

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

♥ Le croque montagnard

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



Accès piétons et skieurs
Au sommet de la TC des Verdone • +33 (0)4 79 08 98 87
f Snack La Cabane des Skieurs

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

Chez Il Rifugio, la pause déjeuner, en salle ou en terrasse, c'est un voyage au parfum d'Italie. Antipasti, plats de pâtes et pizzas faits maison : la cuisine est simple mais généreuse, avec de bons produits régionaux.

♥ L'ambiance Dolce Vita



🇬🇧 At Il Rifugio, savour antipasti, homemade pasta dishes and pizzas, in the dining room or on the terrace : simple and generous dishes prepared with local products.

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

COURCHEVEL 1850

Ineos Club House

L'Ineos Club House, temple de l'événementiel, à l'architecture moderne, offre une expérience culinaire exceptionnelle. Situé au pied du stade de slalom Emile Allais, il est accessible à ski depuis les pistes, comme à pied en empruntant l'ascenseur. Le chef Aurélien Lardeux, propose une carte traditionnelle française, sans oublier une belle proposition de pizzas et quelques spécialités savoyardes. Le chef pâtissier, Guy Lamure, réveillera votre gourmandise avec son buffet de desserts magique.

♥ Le buffet de desserts de Guy Lamure

🇬🇧 Ineos Club House offers an exceptional culinary experience : traditional French dishes, pizzas and Savoyard specialities by chef Aurélien Lardeux, and the dessert buffet prepared by pastry chef Guy Lamure. Located at the foot of the Emile Allais slalom stadium, it is accessible both on skis and on foot.



7j/7 • Uniquement le midi de 12h à 15h30
83 rue Park City à Courchevel 1850
+33 (0)4 79 00 12 44 • ineosclubhouse.com

MÉRIBEL ALTIPOINT

Le Blanchot

Au cœur des sapins enneigés, Le Blanchot offre une vue magique sur les sommets environnants. Cette année, en plus du midi, le restaurant ouvre ses portes le soir pour une ambiance plus chaleureuse et intimiste. En cuisine, tout est fait maison, à base de produits frais et locaux. La carte simple et efficace répond à toutes les attentes : belle sélection de viandes, spécialités savoyardes, plats veggie et desserts (sur place ou à emporter). Sans oublier la carte des vins élaborée avec soin et l'espace lounge avec chaises longues. En plus, la P'tite Boutique du Blanchot ravira les amateurs d'accessoires et objets déco en tout genre.

♥ La terrasse ensoleillée

☑ Nouveau : ouverture le soir

🇬🇧 Le Blanchot is situated in an exceptional setting with magical view on the surrounding mountains. In the kitchen, all dishes are homemade, prepared with local and fresh products: meats, local specialities, vegetarian dishes, and delicious desserts. This year, the restaurant opens its doors in the evening for a more intimate atmosphere. Don't miss the souvenir shop and the lounge area.



3921 Route de l'Altiport - Méribel
Réservation en ligne uniquement
leblanchotmeribel.com

MÉRIBEL

Marius

Le midi, Marius invite à une pause gourmande sur sa terrasse ensoleillée, entre burgers, viandes grillées et salades. Le soir, le chef Steven Subinlou présente une cuisine élégante au cœur d'une salle aussi spacieuse que chaleureuse.



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

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

MÉRIBEL

Le Refuge



Nouveauté cette année : le brunch, tous les jours dès 8h, avec croissant, pancake, œuf brouillé, lard, saumon fumé maison... Le soir, on retrouve le fameux potiron de Julie, bien connu des habitués des Pierres Plates, et une carte traditionnelle au large choix, sans oublier les pizzas et fondues.

♥ La formule brunch à 29€

🇬🇧 New is brunch from 8am with a large choice in croissants, pancakes, scrambled eggs, bacon, homemade smoked salmon... In the evening, enjoy Julie's famous pumpkin, and a traditional menu, pizzas and fondues.



Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 61 97

L'Alpin Steak House

COUP DE FOURCHETTE
LES MENUIRES

Sur le front de neige des Bruyères, skieurs et passants ont la chance de pouvoir faire une halte gourmande à L'Alpin, un restaurant steak house qui surprend par la qualité de ses produits et le soin apporté dans la confection de ses plats.

ART DE LA VIANDE

Même s'il existe de savoureuses options végétariennes, la grande spécialité de cet établissement est sans aucun doute la viande. Et quelle viande ! Preuve par la démonstration avec le T-Bone de veau. Une belle pièce de 450g, tendre et savoureuse. Du steak haché à la côte de bœuf Rossini, en passant par la prestigieuse piccata de wagyu, la qualité des produits est constante. Il y a même une véritable rôtisserie où dorent les cochons de lait, à déguster à la carte ou à se partager entier (6 à 12 personnes).

L'Alpin propose également un large choix de burgers et de pizzas. L'idéal pour faire le plein d'énergie avant de repartir sur les pistes. Difficile de passer à côté du burger signature L'Alpin, décliné en version XXL avec double steak haché. Autre alternative, la pizza Green qui régale les amateurs de végétal avec sa base crème au pesto et sa généreuse burrata.



Tartare de bœuf à la moelle



L'Alpin



T-Bone de veau



Cheese cake



Profiterole géante

MERVELLES DU CHEF PÂTISSIER

Les desserts sont faits maison par un pâtissier, ce qui se ressent tout de suite à la dégustation. Le cheesecake est sa spécialité et notre dessert préféré, ça tombe bien ! Le classique américain est revisité avec son cœur coulant aux myrtilles et ses notes de chartreuse. Un ensemble léger, délicat et rafraîchissant. Face à lui, se dresse une géante profiterole, nappée au chocolat fondu. Une proposition à la hauteur de ce dessert millénaire.

L'expérience ne serait pas complète sans mentionner la qualité du service : une équipe attentive, un cadre chaleureux et une grande terrasse ensoleillée pour profiter du panorama. Mieux encore, le soir venu, il est possible de savourer son repas dans une bulle ou des télécabines privatisées et bien chauffées, pour une expérience insolite et conviviale. (F.N.)

 L'Alpin is a cosy steakhouse in Les Bruyères, perfect for a tasty break. Their speciality is meat, with top-quality options like a tender 450g veal T-bone, Wagyu piccata, and even a rôtisserie with suckling pigs. There are also burgers and pizzas, including the XXL Alpin burger and the veggie-friendly Green pizza. The pastry chef's homemade desserts are a delight, especially the blueberry cheesecake and giant profiterole. The friendly service, and the sunny terrace, make the experience even more special.


 Quartier Les Bruyères
 Ouvert tous les jours
 Service continu l'après-midi
 +33 (0)4 79 00 61 01 • lalpin-lesmenuires.fr



Pizza Green



Raviolis de Royans à la truffe

MÉRIBEL-MOTTARET

Le Plan des Mains

Au pied du Mont-Vallon, le restaurant propose une cuisine de brasserie créative et soignée, avec des produits frais et locaux, dans une ambiance cosy. Pour une pause rapide mais gourmande, direction le coin sandwicherie, et ses encas aussi variés que délicieux.

♥ La terrasse ensoleillée



🇬🇧 At the foot of Mont Vallon, Le Plan des Mains offers creative, refined brasserie-style dishes made with fresh, local ingredients in a cozy atmosphere. For a quick culinary break, head to the sandwich corner, proposing a variety of delicious snacks.

Accès ski et piéton : au pied du TC Mont Vallon
+33 (0)4 79 07 31 06

📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET

La Buvette de Tueda

Au bord du lac de Tueda, on déguste de généreux plats, salades, crêpes et autres spécialités savoyardes. L'accent est mis sur les produits locaux et le circuit court, des boissons jusqu'aux desserts !

♥ Le délice savoyard à la crème de marron



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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys



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

♥ La terrasse ensoleillée

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

LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

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



LES MENUIRES

Le Lou-Bar

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



♥ Les soirées mémorables avec music live

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

LES MENUIRES

Là-Haut



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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

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

LES MENUIRES

L'Ours Blanc



Dans un cadre chaleureux avec une vue imprenable, découvrez une carte qui célèbre les saveurs locales avec des produits frais et de saison. Le soir, un buffet varié ravit les gourmands avec des mets délicats. Un véritable voyage gustatif !

♥ Truite en gravlax, myrtilles et génépi

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

LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

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



♥ La cuisine locale et bio

Accès depuis parking Plan de l'Eau (1h)
Hors-piste (non sécurisé) depuis La Masse,
Cime Caron et Boismint
+33 (0)7 70 22 86 79 • refugedulacdulou.com

VAL THORENS

Il Gusto



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

♥ Les tapas à partager le soir

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

VAL THORENS

Beef & Lobster

Le restaurant offre une expérience unique où se mêlent produits de la terre et de la mer. Le midi : burgers, huîtres, moules-frites et grillades. Le soir, des viandes mûrées d'origine française et des produits de la mer. Chaque plat est élaboré à partir de produits frais et bio, et est accompagné de vins choisis.



♥ Carte gourmande le midi et bistrannique le soir

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

Le Lou-Bar

COUP DE BAR
LES MENUÏRES

Bien caché mais connu de tous, le Lou-Bar aux Menuires est un repaire où il fait bon se louer. Ici, pas de solitaire affamé : saisonniers, vacanciers et locaux s'y retrouvent sans distinction, chaleureusement accueillis par Arnaud et sa famille.

UNE TANIÈRE OÙ L'ON BOIT DU SUR-MESURE

Derrière le bar, Arnaud manie le shaker avec talent, épaulé par Quentin, ancien habitué devenu saisonnier. La carte des cocktails, impressionnante, mêle grands classiques revisités et créations originales. Mojitos, Mules, Piña Colada ou Spritz, tout est préparé maison, avec des touches subtiles qui font la différence. Parmi les pépites, le Framboisia, une explosion fruitée à base de framboise, vodka et Chambord, ou encore le Lou-Bar Passion, le mystérieux « cocktail du patron ».

Les amateurs de bière ne sont pas en reste. La sélection met en avant des brasseries artisanales, comme la Lost in the Woods de la brasserie Sapaudia, aux arômes de conifères, ou la Fada, qui fleure bon le sud. Et bien sûr, le vin chaud est fait maison, généreusement épicé.



DES NUITS QUI SORTENT DU BOIS

Si l'après-ski commence en douceur, la soirée prend vite un tournant plus festif. Ici, la musique n'est pas un simple fond sonore : les clients peuvent choisir leurs morceaux, mais surtout, des DJ viennent enflammer la piste plusieurs fois par semaine. Le mardi soir, une invitée de marque pousse la chansonnette : Ginie Line, voix inoubliable des « Dix Commandements ». Soirées disco, rock'n'roll ou rap des années 1980, chaque événement est une occasion de hurler à la lune jusqu'à 2h du matin.

DE QUOI RASSASIER LES APPÉTITS DE LOUP

Quoi de mieux qu'un bon festin pour accompagner ces moments de partage ? Tiphaine concocte des assiettes aussi gourmandes que généreuses : tartes flambées alsaciennes, tartines savoyardes, bretzels et l'incontournable Mont d'Or à partager. Tout est fait maison, avec amour et un vrai sens de la convivialité.

Au Lou-Bar, on n'est jamais un loup solitaire. On s'y retrouve, on s'y régale, on s'y attarde. Et une chose est sûre : on y revient... (F.N.)

At Le Lou-Bar, Tiphaine serves hearty homemade dishes like tartes flambées and Mont d'Or to share. Arnaud, behind the bar, prepares delicious cocktails, revisited classics and original creations. Highlights include the fruity Framboisia and the mysterious Lou-Bar Passion. Beer lovers enjoy craft selections like Sapaudia's Lost in the Woods. DJs set the dance floor alight several evenings a week, with a special guest on Tuesday nights, until 2am.

◆ Ouvert tous les jours de 17h à 2h
Galerie commerciale • La Croisette
+33 (0)6 09 07 40 71
@loubar_pub





© DR



La recette fromagère



Ingrédients

- 500g de blancs de poulet coupés en gros morceaux
- 4 petits pains complets
- 4 feuilles de salade
- 1 belle tomate
- 1 oignon rouge
- 200g de beaufort
- 1 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 3 c. à s. d'estragon ciselé
- Poivre

BURGER DE POULET AU BEAUFORT

La recette

- Hachez le poulet et coupez le beaufort en petits cubes. Mélangez avec la moutarde et l'estragon. Poivrez. Bien mélangez et formez 4 galettes.
- Posez les galettes sur une grille recouverte de papier cuisson et faites-les cuire sous le grill préchauffé, 4 à 5 minutes de chaque côté.
- Coupez les petits pains en deux dans l'épaisseur et passez-les sous le grill pendant 1 minute, côté coupé vers le haut.
- Posez une galette sur chaque base de pain chaude, une feuille de salade verte, 1 rondelle de tomate et de fines lamelles d'oignon rouge, recouvrez avec l'autre moitié du pain et servez.



© DR

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BEAUFORT

3 Vallées Café/gare SNCF
+ coopérative laitière
(emballé sous vide)

VENTE AU DÉTAIL

COURCHEVEL

- Le Pratz, près de la chapelle • +33 (0)9 66 83 03 61

LES MENUIRES

- Les Bruyères Place Centrale • +33 (0)9 67 81 25 31
- La Croisette Rond point proximité Galerie Marchande • +33 (0)9 67 54 52 39

MÉRIBEL

- Mussillon • +33 (0)9 67 01 37 78

MÉRIBEL CENTRE STATION

- Immeuble de l'Arolaz • +33 (0)4 58 83 02 20

VAL THORENS

- Près de l'Église • +33 (0)9 67 76 75 08

CHAMPAGNY

- Place centrale la Fruitière • +33 (0)9 67 48 11 26

MOÛTIERS

- Av. des Jeux Olympiques • +33 (0)4 79 24 03 65

Visite gratuite de la fabrication du beaufort et des caves d'affinage



VAL THORENS Les Chalets du Thorens

UN VILLAGE MINIATURE

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

- ♥ Le Festi'Val Tho (18 au 20 mars) réunissant les meilleurs DJ de la scène électro
- ✓ Les appartements, chambres d'hôtel et sauna pour une nuit de prestige

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



LE RESTAURANT

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

- ♥ Les sushis de Maître Dao
- ✓ La nouvelle verrière, pour manger au chaud et avec la vue



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

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

VAL THORENS

Le Caribou

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

♥ Coin snack pour les plus pressés

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



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

VAL THORENS

Le Chamois d'Or

Le Chamois d'Or, c'est une carte variée, avec des viandes, burgers, pizzas, salades et plats végétariens.. Les assiettes sont gourmandes, le décor savoyard chaleureux, et la terrasse ensoleillée bien placée au pied des pistes... Formules demi-pension. Livraison de burgers & pizzas à domicile.

♥ L'omelette aux cèpes



🇬🇧 Enjoy a varied and delicious meal in the rustic and welcoming setting of Le Chamois d'Or. Its reception area is large enough to welcome groups and its sunny terrace is a delight in the afternoon. Access to the restaurant is also possible from the pistes.

Ouvert 7j/7 (8h-23h) • Rue du Soleil
+33 (0)4 79 00 08 79 • +33 (0)7 61 95 71 00
restaurantlechamoisdor.com

VAL THORENS

Yourte du Chalet de la Marine



Après un voyage en chenillette, on déguste des plats gourmands, mêlant spécialités savoyardes et produits nobles, dans une véritable yourte mongole perchée sur les montagnes. Une soirée atypique avec des produits d'exception.

♥ La fondue asiatique sur le poêle à bois

🏔️ Piste des Dalles
Sur réservation • jusqu'à 18 personnes
+33 (0)4 79 00 11 90 • chaletmarine.com

VAL THORENS

Le Base Camp



Le midi

Plus besoin de choisir entre tout ce qui vous fait envie ! Le midi, les plats du Base Camp se déclinent en buffet. On savoure ici une cuisine alpine créative et généreuse. L'occasion idéale de se régaler et de se ressourcer avant de repartir sur les pistes.

♥ Live Music dès 19h



Le soir

On s'installe au chaud autour de plats généreux, servis dans une ambiance conviviale animée par de la musique live. Soupe, cocottes fumantes et desserts gourmands composent un repas réconfortant. Un moment gourmand parfait après une journée au grand air.

♥ Le nouveau chef

Ouvert 7j/7 • Service du midi : 12h – 14h30
Service du soir : 19h – 21h30
Restaurant de l'hôtel Pashmina
+33 (0)4 79 00 09 99 • hotelpashmina.com

VAL THORENS

La Maison

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

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

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

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



© Photos Alpeart Medias

VAL THORENS

Club 72 Steakhouse

Angus, Aubrac, Simmentales... Retrouvez les plus prestigieuses races de viande au Club 72 où chaque produit est sélectionné avec soin et travaillé pièce par pièce. Le bar propose un large choix de cocktails classiques et signatures. Un cadre chaleureux où bon temps et convivialité sont mots d'ordre.

♥ Noix d'entrecôte Angus

🇬🇧 Angus, Aubrac, Simmental... discover the most prestigious meat breeds at Club 72 Steakhouse. Each product is carefully selected and served in a warm and convivial setting. The bar offers a wide selection of classic and signature cocktails.

7j/7 de 15h à 1h30 • Rue de Gébroulaz
+33 (0)4 79 01 31 19 • club-72.com f



© Photos Alpeart Medias

VAL THORENS

La Cabane

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

♥ La boîte chaude truffée

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

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



VAL THORENS

Le Diamant Noir



© Le Finellies

Le chef Éric Samson propose une cuisine engagée, fusionnant ses racines bretonnes, la Savoie alpine et le Périgord, où il cultive ses truffières. Trois terroirs complémentaires, qui dialoguent et s'enrichissent dans ses créations comme l'omble chevalier au caviar de concombre.



© Mathieu Cellard

© Mathieu Cellard

♥ Des créations surprenantes

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

Koh-I Nor*****

Ouvert du lundi au vendredi soir
+33 (0)4 65 84 78 44
hotel-kohinor.com

VAL THORENS

Le M, hôtel Marielle



Le midi, le M vous invite à une pause bistro sur sa belle terrasse ensoleillée, avec viandes grillées et produits de saison. Entre deux pistes, profitez aussi du snack rapide avec burgers et paninis. En soirée, buffet varié de la boucherie à la pâtisserie.

♥ Accessible skis aux pieds

Ouvert 7j/7 midi et soir • 327 Rue du Soleil
+33 (0)4 58 24 00 80 • hotelmarielle.com
📍 hotelmarielle

BOZEL

Achillée

Ici, le mot partage prend tout son sens. Mené par le talentueux chef Pieter Riedijk (ancien chef du restaurant le Montgomerie** K2 Altitude), le lieu nous propose une cuisine du terroir agrémentée de produits locaux savoureux. L'essayer c'est l'adorer !



♥ Les spaetzles gratinés au beaufort

Ouvert le soir du jeudi au lundi
Et le midi les samedi et dimanche
87 rue Jean-Jaurès, à Bozel
+33 (0)4 57 37 28 55 • 📍 restaurant.achillee

BOZEL

Au Caprice



La boulangerie/pâtisserie Au Caprice, c'est the place to eat. Depuis plus de 10 ans, Mickaël et son équipe nous servent plus de 20 sandwichs gourmands : magret de canard et figues, beaufort, kebab... Et des desserts à tomber comme le sablé pistache/myrtille ou le Bergeron !

♥ Le Sortilège (fraise, mûre, vanille et praline)

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

GRAND AIGUEBLANCHE

Le Manoir de Bellecombe



Dans un cadre authentique d'un château du XVII^e siècle, on déguste une cuisine française raffinée, faite de produits frais et locaux. Entrées gourmandes, viandes fondantes et desserts généreux vous séduiront à coup sûr !

♥ La côte de bœuf de 1kg pour 2 personnes

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



mon super marché
sherpa

14 magasins au cœur des 3 Vallées

À 2 pas de chez vous, venez découvrir toutes les saveurs et les produits de nos montagnes !

COURCHEVEL 1850

04 79 08 40 39

LA TANIA

04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS

04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET

04 79 00 01 67

MÉRIBEL 1600

04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES

04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU

04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET

04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS

04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES

04 79 00 69 59

MENUIRES CROISSETTE

09 67 49 64 75

MENUIRES PREYERAND

04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850

04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000

04 79 01 05 65

🌐 www.sherpa.net

📍 sherpa.supermarche

📱 sherpa_supermarche

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

FESTIVAL INTERNATIONAL D'ART PYROTECHNIQUE

INTERNATIONAL FIREWORKS FESTIVAL

22^E ÉDITION • 22ND EDITION

ÉDITION SPÉCIALE

FRANCE, PAYS DES LUMIÈRES
FRANCE, LAND OF LIGHTS

SPECIAL EDITION

© 2019 DUP

JEUDI 13 FÉVRIER
THURSDAY 13TH FEBRUARY



COURCHEVEL 1850
FRONT DE NEIGE SNOWFRONT



JEUDI 20 FÉVRIER
THURSDAY 20TH FEBRUARY



COURCHEVEL MORIOND
FRONT DE NEIGE SNOWFRONT



JEUDI 27 FÉVRIER
THURSDAY 27TH FEBRUARY



COURCHEVEL VILLAGE
FRONT DE NEIGE SNOWFRONT



JEUDI 6 MARS
THURSDAY 6TH MARCH



COURCHEVEL 1850
FRONT DE NEIGE SNOWFRONT



18H00 : ANIMATION MUSICALE ET BUVETTE 6.00 PM: MUSICAL ENTERTAINMENT AND REFRESHMENT BAR

19H00 : DESCENTE AUX FLAMBEAUX 7.00PM: TORCHLIST DESCENT

19H30 : FEU D'ARTIFICE 7.30PM: FIREWORKS



OFFERT PAR
Courchevel Tourisme

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

