



les Vallées

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



Soirée trappeur

LA MONTAGNE,
VERSION MAGIQUE
ESF LES MENUIRES
[PAGE 2]

ÉVÉNEMENTS
STATIONS
CHRONIQUE
CHAMPION
PODCASTS

GUIDE GOURMAND
SOLIDARITÉ
AFRIQUE
FILMS
OUTDOOR

LUGE
CONCERTS
CLUB
ALPIN
SPAS

CENTRE
SPORTIF
PORTRAITS
DE MONTAGNARDS
PATRIMOINE



Collection Hiver 2022-2023



**EDI
FIM**
MONTAGNE

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

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

METEO

SAMEDI		3°/10°
DIMANCHE		4°/10°
LUNDI		3°/8°
MARDI		2°/8°
MERCREDI		1°/7°
JEUDI		0°/7°
VENDREDI		0°/7°

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



OUKISON?

PAUL & RENÉ

Serez-vous capables de trouver Paul & René
dans notre magazine ?
(hors 1^{er} de couverture et sommaire)

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°404 30 DÉCEMBRE 2022

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

infosnews.fr • contact@infosnews.fr

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395.

DIRECTEUR DES ÉDITIONS Gaëtan Blanrue

RÉDACTRICE EN CHEF Enimie Reumaux

RÉDACTION Caroline Bernard / Gaëtan Blanrue / Romain Carron
Mathis Chambost / Sabrina Maitre
Enimie Reumaux / Sarah Ritter

TRADUCTION Katrien Servranckx (indépendante)

GRAPHISME Léa Moles

PUBLICITÉ Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre

Romain Carron / Caroline Bernard

IMPRESSION Lorraine Graphic

 Publi-rédactionnel

NOUVEAU SITE WEB

infosnews.fr

Toute l'actu en avant-première



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



SOMMAIRE

LE MUST TO DO!

2 - On a testé : la soirée trappeur aux Menuires

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 6 - Portfolio : l'œil sauvage de Pierre Pollet
- 8 - Toute la montagne en une licence, avec le Club alpin
- 9 - L'actu des champions
- 10 - Notre best-of spas d'exception
- 11 - Shopping spécial grand froid

COURCHEVEL - LA TANIA

- 13 - À Moriond, le paradis des petits
- 14 - Courchevel Confidentielle, le nouveau podcast
- 15 - Matthieu et Skye, graines de bénévoles

BRIDES-LES-BAINS

- 16 - Artiste : Julien Curveur, musicien

MÉRIBEL

- 18 - Mondiaux de ski : la piste du Roc de Fer
- 19 - Le Bois des Ours, un écrin d'exception
- 21 - Soirée films outdoor sur grand écran
- 23 - Au musée, un passé h(allues)cinant

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 25 - La musique au Rendez-vous... des Belleville

LES MENUIRES

- 27 - La piste de luge Roc'n Bob
- 28 - Champion : Loévan Parand, un talent de géant
- 30 - Premières traces

VAL THORENS

- 31 - L'e-sport s'invite au temple du ski
- 32 - Le Board, 17000m² de nouveautés et de plaisirs
- 36 - Une soirée de sons et de lumières
- 37 - 50 ans de Val Thorens : rester dans la course

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 38 - Be-Cause : l'association Une école pour Lionel
- 40 - Témoin du passé : Marc Gromier, petits outils et grande histoire

GUIDE GOURMAND

- 43 - Notre sélection de bonnes tables
- 45 - Coup de fourchette : The Seven Kings, à Courchevel 1650
- 52 - Coup de fourchette : Le Chalet de la Masse, aux Menuires
- 58 - On a testé : L'Igloo de Thorens, à Val Thorens

À GRIGNOTER

- 62 - Livre : « Photographe de l'extrême », de Jimmy Chin
- 63 - Livre : « Patience », de Mikhaïl Fomine
- 64 - Le saisonnier : Mattéo Moreira Des Neves, à Mottaret



LES 3 VALLÉES

LE MUST TO DO

SUR LES TRACES DE DAVY "RAQUETTES"

La nuit est tombée, la station s'illumine et la montagne retrouve un calme olympien. C'est dans cette ambiance déjà magique que notre petit groupe s'apprête à vivre une expérience pas comme les autres : une soirée trappeur avec l'ESF des Menuires.

Après s'être retrouvés à La Croisette, direction le Plan de l'Eau des Bruyères pour le début de notre aventure. Mathieu, notre moniteur, nous emmène à bon port avant de nous donner notre matériel. Une paire de raquettes, des bâtons et une frontale : pas besoin de plus pour passer une bonne soirée. Le bonheur réside parfois dans la simplicité : des montagnes à perte de vue sous les étoiles, le bruit des raquettes qui crissent sur la neige, l'air frais qui emplit les poumons... Les 5 sens en éveil, nous voilà partis pour une petite randonnée surplombant le Plan de l'Eau.

D'abord, prenons un peu de hauteur... Sur un petit sentier en balcon, nous prenons nos marques avec les raquettes qui facilitent grandement la marche sur la pente enneigée. Derrière nous, le clocher de La Croisette illumine de mille feux le ciel noir tandis que devant nous on peut apercevoir les lumières de Val Thorens. Nous avançons dans la pénombre, avec seul le faisceau des frontales pour guider nos pas. La montagne se dévoile sous un angle totalement nouveau : même si nous connaissons bien l'endroit la journée, la nuit venue, il faut réapprivoiser l'environnement. Nous faisons une petite pause avant d'entamer la redescente : les bruits sont comme étouffés et dans ce moment de plénitude, on prend le temps de respirer et de faire le vide pour le bien-être du corps et de l'esprit.

C'est parti pour la descente, hors des chemins tracés cette fois-ci ! Dévaler les pentes dans la neige fraîche a quelque chose de délicieusement régressif, et petits et grands s'en donnent à cœur joie... Mathieu est attentif à ce que chacun puisse avancer à son rythme. Natif de la vallée, il connaît les lieux comme sa poche et raconte l'histoire des Menuires et de la vie ici, comme lorsque nous passons à côté d'une petite montagnette autrefois habitée par les bergers. La balade se poursuit au bord de l'eau, le long de la rivière qui sillonne au milieu des champs de neige. Nous arrivons près d'une petite maison traditionnelle éclairée, le restaurant du Setor : c'est là que la soirée va se terminer en beauté.

À l'intérieur, la chaleur du lieu et de l'accueil nous réchauffe après cette balade nocturne. Décoration et objets d'époque nous plongent dans la Savoie d'antan, tandis que les spécialités gastronomiques locales se retrouvent dans les assiettes. Les discussions vont bon train et l'aventure se termine sur cette note joyeuse et gourmande : une soirée que l'on n'est pas près d'oublier. (S.R.)



After meeting at La Croisette, we head to Le Plan de l'Eau des Bruyères for the start of our trapper's evening with the ESF ski school Les Menuires. Accompanied by Mathieu, we walk to the restaurant Le Setor where the evening ends in style in a cosy atmosphere sharing local specialities. The trapper's evening is possible on Wednesdays and Thursdays from 6pm to 9.30pm (47€/person without meal or 85€/person meal included).



SOIRÉES TRAPPEURS - ESF LES MENUIRES

Les mercredis et jeudis sur réservation

De 18h à 21h30

Sortie trappeur sans repas 47€/personne • Sortie trappeur avec repas : 85€/personne

Prêt de matériel et transport compris

Transport possible depuis Saint-Martin-de-Belleville

www.esf-lesmenuires.fr • +33 (0)4 79 00 61 43

RESTAURANTS SUR LES PISTES

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

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



FREE OFFICIAL APP

INFOS EN TEMPS RÉEL
REAL-TIME INFO

CHALLENGES

WEBCAM

RESTAURANTS

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

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

COURCHEVEL
L'ECLIPSE



3,3km, 944m de dénivelé: skiez comme les champions sur la nouvelle piste de championnats du monde de ski alpin!
3,3km, 944m drop: ski like champions on the new World Ski Championships slope!

À Courchevel, accès: **Bouc Blanc**

© S. Aymoz

MISSION BLACK FOREST



© S. Aymoz

MISSION BLACK FOREST

Plus qu'une piste de luge, Mission Black Forest c'est une aventure peuplée de sorciers, trolls, elfes et autres créatures. Et avec 3,4km, 470m de dénivelé, 28 virages et des passages engagés, les sensations sont au rendez-vous!

Sensations guaranteed with the toboggan run of 3,4km, an altitude difference of 470 metres and 28 turns. Enter the fantasy universe passing through the magical forest, populated by creatures and numerous games.

Départ **Tougnète**. À partir de 1,40m

friendlyMenuires



Sur 1000m, découvrez les sensations inédites de la piste de luge sur rail: twists, virages serrés et descentes trépidantes sont au RDV! En famille ou entre amis, venez battre le record de Bouky. Achat tickets: sur place et dans tous les points de ventes des remontées mécaniques.

Amazing thrills and spills on the 1,000 meters toboggan run on rails: twists, tight bends and crazy drops to spice up your day! Purchase: on site and on all the Skipass offices. From 3pm to 7pm.

Front de neige des Bruyères. Ouvert tous les jours 15h à 19h.



© T. Loubère

Val Thorens
LUGE COSMOJET

Partez en mission à la découverte d'une nouvelle planète avec la piste de luge Cosmojet! 6 km de rigolades assurées mixées avec des faits scientifiques pour apprendre tout en s'amusant. Nocturnes du mercredi au vendredi!

Go on a mission and discover a new planet with the Cosmojet sledge run! 6 km of guaranteed laughter mixed with scientific facts to learn while having fun. Night sessions from Wednesday to Friday! Free 5-9 years if sledge shared with an adult.

18,30€ la descente - 27€ la soirée
Nocturne du mercredi au vendredi
Plus d'informations: ski.valthorens.com
Gratuit de 5 à 9 ans sur la luge des parents

LES 3 VALLÉES COURCHEVEL - MÉRIBEL BELLEVILLE - MÈNUIRES / ST MARTIN BELLEVILLE - VAL THORENS MOUTIERS / SOZEL ... GUIDE GOURMAND AGRIGROTIER



PIERRE POLLET INSTANTS SAUVAGES

Maitriser les techniques d'approche, comme le positionnement selon le sens du vent... Savoir attendre, parfois des heures durant, pour capturer l'instant. Et faire preuve de discrétion, pour approcher au plus près le monde sauvage. À seulement 18 ans, Pierre est un passionné. De montagne d'abord, qu'il sillonne depuis son plus jeune âge. De photographie, depuis qu'il a eu son premier appareil à l'âge de 12 ans. Et d'animaux sauvages : chamois, tétras-lyre, renard, hermine, bouquetin, qu'il met en lumière dans leur habitat au fil de ses clichés... Photographe des animaux lui procure des émotions, qu'il aime partager lors d'expositions dans la vallée des Belleville, d'où il est originaire, et sur son compte Instagram, qu'il nourrit régulièrement de ses dernières captures. Immortaliser le lynx et le loup font partie de ses projets... (E.R.)

UK At the age of 18, Pierre Pollet loves photographing wild animals. Living in Saint-Jean-de-Belleville, he loves exploring the Belleville valley. According to Pierre, a wildlife photographer must be in good physical shape, but also have a lot of patience and discretion.

© pierre_pollet_photographie
Mail : pierre.pollet73@gmail.com



CLUB ALPIN FRANÇAIS

Toute la montagne en une licence !



Escalade, ski, randonnée, alpinisme... La montagne offre des possibilités quasi infinies, mais ce n'est pas toujours facile de savoir par où commencer ! Pour devenir autonome, le Club alpin français de Moûtiers-Haute Tarentaise propose sorties, cours et formations toute l'année et pour tous les âges.

Créé en 1874, le Club alpin français (CAF), devenu Fédération française des clubs alpins et de montagne (FFCAM) continue de faire découvrir la montagne à tous. Le cœur de l'association, ce sont les sorties encadrées par des bénévoles. « Le but est de devenir autonome et pouvoir se débrouiller seul en montagne », explique Théophile Freund, vice-président de l'antenne Moûtiers-Haute Tarentaise. On fait le topo sur ce que propose l'association...

POUR LES GRANDS...

- **Escalade en salle** : cours d'escalade à Moûtiers ou accès libre aux murs de Moûtiers et Saint-Martin-de-Belleville après un test d'autonomie (cotisation supplémentaire à prévoir)
- **Ski de randonnée** : la section phare du club ! Des sorties proposées chaque semaine en hiver, avec différents groupes de niveaux : initiation, confirmé, et même un groupe de pente raide.
- **Randonnée et raquettes** : une sortie tous les mercredis, peu importe la saison !
- **Randonnée alpine** : des randonnées plus engagées et de la randonnée glaciaire

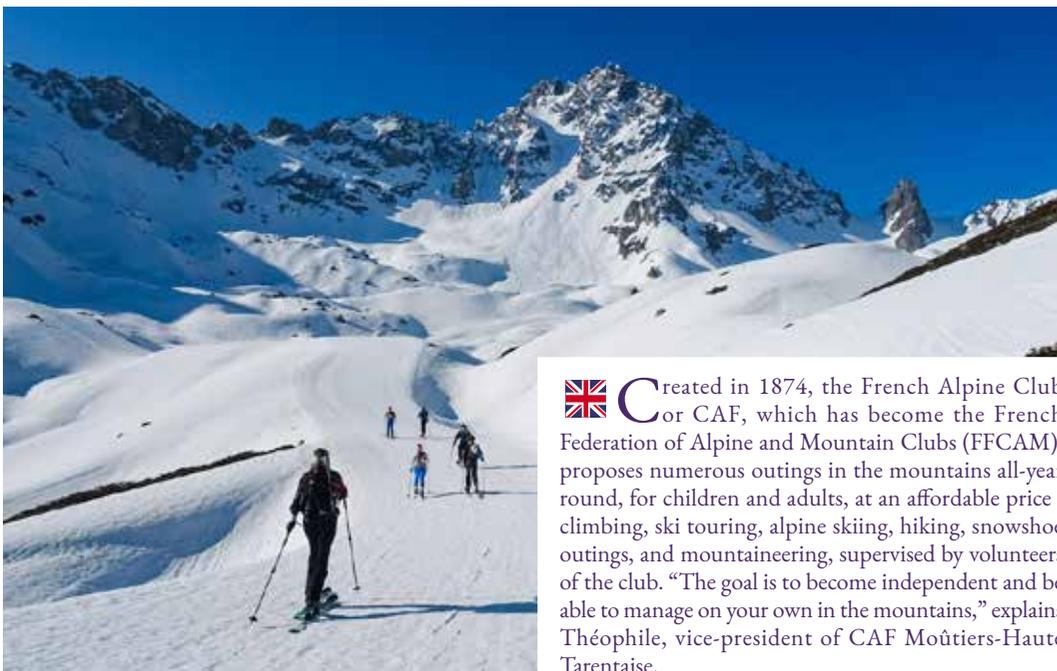
• **Alpinisme** : initiation à l'alpinisme et à la course d'arêtes. Envie de tester une sortie avant de prendre la licence ? Le CAF MHT propose une carte découverte à 4€, il suffit de contacter le responsable de la sortie préalable.

... ET LES PLUS JEUNES

- **Cours d'escalade** à Moûtiers
- **École de ski et de montagne** : du ski à Courchevel tous les samedis après-midi, transport compris. Le tarif est calculé en fonction du quotient familial, de 60 à 210€.

En plus de tout ça, des sessions de révision des manip' de sécurité (utilisation DVA, nœuds de corde...) sont régulièrement organisées. Il existe aussi des formations (payantes) pour aller encore plus loin. Sans parler des tarifs avantageux en refuge ou dans les enseignes comme le Vieux Campeur, Intersport Moûtiers ou Ekosport... Autant de raisons de prendre une licence qui ouvre bien des voies vers les sommets ! (S.R.)


www.clubalpinmht.org
www.ffcam.fr



 Created in 1874, the French Alpine Club or CAF, which has become the French Federation of Alpine and Mountain Clubs (FFCAM), proposes numerous outings in the mountains all-year round, for children and adults, at an affordable price : climbing, ski touring, alpine skiing, hiking, snowshoe outings, and mountaineering, supervised by volunteers of the club. "The goal is to become independent and be able to manage on your own in the mountains," explains Théophile, vice-president of CAF Moûtiers-Haute Tarentaise.

L'ACTU DES CHAMPIONS

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



SKI ALPIN

COUPE DU MONDE SLALOM GÉANT HOMMES
ALTA BADIA (ITALIE) 19 DÉCEMBRE

6^e **ALEXIS PINTURAUT**
Courchevel

COUPE DU MONDE SLALOM HOMMES
MADONNA DI CAMPIGLIO (ITALIE) 22 DÉCEMBRE

14^e **ALEXIS PINTURAUT**
Courchevel



SKI ALPINISME

MILLET SKI TOURNING - COURCHEVEL
CLASSEMENT GÉNÉRAL DAMES 21 DÉCEMBRE

1^e **JESSICA PARDIN**
Méribel



7^e **EMILY HARROP**
Courchevel

12^e **CLAUDE CHEVASSU**
Courchevel

13^e **ALICE GARCIN**
Courchevel

15^e **PASCAL GACHET-MAUROZ**
Courchevel

CLASSEMENT GÉNÉRAL HOMMES
21 DÉCEMBRE

3^e **PAUL JAY**
Les Menuires



SKI DE BOSSES

COUPE DU MONDE - HOMMES
INNICHEN (ITALIE) 21 DÉCEMBRE

13^e **YOURI DUPLESSIS
KERGOMARD**
Méribel

COUPE DU MONDE - HOMMES
INNICHEN (ITALIE) 22 DÉCEMBRE

19^e **YOURI DUPLESSIS
KERGOMARD**
Méribel



HOCKEY-SUR-GLACE

Prochain match : HCMP - Colmar
le samedi 7 janvier à Courchevel
GO BOUKS GO !

HOCKEY NEEDS YOU



BOUQUETS

HOCKEY CLUB COURCHEVEL - MÉRIBEL - PAILLOL

Nous avons besoin de lots pour nos différentes tombolas

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

GO BOUKS GO !

Best-of SPAS D'EXCEPTION



« Là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté », disait Charles Baudelaire. Voici 4 spas d'exception nichés dans les recoins des 3 Vallées pour vivre des moments hors du temps.

SPA NUXE AU KAÏLA • MÉRIBEL

Le bel hôtel 5 étoiles Le Kaïla renferme un spa d'exception donnant accès à 1 piscine intérieure, 1 parcours aquamarin, 2 geysers, sièges massants, canapé d'air par exemple. On se laissera tenter par la puissance olfactive des produits Nuxe utilisés lors des soins. Des soins comme le Détox sont procurés afin de libérer toutes les tensions et réduire la fatigue.

Accès au spa = 80€/pers.
+33 (0)4 79 41 69 20

SPA LA MER DES AIRELLES • COURCHEVEL

Voici l'un des concepts les plus originaux. L'air marin et les embruns nous cueillent du côté du spa de l'hôtel des Airelles. De nombreux soins La Mer nous sont donc prodigués. Et le jacuzzi extérieur finit de nous ravir...

Accès au spa de 10h à 16h si réservation d'un soin
Soin d'1h + accès au spa = 210€/pers.
+33 (0)4 79 00 14 64

SPA BELA VYA DE LA BOUITTE SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Au cœur de l'un des plus beaux hôtels des 3 Vallées, le spa de La Bouitte offre un voyage des sens sans pareil : sauna à l'épicéa, hammam aux agrumes, jacuzzi extérieur mais aussi bain au lait et au miel. Un concept unique qui nous ramène au plus près de l'essence de nos montagnes.

Entrée spa à 30€ pour tout soin supérieur à 25€
+33 (0)4 79 08 96 77

SPA BY L'OCCITANE AU PASHMINA VAL THORENS

L'hôtel Le Pashmina renferme l'un de ses trésors les plus ressourçants. Son spa by l'Occitane possède une vue imprenable et propose une gamme célèbre de produits L'Occitane. Tous les massages sont effectués selon des techniques ancestrales enseignées depuis des siècles. (C.B.)

Formule Brunch and Spa à partir de 115€
Accès gratuit au spa si achat de soins
+33 (0)4 79 09 51 57

Here are 4 exceptional spas located in Les 3 Vallées open to the public : Spa Nuxe at Le Kaïla in Méribel, Spa La Mer at Les Airelles in Courchevel, Spa Bela Vya at La Bouitte in Saint-Martin-de-Belleville, and Spa by l'Occitane at Le Pashmina in Val Thorens. Four havens of peace proposing different concepts and treatments with exceptional products to experience timeless moments in the mountains.



SHOPPING SPÉCIAL GRAND FROID

Parce que le mercure a vite fait de chuter l'hiver en station, voici quelques idées pour affronter les températures, même les plus froides !

DES GANTS TACTILES

Si on trouve bien souvent des sous-gants tactiles, plus fins et moins chauds, Cairn propose également des gants de ski, imperméables et bien isolés, avec un revêtement tactile pour ne pas se geler les doigts.



GANTS CAIRN EIGER 2 M C-TEX
DU 7 AU 10,5 • 59,99€

UNE PREMIÈRE COUCHE THERMORÉGULATRICE

Pour garder la chaleur, c'est comme un oignon : il faut plusieurs couches ! La première, près du corps, doit à la fois être chaude et respirante pour ne pas greloter ni être trempé. Et pour cela, NOSC a inventé une nouvelle fibre naturelle conçue à partir de graines de ricin. Thermorégulatrice, anti-odeurs et sans coutures, elle coche toutes les cases.



BASE LAYER NOSC INVISIBLE • DU XS-S AU M-L (F) ET DU S-M AU L-XL (H) • 95€

UNE DOUDOUNE DE COMPÉT'

La doudoune en plumes d'oie pour se tenir au chaud, c'est le must ! Légère et compressible, elle se glisse facilement dans le sac et se porte aussi bien tous les jours qu'en haut d'un sommet. Pour éviter de ressembler à Bibendum, la Trilogy de chez Millet allie style et performance ! (S.R.)



DOUDOUNE MILLET TRILOGY DIAMOND DW HOOD • PLUSIEURS COLORIS • DU S AU XL (H & F) • 379,99€

Here are some ideas to cope with the coldest temperatures : heated socks designed by Therm-ic performing up to -30°C for 14 hours and controlled by Bluetooth; thermo-regulating Base layer NOSC Invisible; goose feather down jacket by Millet Trilogy Diamond DW Hood; woolen fabrics and clothes by the Arpin spinning mill located in Séez; and waterproof and well insulated ski gloves with a tactile coating by Cairn.

Prix conseillés par les fabricants

UN BONNET MADE IN TARENTEISE

La filature Arpin (Séez) préserve le savoir-faire traditionnel en fabriquant étoffes et vêtements en laine, le tout avec des machines datant parfois du XIX^e siècle ! Un bonnet fabriqué en Tarentaise, du filage de la laine mérinos (qui ne gratte pas) jusqu'à la couture finale, ça en jette non ?



BONNET ARLY (F) OU ARC (H)
PLUSIEURS COLORIS • 65€

DES CHAUSSETTES CHAUFFANTES

Le froid mord d'abord aux extrémités ! Fini les orteils transformés en Mister Freeze grâce à ces chaussettes chauffantes. Performantes jusqu'à -30°C pendant 14h et commandées en Bluetooth avec trois niveaux d'intensité, ce sont les meilleures amies des pieds gelés.



CHAUSSETTES THERM-IC HEAT FUSION
DU 35-38 AU 45-47 • 269,99€

Jean Blanc Sports

COURCHEVEL 1850



Veste Sportalm
Pantalon Henri
Duvillard Gridin
Sous-pull Sportalm Yucatan
Chaussures Bogner
Lunettes Julbo Vermont
Moufles Bogner Selia lady
Casque HMR



JEAN BLANC SPORTS
20 RUE PARK CITY, 73120 COURCHEVEL
WWW.JEANBLANCSPORTS.COM
+33 (0)4 79 08 26 41
f JEANBLANCSPORTSCOURCHEVEL



COURCHEVEL



©Photos Mairie de Courchevel



LE PARADIS DES PETITS

Toute nouvelle, toute belle : la Maison de Moriond a fait peau neuve et accueille les p'tits bouts de chou dans ses deux structures : une crèche saisonnière et une halte-garderie touristique.

Après plusieurs mois de travaux, la structure d'accueil pour la petite enfance est de nouveau opérationnelle. Porté à la fois par la communauté de communes Val Vanoise et la mairie de Courchevel, le projet visait à rendre la crèche saisonnière et la halte-garderie plus confortables, plus fonctionnelles mais aussi d'augmenter les capacités d'accueil. « Les locaux étaient vieillissants et peu adaptés avec par exemple des escaliers », explique Séverine Roucan, directrice de l'Enfance à la CCVV. « Nous avons travaillé en bonne intelligence entre collectivités en mutualisant par exemple les espaces communs comme la buanderie et la cuisine. »

CRÈCHE SAISONNIÈRE LES PITCHOUNETS

Destinée aux familles vivant à l'année sur le territoire et aux travailleurs saisonniers, la crèche saisonnière peut accueillir jusqu'à 26 enfants de 10 semaines à 3 ans contre 16 auparavant. Avec une période d'ouverture calquée sur la saison, cette crèche est la solution idéale pour ceux qui ne veulent pas d'un contrat à l'année mais seulement pour quelques mois.

Ouverte jusqu'au 22/04
Infos : www.valvanoise.fr

HALTE-GARDERIE TOURISTIQUE LES MARMOTS

La deuxième structure de la Maison de Moriond s'adresse cette fois-ci aux enfants des vacanciers. Les enfants, de 6 mois à 5 ans, sont accueillis toute la journée avec des programmes adaptés en fonction des âges. Grâce au nouvel espace jeu, les petits pourront jouer toute la journée avec des jeux mis à disposition, tandis que les plus grands pourront participer à des activités comme la peinture, le dessin, des jeux dans la neige et même des petites promenades. Les parents profitent, les enfants s'éclatent : tout le monde est content ! (S.R.)

Ouverte jusqu'au 21/04
De 8h45 à 17h30 (sauf samedi)
Infos : www.mairie-courchevel.com

Supported by both the Val Vanoise Community of Municipalities and the Courchevel town hall, La Maison de Moriond at Courchevel 1650 has been given a makeover and is now ready to welcome little ones in its two structures : Les Pitchounets, a seasonal crèche for 26 children between 10 weeks and 3 years old, and Les Marmots, a tourist day-care centre for children between 6 months and 5 years old, open from 18 December to 21 April (except Saturdays).


CRÈCHE ET HALTE-GARDERIE
À Courchevel 1650

NOUVEAU PODCAST CONFIDENCES POUR CONFIDENCES...



©Photos : Courchevel Tourisme

À Courchevel, un nouveau projet vient de voir le jour : le podcast Courchevel Confidentielle. Son objectif est de mettre en avant le travail des professionnels qui font vivre et qui incarnent la station au quotidien.



Courchevel Confidentielle, c'est une invitation au voyage. On y retrouve huit récits d'une vingtaine de minutes chacun, qui vous feront découvrir l'histoire de différentes personnalités de la station incarnant brillamment ce territoire authentique. Julien Machet (chef étoilé), Célia Burllet (Pisteur-secouriste), Roland Georges (guide de haute montagne), Camille Maffezzoli (ingénieure-restauratrice), Dominique Chapuis (élue), Philippe Gilli-Canal (directeur d'école), Clarisse Brèche (skieuse) et David Déréani (guide du patrimoine), vous transporteront par leurs récits, empreints d'expérience et de savoir-faire, au cours desquels ils vous dévoileront leur vie ainsi que leur rapport à Courchevel, au travers de leurs activités professionnelles et de leurs passions. (M.C.)

In Courchevel, a new project saw the light : the podcast called "Courchevel Confidentielle" composed of eight stories, each about twenty minutes long. The objective is to highlight the work of the professionals and craftsmen who bring the resort to life on a daily basis.



PODCAST COURCHEVEL CONFIDENTIELLE

8 épisodes de 20 minutes environ
Podcast disponible sur toutes les plateformes d'écoute et sur Youtube
www.courchevel.com

EN+

LUNDI 02.01

Course de kart à pédales
Pedal kart racing
Dès 16h • Gratuit
Courchevel Moriond
Front de neige

MARDI 03.01

Chamallow party
Chamallow party
Dès 16h • Gratuit
Courchevel 1850
Place du Rocher de l'église

MERCREDI 04.01

Millet Ski Touring
manche n°3
Millet Ski Touring - round 3
Course de ski de rando
À 18h20 • Départ du Praz
courchevelsportsoutdoor.com

JEUDI 05.01

Yooner trophy
Yooner trophy
Dès 16h • Gratuit
Courchevel La Tania - Front de neige

Office de tourisme Courchevel

+33 (04) 79 08 00 29



MATTHIEU & SKYE GRAINES DE BÉNÉVOLES

Étudiants à Chambéry, à l'IAE Savoie Mont-Blanc, Skye (21 ans) et Matthieu (20 ans) se sont lancés dans l'aventure du bénévolat dans le cadre de leurs études. Nous les avons rencontrés cet automne lors de la journée des bénévoles à Albertville.

Comment êtes-vous devenus bénévoles ?

Skye : Nous sommes en licence 3 dans le parcours Tourisme, Hôtellerie, Événementiel, et l'école a souhaité que les élèves de licence 3 et de master participent aux 2 semaines en tant que bénévoles.

Matthieu : Des membres du comité d'organisation de Courchevel-Méribel 2023 sont intervenus pendant les cours pour expliquer comment cela se passe et présenter leur démarche, notamment au niveau de la responsabilité sociale et environnementale.

Les 3 Vallées, vous connaissiez ?

S. : Pas vraiment, mais j'ai hâte de découvrir les stations et l'ambiance !

M. : Pareil, je ne suis pas trop ski à la base, mais on a déjà prévu de se retrouver avec toute la promo pour faire un week-end tous ensemble après les Championnats.

Qu'est-ce que ça vous apporte de participer ?

M. : C'est un vrai plus dans notre cursus, car l'événementiel est le cœur de notre enseignement. Ça nous permet d'avoir une belle expérience valorisante avant même d'être diplômé !

S. : C'est vraiment super de voir comment ça se passe sur le terrain après avoir vu la théorie en cours. C'était déjà intéressant d'écouter le comité d'organisation nous expliquer les différentes étapes, mais là, nous allons être dans le vif du sujet. Participer à un événement d'une telle envergure est une vraie chance.

Comment abordez-vous l'évènement après cette réunion des bénévoles ?

M. : Nous sommes plus de 300 à avoir fait le déplacement. C'est très impressionnant, je n'avais fait du bénévolat que sur de petits événements avant. Mais l'ambiance est top, tout le monde discute et vient de différents horizons.

S. : Rien que d'utiliser le mot « équipier » pour désigner les bénévoles, ça donne vraiment l'impression de faire partie d'une grande famille, c'est très convivial. (S.R.)

Students at the IAE of Chambéry, Skye (21 years old) and Matthieu (20 years old) embarked on the adventure of volunteering as part of their studies. They follow the "Tourism, Hospitality, Events" degree course and the school asked the students to take part in the event Courchevel-Méribel 2023 as volunteers. It allows them to have a great experience even before they graduate.



ET SI VOUS ADOPTIEZ UN ÉQUIPIER ?

1200 bénévoles/équipiers seront mobilisés du 6 au 19 février. Le comité d'organisation cherche des "familles d'accueil" pour tous les accueillir. De belles rencontres et moments d'échanges en perspective ! Vous êtes intéressés ? Contactez l'organisation : equipiers@courchevelmeribel2023.com

JULIEN CURVEUR

Les émotions en partitions

Créer, transmettre, sensibiliser, partager : quand Julien Curveur évoque son univers musical, ces mots résonnent comme un sample entêtant. Rencontre avec un hyperactif ultra mélomane, qui anime depuis des années les karaokés live de Brides et qui vit sa passion de multiples façons.

La musique et toi Julien, c'est une longue histoire d'amour ?

J'ai commencé enfant en jouant du synthé, j'arrivais à reproduire les airs que j'entendais à l'époque. J'ai donc suivi des cours puis je me suis dirigé vers le piano et j'ai commencé à jouer dans des petits groupes amateurs quand j'étais ado. En 2005, je suis venu en vacances aux Arcs et j'ai intégré pour la première fois un groupe pro dans un bar. J'y suis finalement resté 4 ans. J'en garde le souvenir d'une expérience très formatrice.

Quelles sont tes différentes activités aujourd'hui ?

Je joue avec plusieurs groupes locaux, comme Maka\$h Waloo que j'ai cofondé avec Stéphane Martin. C'est le meilleur musicien que je connaisse, c'est lui qui m'a fait devenir ce que je suis aujourd'hui. Je joue également avec Les Stones, avec le groupe de musique latine Combo Latino, et je fais des concerts solo.

Je fais partie de la Compagnie des Dindons (La Côte d'Aime) avec qui l'on propose le spectacle participatif « Vas-y, danse ! » dans lequel on aborde les thématiques d'amitié, de confiance en soi, à travers le théâtre, le hip hop et le chant.

Enfin, je travaille sur une série de projets plus personnels, de pure création. J'ai composé l'album de la chanteuse Carol « Quand on foule la terre », c'est un réel aboutissement de sortir un album. Et je travaille avec SK93, le chanteur du groupe I Woks, sur un medley de chansons.

Tu es aussi très impliqué dans la vie musicale de Brides...

Dans les autres types de projets qui me tiennent à cœur, il y a le karaoké live, que je propose depuis six ans au Bis-Trop Savoyard à Brides, ou ailleurs. Je fais en sorte que les personnes osent chanter, ce qui m'a amené à co-créer avec David Faletta le festival Ça chante à Brides, qui se déroule tous les étés.

Quelle sont les difficultés auxquelles un musicien peut être confronté ?

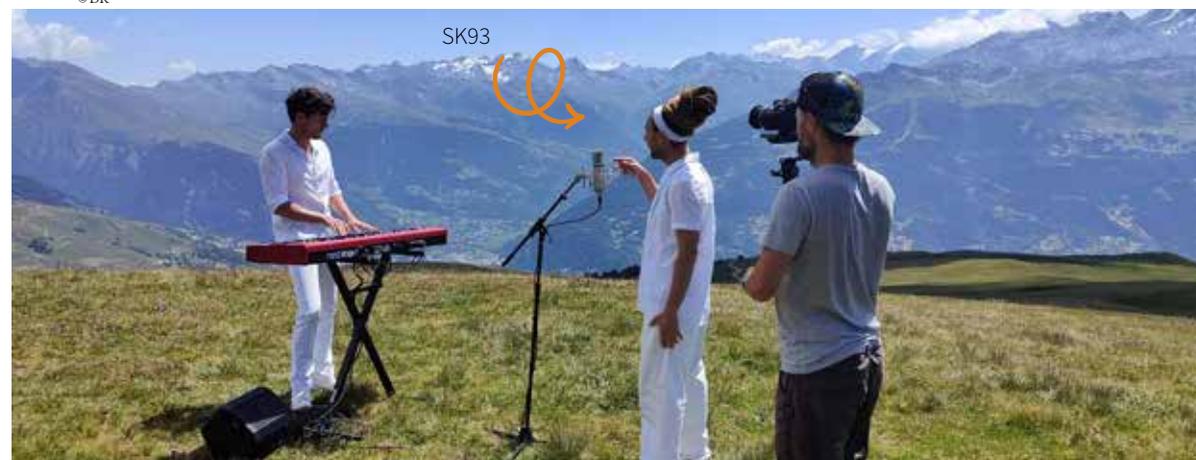
On a des limites techniques et parfois il faut savoir identifier ses faiblesses et composer avec. Il faut beaucoup travailler, ne pas rester fermé sur soi et écouter les gens, c'est la meilleure des sources d'inspiration.

C'est un conseil que tu pourrais donner à un jeune qui voudrait se lancer ?

Oui, et je dirais également qu'il faut savoir se recentrer, ne pas partir dans tous les sens. Il ne faut pas hésiter à solliciter les anciens...

La transmission, cela fait partie de tes projets futurs ?

Effectivement, j'aimerais partager mon expérience et faire des tutorats avec de jeunes groupes, que l'on puisse les aiguiller, les suivre, les faire jouer. Avec Carol, nous travaillons par ailleurs pour proposer un module dans les collèges et lycées sur la thématique du harcèlement. Le point de départ de cette démarche est la chanson « Un point Deux vues » et la musique est un super moyen pour sensibiliser... (C.K.)



© Valentin Vion

SES PROCHAINS CONCERTS

- MAKASH WALOO TRIO
 - 31/12 : Rambler, Méribel-Mottaret
 - 28/01 : Bis « Trop » Savoyard, Brides
 - 14/02 : Parc thermal, Brides
 - 17/02 : Coupe du monde de ski
- MAÏ TIME
 - 01/01 : Parc thermal, Brides
- KARAOKÉ LIVE
 - 10/01 : Rambler, Méribel-Mottaret
- SK93 FEAT JU CURVEUR
 - 17/01 : Bis « Trop » Savoyard
 - 08/02 : La Luge - Courchevel 1850
- JULIEN CURVEUR LIVE
 - 23/02 : Rambler, Méribel-Mottaret

“ LA MUSIQUE EST UN SUPER MOYEN POUR SENSIBILISER ”

Music is a passion that Julien Curveur lives every day in many ways. He plays with several local bands, like Maka\$h Waloo which he co-founded with Stéphane Martin. He also plays with "The Stones", with the Latin music group "Combo Latino" and he does solo concerts. Julien has been offering live karaoke for the past 6 years at Le Bis "Trop" Savoyard in Brides-les-Bains. He composed the album by the singer Carol "Quand on foule la terre" and is part of the Dindons company. And finally, he is working with SK93, the singer of the group I Woks, on a medley of songs.

juliencurveur@free.fr
 Julien Curveur

EN+

SAMEDI 31.12
 Déambulation musicale
Musical wandering
 À 15h, 18h et 19h • Gratuit
 Rues de Brides-les-Bains

SAMEDI 31.12
 Concert de Band
 Judge Quatuor
Band Judge Quatuor concert
 À 20h • Gratuit
 Parc thermal

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



BRAS DE FER ATTENDU SUR LE ROC !

Piste mythique de Méribel, le Roc de Fer accueillera en février plusieurs épreuves des Championnats du monde de ski alpin. Et la lutte entre les champions promet d'être passionnante !

Le Roc de Fer, c'est une piste mythique de Méribel, ouverte à tous les skieurs amateurs de beaux tracés, dont l'aire d'arrivée se trouve sur le front de neige de la Chaudanne. Elle a été le théâtre de multiples épreuves internationales, qui lui ont permis d'entrer dans la légende des compétitions de ski alpin : les Jeux olympiques d'Albertville en 1992, les finales de la coupe du monde de ski alpin en 2015 et en 2022. Et dans quelques semaines, elle accueillera les épreuves féminines ainsi que les épreuves parallèles hommes et dames des Championnats du monde de ski ! Réputée pour son exigence tout au long des 2,5km de descente et 500m de dénivelé, les champions du monde entier vont à nouveau croiser le (Roc de) Fer, pour tenter de décrocher l'or, l'argent ou le bronze. (M.C.)

The mythical slope Roc de Fer in Méribel (2,5km with an altitude difference of 500m) hosts the women's events as well as the men's and women's parallel events of the Alpine Ski World Championships of Méribel and Courchevel in February 2023.



PISTE DU ROC DE FER

Accessible depuis le télésiège Olympic Mondiaux de ski : première épreuve le lundi 6 février à 11h
courchevelmeribel2023.com



LE BOIS DES OURS

À Méribel, Rond-point des Pistes
+33 (0)4 79 33 56 63 • www.edifim.fr



LE BOIS DES OURS UN ÉCRIN D'EXCEPTION EN ACCORD AVEC SON ENVIRONNEMENT

C'est sur les hauteurs de Méribel, dans le remarquable quartier du Belvédère, qu'EDIFIM signe Le Bois des Ours, une résidence d'inspiration contemporaine associée à une architecture vernaculaire faite de bois, pierre, ardoise de Méribel et toits en double pente...

UNE RÉSIDENCE INTIMISTE PARFAITEMENT INTÉGRÉE DANS LE PAYSAGE BOISÉ

Le bâtiment, comprenant 20 logements sur 7 étages est idéalement situé en bordure des pistes, accessibles sans effort depuis le ski-room grâce à un ascenseur dédié. Les logements - du 4 au 6 pièces allant de 111 à 334 m² - bénéficient de pièces de vie exceptionnellement vastes baignées de lumière, et se prolongent tous d'espaces extérieurs. L'attention portée aux moindres détails, tels que la domotique, le chauffage collectif au bois, les saunas qui viendront magnifier certains logements et les matériaux nobles, est LA signature EDIFIM qui promet le bien-être des occupants. Les appartements des étages sommitaux, conçus comme des chalets dotés de baies vitrées, offrent une vue exceptionnelle sur la montagne. L'espace bien-être scénarisé assure quant à lui aux résidents des moments de détente et de relaxation tout au long de leur séjour.

MÉRIBEL, UNE DESTINATION ENTRE ÉLÉGANCE ET AUTHENTICITÉ

Nichée au cœur des 3 Vallées - le plus grand domaine skiable du monde avec 600 km de pistes reliées culminant à 3 230m d'altitude, et des points de vue imprenables sur les plus beaux sommets des Alpes -, Méribel se dévoile sur fond de forêts enneigées. La réputation de la qualité de son art de vivre n'est plus à faire, entre hébergements et spas d'exception, enseignes griffées, activités merveilleuses hiver comme été, sans oublier une farandole de tables d'exception. Choisir Méribel et ses petits hameaux authentiques, ses chalets à la fois typiques et modernes, et son cœur de station chic et animé, c'est l'assurance de vivre la montagne dans toutes ses nuances, de la plus douce à la plus engagée. (R.C.)

The exceptional residence Le Bois des Ours in Méribel counts 20 flats on 7 floors and is ideally located next to the slopes. The flats - from 4 to 6 rooms ranging from 111m² to 334m² - benefit from large living areas bathed in light, all with an outdoor space. The attention paid to the smallest details, such as home automation, wood-fired heating, saunas that will enhance some of the flats and the use of noble materials, is EDIFIM's signature.

MÉRIBEL

L'outdoor SUR GRAND ÉCRAN

Le 3 janvier, le Xplore Alpes Festival, organisé à l'automne en Tarentaise, joue les prolongations en faisant étape à Méribel. Six films centrés sur la glisse et l'outdoor seront projetés, tandis que plusieurs riders/réalisateurs viendront échanger avec le public.

À vis aux amateurs de montagne, de glisse et de belles images, ne ratez pas la soirée du 3 janvier ! Effectivement, le Xplore Alpes Festival, dont la 2^e édition s'est tenue à l'automne en Tarentaise, avec la station, propose la projection de 6 films traitant de différents sujets outdoor comme le ski, le parapente, le VTT ou encore l'alpinisme. Des riders professionnels seront également présents sur place pour échanger avec le public, comme le Méribelois Jeremy Prevost, venu présenter sa série "Welc(h)ome : Le carving c'est la vie" (8mn), ou encore Solan Dejouy, avec son projet "Ça t'apprendra !" (17mn), au travers duquel il aborde le sujet du handicap en montagne et dans le milieu du sport.

À cela viennent s'ajouter 4 autres films : celui d'Ambroise Abondance, intitulé "Brother in arms" (18mn), nous racontant l'histoire d'une expédition au Népal ; "Home Sweet Home", de Anthony Komarnicky, nous prouvant qu'il est possible d'explorer son jardin, à pied, en parapente ou à vélo, sans pour autant faire des heures de route ; "Go ski" (5mn), un film d'animation de Shaked Hyman, où l'on suivra le personnage de Tamar bloqué dans une boucle sans fin ; et enfin "The Traverse" de Ben Tibbetts et Jake Holland, récit du périple de deux femmes tentant une traversée à skis qu'aucune femme n'a jamais entrepris avant elles.

Et pour couronner le tout, vous aurez peut-être la chance de repartir avec un des nombreux cadeaux à gagner durant la soirée, comme par exemple un super snowboard ! (M.C.)

On 3 January, the Xplore Alpes Festival makes a stop in Méribel. In total, not less than 6 films will be presented around outdoor activities : skiing, paragliding, mountain biking, mountaineering,... Professional riders such as Jeremy Prevost and Solan Dejouy will also be present.

XPLORE ALPES FESTIVAL
6 films projetés
Mardi 3 janvier de 20h15 à 23h
Gratuit • Auditorium • Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net



 JEREMY PREVOST



 SOLAN DEJOUY

©Shapseed - A l'initiative film - Sylvain Aymoz

Casino des 3 Vallées
OUVERT 7j/7

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

20H30 - 3H
BLACK-JACK

11H - 3H
MACHINES À SOUS
ROULETTE ÉLECTRONIQUE

BRIDES-LES-BAINS

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

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

BONNEVAL®

EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE

René & Maxime
Meilleur
La Bouitte



“En Savoie, on vit d’amour et d’eau fraîche”

René et Maxime Meilleur, chefs triplement étoilés



MÉRIBEL



© Sylvain Aymoz

UN PASSÉ H(ALLUES)CINANT !

Cet hiver, profitez d’un moment en famille pour venir (re)découvrir l’histoire de la vallée. Le musée des Allues, conçu spécialement à cet effet, vous accueille pour vous transporter dans son univers typiquement savoyard.

Installé au rez-de-chaussée de la maison Bonnevie, en face de l’église du village des Allues, ce musée partage l’histoire et les traditions des habitants de la vallée, à travers différentes archives et expositions. Vous pourrez y découvrir sa chaleureuse pièce de vie d’autrefois, mais également en apprendre sur l’histoire de la Maison de Savoie, à travers des objets et documents uniques. Ne manquez pas non plus l’exposition permanente sur le développement du ski à Méribel. De quoi ravir tous les amoureux de la vallée des Allues ! (M.C.)

🇬🇧 This winter, take advantage of a moment with your family to (re)discover the history of the valley at the museum situated near the church of Les Allues : the history and traditions of the local inhabitants, and the permanent exhibition on the tourism development in Méribel.

MUSÉE DES ALLUES

Près de l’église, au village des Allues
Entrée libre • Ouvert jusqu’au 30/03
Les mardis et jeudis de 14h à 18h30
Terre des Allues : +33 (0)4 79 00 59 08

EN+

LUNDI 02.01

Yoga fluide et dynamique avec Magali
Dynamic and fluid Yoga with Magali
Tarif unique : 20€
De 18h à 19h30 • Dès 10 ans
Les Allues
Maison des générations
Réservation : +33 (0)6 37 44 38 36

MARDI 03.01

Concert de JessandWest
Live music with JessandWest
De 22h à 1h • Entrée libre
Méribel Mottaret – Le Rambler

MERCREDI 04.01

Soirée lutins ESF
Kids night ESF
Tarif unique : 25€
De 17h15 à 18h30 • De 4 à 8 ans
Méribel Centre – Front de neige
Réservation : +33 (0)4 79 08 60 31

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

RÉPARATION
Repairs

**VENTE
MATÉRIEL
ET ACCESSOIRES**
Equipment and
accessories

**SPÉCIALISTE
BOOTFITTING**

**MATÉRIEL DE
SKI DE RANDO**
Ski touring material

LOCATION DE SKIS
Skis rental

WWW.INTERSPORT-RENT.FR

**RÉSERVATION EN LIGNE :
FLASHEZ CE QR CODE**



FRONT DE NEIGE



CENTRE VILLAGE

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

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

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

© Vincent Lottenberg-DR - Pixabay



LA PROGRAMMATION

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

À 18h à l'église

- 02/01 - Tarel / Lonergan quartet - jazz
- 16/01 - Trio flûte, violoncelle, piano avec M. Lavignolle
- 30/01 - Trio Merline - musique du monde
- 13/02 - Le Swingin Partout - jazz swing
- 13/03 - Baba Marta - musique bulgare
- 27/03 - Yas quartet (hommage à Billie Holliday) - jazz
- 10/04 - Ensemble Kainos

LES MENUIRES

- À 18h30, Espace Maurice-Romanet
- 09/01 - Duo Tiam - entre jazz et tango
- 23/01 - Padam Party - jazz manouche
- 06/02 - Nejma Hope
- 20/02 - Caillette Jazz Band

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

LA MUSIQUE AU RENDEZ-VOUS !

Du 2 janvier au 10 avril, c'est le retour des Rendez-vous musicaux des Belleville ! De la musique classique jusqu'au jazz, en passant par de la musique du monde, c'est tout un programme qui est proposé le temps de 11 concerts, entre Saint-Martin-de-Belleville et Les Menuires. De quoi faire vibrer tout bon mélomane cherchant à savourer de doux moments tout en découvrant de nouvelles mélodies.

Depuis plusieurs années maintenant, les Rendez-vous musicaux viennent bercer la vallée des Belleville. Plus que de simples concerts, c'est une expérience unique qui nous est offerte, destinée à tous les amateurs de musique. L'idée derrière ce projet est de développer des perspectives culturelles au sein de la vallée, en se centrant sur autre chose que le simple aspect sports d'hiver, et tout ce qui l'entoure. « L'objectif premier, c'est avant tout de faire vivre les villages des Belleville. Les concerts sont donc autant destinés aux touristes qu'aux résidents », nous explique Antonin Latour, travaillant pour l'office du tourisme de Saint-Martin-de-Belleville.

Les concerts ont lieu chaque semaine, en alternance entre Les Menuires et Saint-Martin-de-Belleville. Du côté des Menuires,

c'est à l'espace Maurice-Romanet que les concerts se dérouleront, tandis que le village de Saint-Martin a une nouvelle fois opté pour son église baroque, où les émotions seront véhiculées tant par la musique que par la beauté du lieu et des richesses patrimoniales.

Pour la première date de cette année, prévue le 2 janvier, c'est à Saint-Martin que ça se passe ! Vous y retrouverez, dès 18h, un quartet d'exception, composé du jeune virtuose londonien Riley Stone-Lonergan, du pianiste Fabrice Tarel, du contrebassiste Michel Molines, et enfin du batteur Andy Barron. Ils proposeront ce soir-là différentes compositions à l'identité forte, promettant une performance des plus éblouissantes, tant par leur jeu que par leur prestance sur scène. (M.C.)



For several years now, musical events have been held in the Belleville valley. More than just concerts, this is a unique experience for all music lovers. The concerts take place every week, alternating between Les Menuires and Saint-Martin. The first concert, programmed on 2 January at 6pm, takes place in Saint-Martin : an exceptional quartet, composed of virtuoso Riley Stone-Lonergan, pianist Fabrice Tarel, double bassist Michel Molines, and drummer Andy Barron.

RENDEZ-VOUS MUSICAUX DES BELLEVILLE

11 concerts du 02/01 au 10/04,
entre Saint-Martin et Les Menuires
Entrée libre
+33 (0)4 79 00 73 00 • st-martin-belleville.com

EN +

LUNDI 02.01

Yoga spécialement adapté au ski

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

MERCREDI 04.01

Animation jeune public sur la vie d'autrefois

Animation for children on the past life
À 17h • Pour enfants de 3 à 10 ans
Musée

**Office de Tourisme
Saint-Martin-de-Belleville**

+33 (0)4 79 00 20 00

SAMEDI 31 DÉCEMBRE
SATURDAY 31ST DECEMBER

SOIRÉE DU NOUVEL AN

LES MENUIRES
La Croisette



17H45 > 19H30
5.45PM > 7.30PM

DESCENTE AUX FLAMBEAUX
TORCHLIGHT DESCENT

CHOCOLAT CHAUD* ET VIN CHAUD
HOT CHOCOLATE* & WINE

*Apportez votre propre verre et un chocolat chaud vous sera offert
*Bring your own glass for free hot chocolate

LIGHT BALANCE
ET SET DE DJ DUTYSOUND
LIGHT BALANCE AND DJ SET DUTYSOUND

FEU D'ARTIFICE
FIREWORK

23H45 > 2H
11.45PM > 2AM

FEU D'ARTIFICE
FIREWORK

SOIRÉE DJ DUTYSOUND
DJ DUTYSOUND

Plus d'infos
lesmenuires.com

 friendlyMenuires
LES 3 VALLÉES

LES MENUIRES



La piste de luge Roc'n Bob

Avis aux aficionados de glisse déjantée et de pilotage endiablé : la piste Roc'n Bob attend les lugeurs téméraires en haut de la télécabine du Roc 1.

Pour changer un peu du ski, la luge est l'activité parfaite à pratiquer en famille ou entre amis. Et quoi de mieux qu'une piste dédiée pour s'adonner aux plaisirs de la glisse en toute sérénité ? Si on est en position assise, il ne faut pas s'y méprendre : ça va envoyer du lourd ! Les 4km et 450m de dénivelé de la piste Roc'n Bob n'attendent que d'être dévalés : à fond pour faire la course, ou chacun à son rythme pour les premières descentes. Avec 22 virages relevés, les pilotes devront tout donner pour dompter leurs engins et rester dans la course... attention aux renversements !

Si la descente risque de raviver des souvenirs d'enfance, c'est cette fois-ci en version XXL qu'on peut les vivre. Eh oui, la luge ce n'est pas que pour les petits : la Roc'n Bob est parfaite pour un moment déjanté entre potes. Des queues de poisson aux dépassements en passant par les tirs de boule de neige, tous les coups sont permis pour franchir la ligne d'arrivée en premier !

Pour une expérience encore plus insolite, on se laisse tenter par les descentes en nocturne. Équipé seulement d'une frontale, il faudra faire preuve d'encore plus de maîtrise et décupler ses sens pour négocier les virages et éviter la chute ! (S.R.)



 Situated at the top of the cable car Roc 1 in Les Menuires, the sledge slope Roc'n Bob proposes 4km of fun, 22 short turns and an altitude difference of 250 metres. The sledge slope is open from Tuesday to Friday from 2.30pm to 6.45pm. For an even more unusual experience, let yourself be tempted by a nocturnal descent with a headlamp as from 5pm. The sledge slope is open for free for children between 7 and 10 years accompanied by an adult.

PISTE DE LUGE ROC'N'BOB

À partir de 7 ans

Pendant les vacances scolaires : du lundi au vendredi

Hors vacances scolaires: du mardi au vendredi

De 14h30 à 18h45 • Nocturne à partir de 17h

à partir de 14€/descente, gratuit pour les 7-10 ans sur la même luge que les parents

Achat au guichet de la télécabine du Roc 1, accès via la télécabine



LOÉVAN PARAND UN TALENT DE GÉANT

Du haut de ses 23 ans, Loévan Parand a toujours cherché à se dépasser, tout en gardant bien la tête sur les épaules. 3^e du classement général de la Coupe d'Europe de slalom géant la saison dernière, il a décroché un ticket pour le circuit Coupe du monde pour cette saison. De quoi se mettre des rêves plein la tête, tout en se mesurant aux plus grands skieurs de la planète.

Loévan, comment as-tu débuté le ski ?

Je suis originaire de Font-Romeu, dans les Pyrénées, je me suis donc retrouvé sur les skis très tôt. Presque tous les membres de ma famille étaient moniteurs de ski, je baigne donc dedans depuis toujours ! J'ai très vite rejoint un club, et petit à petit, compétition après compétition, c'est devenu bien plus sérieux. J'ai alors rejoint le club des sports des Menuires, en 2015, et l'équipe de France en mai 2019.

Quels sportifs t'inspirent ?

Comme ça, je dirais Bode Miller, ou bien Ted Ligety, mais je pourrais en citer plein d'autres ! Pour moi, ce n'est pas vraiment le palmarès qui compte, mais plutôt la manière dont ils ont fait évoluer le sport. Je vais plutôt avoir tendance à admirer des athlètes pour leur personnalité et leur abnégation que pour les médailles autour de leur cou.

🗨️ J'EXERCE UN SKI EXPLOSIF, C'EST UNE DE MES FORCES 🗨️

Quelles sont tes forces et faiblesses ?

Je fais 1,71m, je suis donc un petit gabarit. Cela peut être vu comme une faiblesse, car je suis moins puissant que les autres, mais cela me permet en contrepartie d'exercer un ski plus explosif, qui est une de mes forces. Tout est une question d'angle ! À côté de ça, l'aspect psychologique a une place très importante dans le sport. Pour ma part, j'ai toujours cherché à être ouvert d'esprit, à me renouveler, à découvrir de nouvelles choses : c'est un de mes gros points forts.

Quelles études as-tu suivi avant de devenir sportif de haut niveau ?
J'ai passé un bac S en Pôle France à Albertville, puis un DUT Techniques de commercialisation à Annecy. J'aimais beaucoup le marketing, et j'aurais adoré faire de plus longues études. Mais à un moment il a fallu faire un choix, et même si c'était difficile, je pense que c'était le mieux à faire.

Des loisirs autres que le ski ?

Le sport et les voyages. Et si on peut allier les deux, c'est encore mieux ! J'affectionne tout particulièrement le surf, où je retrouve beaucoup de similitudes avec le ski, tant sur les sensations que sur l'aspect éphémère qu'ils partagent. Une piste n'est jamais la même, en fonction des intempéries ou du passage d'autres skieurs, et il en va de même pour une vague, qui sera toujours différente de la précédente.

Tes objectifs pour l'avenir ?

Un de mes gros objectifs à court terme, ce serait de m'installer dans le top30 en coupe du monde. J'aimerais vraiment prendre part aux championnats du monde de cette année, et sur du plus long terme, peut-être, aux Jeux olympiques de Milan, en 2026. (M.C.)



🇬🇧 Originally from Font-Romeu in Les Pyrénées, Loévan Parand, 23 years old, has always tried to surpass himself, while keeping his head on his shoulders. He joined the sports club in Les Menuires in 2015, before joining the French team in May 2019. Placed 3rd in the general ranking of the European Giant Slalom Cup last year, he earned a ticket for the World Cup circuit for the coming season. A dream come true would be the Olympic Games of Milan in 2026 !

Contact : loevan.parand@hotmail.com

EN+

MARDI 03.01

Crazy after ski – activités ludiques et spectacle
Crazy after ski – recreational activities and show
De 17h à 19h
Spécial « épiphanie »
La Croisette

DU LUNDI AU VENDREDI

Ski Patrol Experience
Ski Patrol Experience
À 9h30, 11h, 13h45 et 15h15
Tarif : 43€
Groupe de 5 • De 6 à 14 ans
Preyerand • Durée : 1h30
Inscription : +33 (0)4 79 00 64 47

JEUDI 05.01

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

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

Premières traces



Les mercredis aux Menuires, soyez les premiers à dévaler les pistes ! Profitez d'un moment unique, en harmonie avec la montagne, à travers une première descente quasiment en solitaire.

À vis aux lève-tôt et aux amateurs d'expériences insolites ! Ne manquez pas l'expérience des First Track, qui donne accès à quelques privilégiés au domaine skiable avant les autres... Tous les mercredis, la piste des Bouquetins, accessible depuis la télécabine Pointe de la Masse, et ses 1100m de dénivelé vous attendent : à vous une descente des plus inoubliables, sur une piste fraîchement damée, avec la montagne rien que pour vous. Et une fois l'activité terminée, on remonte à 2800m pour partager un petit-déjeuner en altitude ! Histoire de se remettre de ses émotions, et de contempler le lever du soleil... (M.C.)

On Wednesday mornings in Les Menuires, be the first to ski down the freshly groomed slope Les Bouquetins ! Participants meet at 8am at the new cable car Pointe de la Masse and reunite at an altitude of 2800 metres for breakfast.



FIRST TRACKS

Tous les mercredis. Départ 8h.
Inscription obligatoire • limité à 40 personnes
Dès 8 ans
Niveau piste rouge/3^e étoile minimum
Tarif 27€ (hors forfait)
+33 (0)4 79 00 62 75
www.skipass-lesmenuires.com

© LDLC OL



PARTENARIAT VAL THORENS / LDCL OL

L'E-SPORT S'INVITE DANS LE TEMPLE DU SKI

Val Tho, écrit en gros sur le maillot officiel de l'équipe d'e-sport la plus titrée de France... Ça claque ou bien ? C'est le résultat du nouveau partenariat de deux ans signé entre la station la plus haute de France et la LDLC Olympique lyonnais. Explications.

La team e-sport LDLC Olympique lyonnais, c'est un centre d'entraînement de 1000m² basé à Lyon et dédié aux 22 joueurs et aux 10 encadrants de l'équipe, en charge du suivi physique et mental de ces athlètes un peu particulier. Effectivement, leur métier, c'est de jouer aux jeux vidéo ! À leur palmarès : des titres de champions de France et d'Europe (catégorie League of Legends), et même du monde (CS GO). Du lourd en somme, dans leur catégorie.

« Peu de sports disposent d'autant d'infrastructures et sont suivis par plusieurs millions de téléspectateurs et d'internautes », explique Vincent Lalanne, directeur de l'office de tourisme de Val Thorens, station qui se veut toujours résolument sportive, jeune, innovante et connectée. « Notre club et Val Thorens ont des valeurs communes d'excellence », poursuit Stéphane Euthine, directeur de LDLC OL.

Ces deux entités-là étaient donc faites pour une rencontre au plus près des sommets. Durant deux ans, les e-sportifs participeront deux fois par an à des camps d'entraînement en altitude. Le prochain est d'ailleurs prévu fin janvier. Le logo de Val Tho sera apposé sur les maillots de l'équipe, et s'agissant de communication croisée, une belle partie gagnant-gagnant se joue au bout des manettes. (E.R.)

Sharing the same values, Val Thorens and LDLC Olympique Lyonnais have signed a two-year partnership. The LDLC Olympique Lyonnais e-sport team is a 1000m² training centre based in Lyon entirely dedicated to its 22 online video game players and their 10 supervisors.

EN+

MARDI 03.01

Concert d'hiver
« Nerf de swing »

Winter concert "Nerf de swing"
À 18h30 • Entrée libre
Tout public - Durée 1h
Église - Salle polyculturelle

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



BOOT CAMP LDLC OLYMPIQUE LYONNAIS

Du 28/01 au 04/02
www.valthorens.com

17 000M²

DE NOUVEAUTÉS
ET DE PLAISIRS

Inauguré en décembre après un chantier d'envergure, le Board est le nouvel équipement de pointe de Val Thorens. Avec ses mensurations de rêve, ses espaces ludiques, sportifs, aquatiques et business, il part à l'assaut de la clientèle BtoB comme du grand public. Attention, boarding !



MARC HUDRY

Directeur de la Sogevab
(gestionnaire de l'équipement)

Marc, peux-tu nous présenter le Board ?

Ce nouveau centre sportif remplace l'ancien, qui datait des années 1980 et qui a été rasé à 90% pour laisser place au Board. Nous avons conservé les usages existants (salles de sport, terrains, piscine, wellness), en les développant pour qu'ils soient plus fonctionnels et attractifs. Et nous avons complété avec de nouveaux espaces en direction des entreprises (salles de séminaires) et du public, avec notamment ce toit exceptionnel. Toute la partie gare routière, la porte d'entrée de la station, a aussi été repensée.

“ UN PROJET
AUDACIEUX, UN OUTIL
D'EXCEPTION ”

À quels besoins répond-il ?

C'est un projet audacieux et un outil nécessaire pour la station, qui va nous permettre d'accueillir de nouveaux types de clientèle dans les meilleures conditions. Je pense particulièrement à la partie séminaire/business, pour attirer le tourisme d'affaire, et à l'attractivité pour le sport de haut niveau.

Comment va vivre le rooftop ?

Cette toiture propose un espace public assez exceptionnel avec ses 3200m² pouvant accueillir jusqu'à 2400 personnes, des concerts, tout type de festivités, des salons... Il va vivre au rythme des saisons. Plusieurs rendez-vous sont déjà prévus cet hiver.

Ton espace préféré ?

Le grand auditorium, qui est intégré, atypique, avec une superbe acoustique. Il peut accueillir 450 personnes et a une vraie âme. C'est représentatif de l'outil dont nous disposons aujourd'hui. (E.R.)



FLORIAN DEBOIS

Chef de projet
Dubuisson Architecture

Le toit en forme de planche, c'est la grande originalité du bâtiment...

Avoir un toit permettant d'accueillir du public et des événements, c'était la demande. Cette référence à la planche de snowboard, avec les bords relevés et que l'on reconnaît de partout dans la station, s'est imposée. Nous voulions créer un bâtiment iconique, qui colle à l'esprit de Val Thorens et devienne une vitrine.

“ UN BÂTIMENT
ICONIQUE ”

Comment avez-vous travaillé les espaces intérieurs ?

La spécificité du projet, c'est la pluralité de programmes (espaces séminaires, bien-être, gare routière...). Tout devait être connecté en un seul bâtiment, et connecté à la galerie commerciale. C'est un sacré challenge. Nous avons travaillé les transversalités, les ouvertures, les lignes, pour créer des connexions visuelles entre espaces. L'habillage bois et le choix de rester assez neutre marquent les espaces et donnent l'unité du projet.

Un mot sur la particularité du chantier ?

De la démolition à l'inauguration, il s'est passé seulement 20 mois ! Et quand on ajoute les contraintes de planning, de météo, l'altitude, c'est une expérience atypique. Il y a eu cette synergie entre les entreprises, caractéristique du milieu de la montagne, où tout le monde a besoin de tout le monde pour mener de tels chantiers d'envergure.

BY
SOGEVAB

ESPACES DE RÊVE ET CHIFFRES CLÉS...

- **L'ARENA** : espace de 1400m² modulable et polyvalent, idéal pour le sport collectif comme les événements musicaux, sportifs, culturels et professionnels. Capacité 3000 personnes !
- **LE FUN PARK** : une aire de jeux géante de 700m² dédiée aux enfants jusqu'à 12 ans, et un espace dédié pour les moins de 3 ans. C'est la plus grande structure de France dans cette configuration.
- **LE ROOFTOP** : Le toit en forme de planche de snow, avec toute une partie plate et damée, pour accueillir festivals, concerts... Capacité 2400 personnes. Vue panoramique imprenable sur le domaine skiable en prime.
- **L'ESPACE SÉMINAIRE** : un auditorium de 450 places, 12 salles de réunion modulables et connectées, et un espace lounge événementiel de 300m². Capacité 300 personnes.
- **L'ESPACE AQUATIQUE** : 1000m² avec piscine ludique, 2 couloirs de nage de 20m, cascades d'eau, jets... Il est complété par l'espace wellness (3 saunas, hammams, balnéothérapie, espaces détente, puits d'eau froide...).
- **L'ESPACE FITNESS ET MUSCULATION**, pour s'entretenir et se défouler. Plusieurs salles sont dédiées à la prépa physique, le poids libre, les vélos, le cardio, etc.
- **LA NOUVELLE GARE ROUTIÈRE** intégrée au bâtiment, avec salle d'attente, bagagerie et point d'accueil.



©Dubautsson Architecture

©L. Brochet - OT Val Thorens



UK The new leisure and sports centre Le Board replaces the old one which dated from the 1980s. The existing sports halls, fields, swimming pool, and wellness centre became more functional and attractive. New spaces were added like seminar rooms and an exceptional rooftop.

From demolition to inauguration, it took only 20 months despite the constraints of planning, weather and altitude. The synergy between the companies is characteristic of the mountain environment, where everyone needs everyone else to carry out such large-scale projects.

Le Board is composed of the arena of 1400m², a fun park of 700m², the rooftop open to 2400 people, an auditorium with 450 seats and 12 seminar rooms, an aquatic space with swimming pool and wellness area, a fitness area, and a whole new bus station with luggage and waiting room.

BY SOGEVAB

LE BOARD
www.sogevab.com



50

LIVE UNITED
Val Thorens
LES 3 VALLÉES

© T. Loubere / OT Val Thorens



DJI

Rester dans la course...

De cette station, personne ne voulait... Personne ne voulait en financer la construction, y habiter ou y travailler. Elle était trop haute, trop loin, trop froide, trop ventée, trop risquée... Et pourtant, 50 ans plus tard, Val Thorens jouit d'une renommée internationale !



PIERRE JOSSERAND

UNE NAISSANCE COMPLIQUÉE

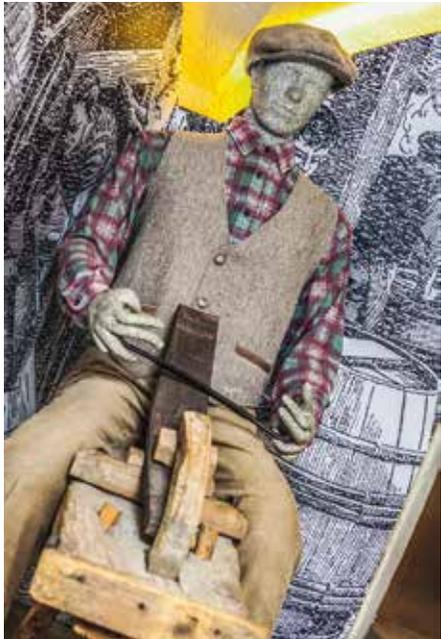
Pierre Josserand, Gadz'Art, ingénieur des Arts et Métiers, président de la SETAM (remontées mécaniques), et Pierre Schnebelen, promoteur privé et entrepreneur visionnaire, comptent parmi les pionniers et fondateurs de Val Thorens. « Lorsque l'affaire débute, en 1969, le projet était pharaonique. Un aéroport était même prévu », a rappelé Pierre Josserand lors de la soirée des 50 ans. « Mais en février 1970, les conditions climatiques ont tout fermé dans les Alpes. Les drames comme celui de Val d'Isère (avalanche mortelle de l'UPCA, ndlr) mettent alors à mal les projets de stations d'altitude. Val Thorens, c'était presque fini... » Contre vents et marées, la station, dernière-née du Plan neige, ouvre en décembre 1971, avec l'implication de quelques familles de pionniers.

DES REMONTÉES MÉCANIQUES INNOVANTES

Pour proposer du ski « 365 jours par an », la SETAM s'appuie sur la configuration en cirque du site, au cœur duquel se niche la station, et développe des remontées à la pointe de l'innovation. Les inventions et brevets s'enchaînent : le Funitel, le premier télésiège à double-embarquement, le double monocâble pour que les cabines résistent mieux au vent, ou la première remontée sans opérateur... Avec quelques grandes dates : le téléphérique de la Cime Caron en 1982, ou en 2021 la liaison « pieds au sec » d'Orelle à Val Thorens grâce une chaîne de télécabines. « L'aménagement du domaine s'est terminé à la fin des années 1980, mais depuis, nous n'avons cessé de moderniser, de l'adapter, de l'optimiser, poursuit le président de la SETAM. Et nous continuerons à le faire, pour que Val Thorens reste dans la course. Car il y a beaucoup de concurrents. » (E.R.)

🇬🇧 Pierre Josserand, Gadz'Art, engineer from Arts et Métiers, president of SETAM (ski lifts), and Pierre Schnebelen, private promoter and visionary entrepreneur, are among the pioneers and founders of Val Thorens. Against all odds, the ski resort, the latest addition to the Snow Plan, opened in December 1971, with the involvement of a few pioneering families. The development of the domain was completed at the end of the 1980s, but never stopped modernising.

MUSÉE DES TRADITIONS POPULAIRES DE MOÛTIERS



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

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



©Photos : Elodie Marien



SAINT-PAUL-SUR-ISÈRE UNE ÉCOLE POUR LIONEL... ET LES AUTRES



Il aura fallu un aller-retour en Guinée Bissau pour que Grégory Planay et Élodie Marien créent l'association Une École pour Lionel, en mars 2022. Lorsqu'ils rencontrent Lionel, enfant de 8 ans qui erre en apprenant l'école de la vie sans pouvoir être scolarisé, l'idée de récolter des fonds pour bon nombre d'entre eux devient évidente...

ENFANTS DU MONDE...

Elle est professeure des écoles à Albertville, lui électricien, et tous les deux vivent à Saint-Paul-sur-Isère. Pour eux, les mots passion et envie forment le commencement de chacun de leur projet. Et comme ils sortent bien souvent des sentiers battus dans leur vie, pourquoi ne pas aller fouler ceux de l'île de Bubaque en Guinée Bissau ? Ils décident alors d'entreprendre un voyage de 15 jours en février 2022. Là-bas, Les rues sont emplies de rires d'enfants qui jouent dans la rue. Ils sont nombreux à ne pas être scolarisés, car l'école est payante. Au milieu de nullepart, Lionel sourit à Élodie, et cette injustice la touche en plein cœur. Ils apprennent qu'il ne faut que 50 euros pour payer les frais de scolarité d'une année entière pour un enfant.

AVEC EUX, ON EST À BONNE ÉCOLE

L'association est créée courant mars. Dès leur retour en France, les actions ne tardent pas. Un premier apéro-repas concert solidaire a lieu en mai à la salle polyvalente de Saint-Paul-sur-Isère, permettant de récolter plus de 3500€. 70 enfants ont ainsi pu être inscrits à l'école cette année scolaire. Un autre repas solidaire avec concert doit voir le jour au printemps 2023, et d'autres projets sont à l'étude. En attendant, tous ceux qui souhaitent faire un don, n'hésitez pas à joindre Elodie... (C.B.)

 It took one return trip to Guinea Bissau for Grégory Planay and Elodie Marien to create the association Une École pour Lionel in March 2022. When they met Lionel, an 8-year-old child, the idea of raising funds became obvious. A first dinner-concert was held in May raising more than €3500. This enabled 70 children from Guinea Bissau to go to school. Another solidarity meal and concert will be held in spring 2023.

ASSOCIATION UNE ÉCOLE POUR LIONEL

Élodie Marien • +33 (0)6 78 83 71 02
 Une école pour Lionel

EN+

DU LUNDI AU SAMEDI EN JANVIER

Expo de Nicole Eudes
Vitrailiste

Exhibition of Nicolas Eudes
Stained glass artist
De 9h à 12h et de 14h à 18h
Centre culturel Marius-Hudry
Entrée libre

MARDI 03.01

Marché alimentaire et aux
vêtements / accessoires

Food and clothing/accessories market
De 8h à 13h
Place Saint Pierre et place du Marché

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

MANNES
L'Atelier Spécialiste
Marques Allemandes

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

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

**GARANTIE
CONSTRUCTEUR
PRÉSERVÉE**

GARAGE /// L'ATELIER DES CIMES

MOÛTIERS - Z.I. DES SALINES
172 rue des Érables - 73600 Moûtiers

+33 (0)4 79 55 00 82
moutiers@mannes.fr

 @latelierdescimes73

 latelier.des.cimes

www.latelier-des-cimes.fr



Marc Gromier

PETITS OUTILS, GRANDE HISTOIRE

Sur les hauteurs de Chambéranger, Marc Gromier recrée en miniature les outils et objets du quotidien d'antan. Plus que de simples reproductions à l'échelle, c'est un travail de mémoire et des fragments d'histoire qu'il a rassemblés.



Marc est né à une époque où les stations de ski n'existaient pas encore. La vie se faisait alors au rythme des saisons et du bétail, en alternant entre sa résidence principale à Chambéranger (village de la commune du Planay) et les montagnettes plus haut en altitude. C'est d'ailleurs à quelques pas de sa maison d'enfance qu'il expose aujourd'hui ses créations. Dès que sa famille a cessé d'exploiter la ferme familiale, il est parti travailler comme pisteur à Courchevel Moriond où la paie était bonne et le travail moins pénible, sans chercher à conserver les outils de la ferme. Ce n'est qu'une fois à la retraite qu'il a compris l'importance de garder une trace du passé et de faire revivre ses souvenirs d'enfance.

« BEAUCOUP DE GENS ONT FAIT PREUVE D'INGÉNOSITÉ POUR QUE LE TRAVAIL SOIT MOINS DIFFICILE. C'EST AUSSI POUR ÇA QU'IL NE FAUT PAS OUBLIER »

Menuisier de formation, il se lance alors dans la fabrication de miniatures en bois à l'identique d'objets et d'outils de sa famille, des gens du coin... En commençant par la luge à foin, puis en développant plusieurs univers : le travail des champs, les alpages et le fromage, l'école et la veillée... Être agriculteur en montagne n'était pas toujours une partie de plaisir. Que ce soit pour transporter des charges lourdes à la main, cultiver les terres ou suivre le bétail en alpage, le terrain accidenté et les pentes abruptes ne rendent pas la tâche facile... « Il y a beaucoup de gens qui ont transpiré et qui ont fait preuve d'ingéniosité pour que

le travail soit moins difficile. C'est aussi pour ça qu'il ne faut pas oublier », souligne Marc.

Toutes les miniatures sont réalisées à la main. Marc calcule lui-même les dimensions pour être à l'échelle et utilise du bois local, avec les mêmes essences que les outils originaux, principalement de l'épicéa et du frêne. Monique, sa femme, complète les décors avec les tissus cousus et tricotés main. Et ce n'est pas que de la figuration. Tous les outils articulés fonctionnent vraiment, comme le tamis du van qui s'anime lorsqu'on actionne la manivelle. Derrière ces objets qui semblent magiques, il y a une patience et un souci du détail infailibles qui en font de véritables mini-œuvres d'art.

Le voyage dans le temps s'opère aussi à travers les récits de Marc, qui explique avec passion la fonction et la méthode d'utilisation de tous les objets qu'il a reproduits. Et pour cause, il en a lui-même utilisé ou vu servir bon nombre d'entre eux ! Il raconte sans édulcorer la réalité : « C'était très dur physiquement, mais il n'y avait pas le choix. » En plus d'aider à la ferme, il allait à l'école à pied, même lorsque la famille habitait dans les alpages, et par tous les temps. Une autre époque ! (S.R.)



✠ Marc Gromier was born at a time when the ski resorts did not exist. He grew up in Chambéranger at the family farm. Later, he went working as a ski patroller in Courchevel Moriond. It wasn't until his retirement that he understood the importance of keeping track of the past. On the heights of Chambéranger, Marc recreates in miniature the tools and everyday objects of yesteryear. More than simple scale reproductions, he retraces the history and former traditions of his beautiful region.

Miniatures exposées l'été au hameau du Mollard et lors de fêtes de village



VENTE AU DÉTAIL
BEAUFORT &
PRODUITS DE SAVOIE

LE BEAUFORT

UN GOÛT UNIQUE & INIMITABLE

MOÛTIERS

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

Visite gratuite de la fabrication du Beaufort et des caves d'affinage, tous les matins du lundi au vendredi, et les samedis pendant les saisons touristiques hiver & été.

Sur réservation : +33 (0)4 79 24 03 65

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BEAUFORT

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

COURCHEVEL

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

MÉRIBEL

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

LES MENUIRES

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

VAL THORENS

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

BOZEL - CHAMPAGNY PRALOGNAN - VALMOREL



VENTE EN LIGNE
beaufortdesmontagnes.com

Guide Gourmand

LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



Le Chalet de la Masse

LES MENUIRES
 PANA COTTA COCO PASSION

COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

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

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

♥ Ardoise de charcuterie

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

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



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

COURCHEVEL VILLAGE

La Chapelle 1550

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

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

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



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

COURCHEVEL

Au Pain d'Antan

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

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

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

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

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



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



The Seven Kings

COUP DE FOURCHETTE

COURCHEVEL 1650

À Courchevel 1650, il est le petit dernier des hôtels Fahrenheit Seven créés par la famille Vidoni. Bienvenue au Pub « so british », The Seven Kings. Idéal pour les after-skis et after-works, on nous sert du plaisir et de la joie sur un plateau sur fond d'ambiance anglaise.

ON A SOIF D'EN APPRENDRE PLUS...

Ouvert tous les jours à partir de 16h30, on peut le dire, c'est the place to beer ! Valentine et Nicolas nous servent sourires et cocktails et n'hésitent pas à nous livrer quelques anecdotes sur ce nouveau pub. « Pourquoi The Seven Kings ? C'est un quartier londonien connu. La famille Vidoni a voulu recréer l'ambiance festive anglaise à l'image des 3 autres endroits qu'ils ont développés à Val Thorens, aux Menuires et à Courchevel. »

🇬🇧 In Courchevel 1650, the "so British" pub Seven Kings is the latest creation of the Vidoni family, ideal for after-ski and after-work parties. Valentine and Nicolas serve cocktails and a large selection of beers accompanied by local meat and cheese. Every Thursday, Friday and Saturday at 7pm a different theme evening is proposed, and the barber's corner awaits gentlemen for a new haircut or beard.

ON SE MET AU VERRE ?

Les skieurs et saisonniers sont attendus sur place pour déguster toutes sortes de bières : bières anglaises comme la Camden (Pale Ale) et la Charlie (IPA), bières irlandaises comme la Kilkenny (rousse) et la Guinness (brune) ou encore belge comme la Triple Karmeliet (blonde). La bière française, la Number Seven (Pale Ale) offre des prix attractifs à destination des saisonniers (3,50€ le demi et 6,50€ la pinte). Pour les adeptes de cidre, le Magners ne nous laisse pas de marbre. On nous promet aussi une sélection de gins et whiskeys anglais à tomber...



D'AUTRES PRESTATIONS À LA CARTE

Place à la French Touch avec les planches de diots séchés de Savoie, terrine de beaufort, charcuteries artisanales provenant des salaisons de la Dent du Villard (Villard-du-Planay). Entre deux dégustations, messieurs, si vous souhaitez vous faire beaux pour les soirées à thème proposées le jeudi, vendredi ou samedi à 19h, le coin du barbier (Barber company) vous attend pour une nouvelle coupe de cheveux ou de barbe... All is good ! (C.B.)



THE SEVEN KINGS

114 Rue du Marquis, Courchevel 1650
À partir de 16h30 • +33 (0)4 86 15 44 44
@thesevenkings_courchevel

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa



© November Studio



© November Studio

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. Pour le dîner, l'ambiance feutrée et intimiste vous plonge dans un univers où élégance et gastronomie ne font qu'un avec une cuisine fusion asiatique et Sushi bar. Au menu, régaliez-vous avec les multiples sushis fait maison, le délicieux tataki de thon ou encore les bao bun. Sur place ou à emporter, Gaïa s'impose comme le nouveau repaire de vos soirées à Courchevel !

🇬🇧 Discover Gaïa, a unique place in Courchevel, combining Asia and the mountains, the intimate atmosphere plunges you into a world where elegance and gastronomy are one : a variety of homemade sushi, delicious tuna tataki or bao bun.

♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige !

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

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

COURCHEVEL

La Cabane des Skieurs



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

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

♥ Crêpes, gaufres, cheesecake, diverses tartes et donuts maison

✔ La terrasse au départ du Family Park

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

COURCHEVEL

Bar The Seven Kings



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

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

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

Rue du Marquis - Courchevel Moriond
couch@sevenkingsbar.com

COURCHEVEL MORIOND

°Fahrenheit Seven La Rôtisserie



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

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

MÉRIBEL

Le Refuge

Avec un titre de maître restaurateur et des fromages sélectionnés chez un affineur, le ton est donné: ici on mange frais et local! Côté spécialités, la fondue est à l'honneur: 3 fromages, suisse, au chèvre, aux cèpes... À la carte également, des pizzas savoureuses et quelques entrées et plats originaux à découvrir absolument!

🇬🇧 Le Refuge proposes Savoyard specialities, tasty pizzas and traditional starters and main courses prepared with fresh and local products.

♥ La boule raclette,
Le crozitto au butternut et Saint-Jacques,
Le feuilleté de ris de veau et pleurotes

Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 61 97

MÉRIBEL

Le Clos Bernard



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

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

♥ Soirée d'ambiance unique à Méribel

✔ Les grillades à la cheminée



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

MÉRIBEL

Lilie

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

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



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

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



MÉRIBEL

Le CroMagnon

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

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

- ♥ Le filet de bœuf
- ☑ La salle cosy

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



MÉRIBEL-MOTTARET

Côte 2000

Soirées festives

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

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



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

MÉRIBEL - MOTTARET

Le Plan des Mains



LE RESTAURANT

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

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

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

LA SANDWICHERIE

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

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

MÉRIBEL-MOTTARET

La Tanière

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

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

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



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

MÉRIBEL Le Blanchot



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

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

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

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

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

BRIDES-LES-BAINS L'Héliantis

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

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

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

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



MÉRIBEL / COURCHEVEL Copiña



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

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

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

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

www.copina.fr

- ✔ L'influence ibérique et le cadre intimiste
- ♥ Les cocktails sélectionnés par des professionnels et les fameux tapas du Copiña

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE Le Corbeleys



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

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

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

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



LES MENUIRES Roc Seven

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

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

- ♥ DJ set du duo Mozambo le 31 décembre!

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



Le Chalet de la Masse

COUP DE FOURCHETTE

LES MENUÏRES

Qu'il est bon de profiter d'une pause gourmande au milieu de sa journée de ski... Et aux Menuïres, Le Chalet de la Masse est assurément l'adresse parfaite pour combler tous les appétits en plein cœur du domaine. Ses nouveaux propriétaires, Didier et Mélanie, ont souhaité en faire un endroit à l'image de la station, chaleureux et familial, où le plaisir est roi.

UN CADRE EXCEPTIONNEL

Situé sur le secteur de la Masse récemment réaménagé, Le Chalet de la Masse bénéficie ainsi de nombreux atouts présents à proximité : la terrasse panoramique de la Pointe de la Masse, le Liberty Ride, le Friendly Natural Park... autant d'activités qui ouvrent l'appétit ! Sa grande terrasse aménagée (avec un foodtruck présent en bord de piste) et sa vue plongeante sur la station nous font immédiatement de l'oeil. À l'intérieur, l'ambiance est cosy, alternant entre objets d'époque et banquettes agrémentées de coussins et peaux de bêtes bien confortables qui réchauffent aussi les cœurs.

UNE VÉRITABLE CARTE AUX TRÉSORS

Formules « p'tit déj », « goûter », menus enfants ou du skieur... à toute heure de la journée le bonheur est à portée de fourchette. Pour nous mettre en appétit, on se laisse tenter par le délicieux Kir de la Masse, le cocktail signature maison. D'entrée(s), nos papilles sont en ébullition : la salade de chèvre chaud sur pain d'épices et ses légères notes sucrées, et la buratta crémeuse au pesto, nous apportent fraîcheur et douceur à la fois. Au tour ensuite des plats de résistance pour lesquels... on ne va pas résister bien longtemps ! Le Risotto aux cèpes sauce foie gras et le Peaks Burger à la raclette avec ses buns maison finissent de nous convaincre qu'on est bien au bon endroit pour parfaire notre journée de ski. Et comme d'après notre propre expression, la faim justifie les moyens, notre expérience se termine en apothéose grâce aux succulentes Trilogie de crème brûlée et Pana cotta coco passion, un feu d'artifice gustatif en parfaite adéquation avec les festivités de fin d'année. (R.C.)



Trilogie de crème brûlée



Salade de chèvre chaud sur pain d'épices



Peaks Burger



Buratta crémeuse au pesto

UK Le Chalet de la Masse is certainly the perfect address to satisfy all appetites, on the large terrace with a foodtruck for a quick bite or inside in the cosy dining room. Its new owners, Didier and Mélanie, transformed it into a warm and convivial place. Located in the sector La Masse in the heart of the resort, Le Chalet de la Masse benefits from many nearby assets : the panoramic terrace of La Pointe de la Masse, the Liberty Ride, the Friendly Natural Park, etc.

- ♥ Purezza, l'eau de table locale et micro-filtrée sur place !
- ☑ Le foodtruck en bord de piste pour les plus pressés

◆ Piste des Vallons – TC Masse 1
Ouvert en continu suivant les horaires
d'ouverture du domaine skiable

+33 (0)4 79 00 74 04
f Chalet de la Masse
@ LeChaletdeLaMasse

LES MENUIRES L'Alpin



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

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

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

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



LES MENUIRES La Haut



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

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

- ♥ La côte de bœuf dans la cheminée
- ☑ Apéritif dinatoire

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



LES MENUIRES La Marmite



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

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

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

- ☑ Un repas insolite dans une télécabine, au chaud

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



LES MENUIRES Le Bistrot des Cimes

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

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

- ♥ Travers de porc cuits au miel, basse température
- ☑ Vente à emporter

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

LES MENUIRES Le Comptoir



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

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

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

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



LES MENUIRES La Ferme de Reberly



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

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

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



- ♥ La côte de bœuf de chez Gaston
- ☑ Nouvelle cave avec magnums et grands crus

LES MENUIRES La Table Gourmande de Peuf Daddy



2 restaurants en 1

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

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

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

♥ Restaurant gastronomique tous les soirs

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



VAL THORENS Les Chalets du Thorens



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

✔ La viande maturée

♥ Véritable village aux mille plaisirs

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

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



♥ Les viandes de race Aubrac

✔ Terrasse ski aux pieds

VAL THORENS ° Fahrenheit Seven - La Rôtisserie

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

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



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



VAL THORENS La Maison



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

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

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



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

VAL THORENS Le Chamois d'Or



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

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

♥ Omelette aux cèpes

✔ Livraison de burgers & pizzas à domicile

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

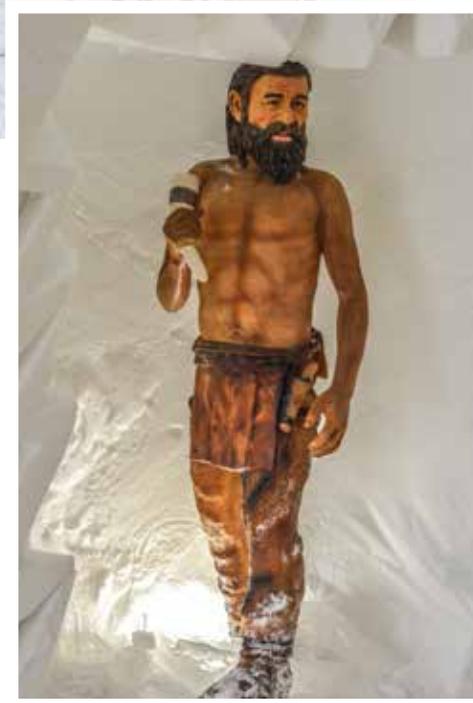


L'IGLOO DE THORENS RETOUR À L'ÂGE DE GLACE !

Avez-vous déjà siroté un cappuccino confortablement assis sur un trône de glace habillé de peaux de bête ? Ou dévoré un sandwich entre deux pistes sous le regard d'un T-Rex figé dans la glace ? C'est l'expérience insolite qu'offre le nouvel Igloo de Thorens.

Après une bonne session de ski matinale, voici qu'arrive une petite faim. Deux vastes et curieux dômes de neige, un joli chalet en bois, une belle terrasse ensoleillée nous interpellent. Mais quel est donc ce nouvel emplacement en bordure de piste ? Nous décidons de faire une escale. Quelle bonne idée !

L'igloo des Chalets de Thorens s'est déplacé à deux pas cet hiver, juste en-dessous du départ du télésiège de Moraine. Et le concept a évolué. Dans leur chalet en gros rondins de bois, James, ancien du 360 Bar et nouveau gardien des lieux, et sa compagne, Giorgina, servent boissons chaudes ou froides, vins, bières et cocktails. Côté restauration, la carte de snacking est simple et efficace, et leur formule panini, frites et boisson défie toute concurrence (15€). On peut alors s'installer sur les chaises longues de la terrasse ou prendre la direction des deux igloos scénarisés sur le thème de la préhistoire.



MAMMOUTH, T-REX ET COMPAGNIE...

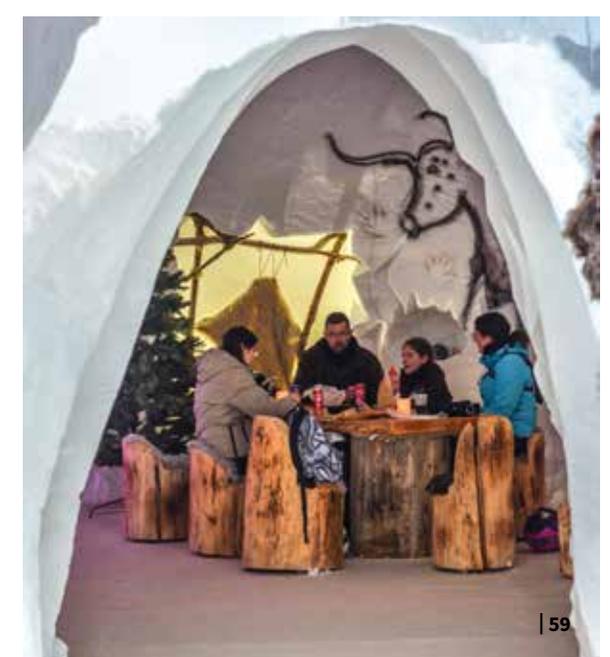
Dès la porte de neige franchie, nous sommes pris dans l'ambiance. Un mammoth géant au pelage soyeux nous guette du coin de l'œil. Irons-nous plutôt à droite, dans l'espace Ice Bar illuminé par les torches, où des peintures dignes des grottes de Lascaux habillent les murs de neige ? Ou à gauche, vers la grande table qui invite à s'asseoir sur l'un des sièges recouverts de peaux de bête ? Partout, des niches taillées dans la glace exhibent des têtes de dinosaures et la décoration nous plonge dans l'ambiance bestiale de la Préhistoire.

Ouvert tous les jours en continu de 10h à 17h30, l'Igloo de Thorens propose également le mercredi une soirée spéciale, avec menu indien en 3 plats puis une soirée dansante sous igloo. Et on vous le livre en avant-première, une deuxième soirée hebdomadaire DJ/dancing arrivera avec la nouvelle année... (E.R.)

 The igloo de Thorens has moved just below the departure of the chairlift Moraine. And the concept has evolved. In their log cabin, James, former 360 Bar owner and new caretaker, and his partner, Giorgina, serve hot and cold drinks, wines, beers and cocktails, but also simple and efficient snacks for a quick bite. Open non-stop from 10am to 5.30pm, Igloo de Thorens offers a special evening on Wednesdays, with a 3-course Indian menu followed by a dance party.

IGLOO DE THORENS

Service de 10h à 17h30
Soirée du mercredi (menu en 3 plats) :
80€/personne incluant la montée en dameuse
Accès ski sous le départ du télésiège Moraine
Accès piéton : 15mn de marche depuis la station
+33 (0)7 65 17 99 41
www.igloo-de-thorens.com



VAL THORENS

Le Diamant Noir Koh-I Nor

Les Etincelles collection



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



©Mathieu Cellard

♥ Le menu à la truffe

☑ Carte saveurs gourmandes tout au long de la journée

Rue de Gébroulaz, sommet station
+33 (0)4 79 31 00 00

info@hotel-kohinor.com • www.hotel-kohinor.com

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

VAL THORENS

La Mouillère



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

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



♥ Les spécialités savoyardes

☑ Terrasse plein sud abritée du vent

+33 (0)4 79 00 02 67

📍 Chalet de la Mouillère
Val Thorens

📷 lamoutiere.valthorens

Gare de Moûtiers
TRAIN STATION

LUNCHBOX
À emporter
TAKEAWAY



OFFREZ-VOUS UN

Retour Gourmand

TREAT YOURSELF TO A
GOURMET RETURN

LES3VALLEESCAFE.COM

les 3 vallées
CAFÉ



LA RECETTE CARREFOUR

INGRÉDIENTS

- × 1 Tome des Bauges
- × 4 à 5 gousses d'ail
- × 1 verre de vin blanc de Savoie
- × 5 grosses pommes de terre à chair ferme
- × Sel et poivre

PRÉPARATION

Mettre la Tome des Bauges dans un plat ayant environ la taille de la Tome.

Enlever la croûte de la partie supérieure.

Faire 4 à 5 trous dans lesquels vous disposerez les gousses d'ail.

Arroser avec le vin blanc.

Mettre dans un four chaud (thermostat 7) environ une demi-heure, jusqu'à ce que la pâte de la Tome des Bauges soit coulante.

Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre à l'eau.

Couper les pommes de terre en cubes et verser la Tome fondue directement sur les pommes de terre dans l'assiette.

N'hésitez pas à accompagner ce plat avec de la charcuterie de Savoie et une salade verte.

N.B. : Vous pouvez également faire la Matouille de Mandrin en remplaçant le vin blanc par du cidre (doux ou brut) et les pommes de terre par des pommes reinettes.

MATOUILLE OU TOME DES BAUGES CHAUDE



Carrefour market
MOÛTIERS
groupe provencia

04 79 24 12 44

ON A LU POUR VOUS...

PHOTOGRAPHE DE L'EXTRÊME

DE JIMMY CHIN



Les mordus d'escalade et d'alpinisme ont déjà sûrement entendu ce nom : Jimmy Chin fait figure de référence en matière de photographie. Dans son premier ouvrage, il livre les récits de 20 ans d'expéditions associés à ses plus beaux clichés.

Si l'on suit l'actu des sports de montagne, il est quasiment impossible de n'être jamais tombé sur une image réalisée par Jimmy Chin. Photographe mais aussi cinéaste, il travaille pour National Geographic et a entre autres coréalisé le film-documentaire oscarisé Free Solo sur l'ascension mythique d'El Capitan d'Alex Honnold. Conrad Anker, Tommy Caldwell... S'il a suivi autant d'athlètes de renom dans leurs expéditions, c'est qu'il est lui-même un grimpeur chevronné capable de suivre les projets extrêmes.

De sa première expédition au Pakistan aux grands moments de sa carrière en passant sur le Toit du monde, Jimmy retrace le fil des expéditions qui l'ont façonné en tant qu'homme, en tant que grimpeur et en tant que photographe. Alternant images époustouflantes de paysages et d'action, portraits et moments dans l'intimité parfois banale de ces exploits hors-normes, le livre offre une immersion totale et les photographies prenant parfois des pages entières semblent nous aspirer au côté de Jimmy. Antarctique, Yosemite, Tchad... il n'est pas un continent où son appareil photo n'ait capturé l'instant.

Le grand format, la couverture rigide et la mise en page épurée permettent de profiter pleinement des photographies et font de ce livre un bel objet de collection à mettre entre les mains de tous les passionnés d'aventure. (S.R.)

Photographer but also filmmaker, Jimmy Chin works for National Geographic and has, among other things, co-directed the Oscar-winning documentary film Free Solo on the mythical rise of Alex Honnold. Conrad Anker, Tommy Caldwell... Jimmy Chin has followed many renowned athletes on their expeditions, and is himself an experienced climber capable of following extreme projects. Alternating breathtaking images, his book offers a total immersion : landscapes, portraits, actions photos... The perfect gift for adventurers !


JIMMY CHIN, PHOTOGRAPHE DE L'EXTRÊME
Jimmy Chin
Glénat • Beaux livres Montagne
320 pages • 45€ • octobre 2022

RECOMMANDÉ PAR
Cultura

PATIENCE

DE MIKHAÏL FOMINE



À travers ce récit autobiographique, Mikhaïl (Misha) Fomine nous décrit son parcours jusqu'à l'ascension de l'Annapurna III, marqué par l'empreinte du sport de masse soviétique et la figure d'un père passionné d'alpinisme lui ayant communiqué ses rêves de hauteur.

Le 6 novembre 2021, trois Ukrainiens atteignent le sommet de l'Annapurna III, après avoir emprunté l'arête sud-est, résistant depuis près de 40 ans à chacune des tentatives. Cette route, jusqu'alors considérée comme l'un des « derniers grands problèmes » de l'Himalaya, a enfin trouvé plus fort qu'elle.

Patience. C'est le titre de ce récit autobiographique, décrivant une ascension historique, précédée d'explications tant sur l'enfance de Mikhaïl que sur son attrait pour la montagne, initié par un père passionné, le menant à gravir monts et merveilles. (M.C.)

In his book called Patience, Mikhaïl (Misha) Fomine from Ukraine describes the ascent of Annapurna III in November 2021, marked by the imprint of Soviet mass sport and the figure of a father who was passionate about mountaineering and who passed on his dreams of heights.


PATIENCE
Mikhaïl Fomine
Préface de Conrad Anker
Guérin - éditions Paulsen
124 pages • 17€ • novembre 2022



Cultura

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

Des milliers d'idées cadeaux
à moins de 10, 20 ou 30 euros.

Noël
bien
inspiré

Zone commerciale du Chiriac
57 rue Ambroise Croizat
Albertville



Profil

- **Nom :** Moreira Des Neves
- **Prénom :** Mattéo
- **Âge :** 20 ans
- **Origine :** Rouen
- **Job :** Responsable bar, restaurant Le Plan des Mains
- **Station :** Méribel-Mottaret

ÉCHEC ET MAT (TÉO)

Mattéo, c'est en tant que barman qu'il a trouvé sa voie. Passionné et ambitieux, à seulement 20 ans, il est responsable bar au restaurant Le Plan des Mains, sur les pistes de Méribel-Mottaret.

Parle-nous de ton parcours...

L'école, ce n'était pas mon truc, alors je me suis orienté vers un CAP chef de rang mention bar, et j'ai tout de suite accroché. Après mon diplôme, j'ai commencé à travailler à Rouen, ville dont je suis originaire, et la saison dernière, Jimmy, qui est le boss ici et le frère de ma mère, m'a proposé de venir faire une saison. Entré comme barman et chef de rang, il a vu à quel point j'aime ce métier et que je le fais avec envie et sérieux. Du coup, je suis passé responsable bar en revenant cette année, pour mon plus grand plaisir.

Qu'est-ce qui te plaît dans le fait de faire les saisons ?

Être à la montagne, le rythme intense, l'ambiance avec les collègues car on s'entend bien... Cela permet de varier mon mode de vie entre ici et Rouen, où je passe les intersaisons et l'été.

Le ski et toi, ça donne quoi ?

Je pratique depuis que je suis petit, car nous venons chaque hiver chez Jimmy depuis que je suis enfant. Le restaurant étant situé sur les pistes, je skie tous les jours, y compris quand je suis en repos.

Une anecdote à partager sur la saison dernière ?

Les routes enneigées, c'est toujours un peu épique. J'ai le souvenir d'être resté bloqué pendant 2h en

remontant d'une soirée passée au Casino de Brides-les-Bains. Pas cool quand on travaille le lendemain !

Quels sont les endroits où tu aimes passer du temps ?

Avec les collègues, on se retrouve parfois pour boire un verre au Rambler à Mottaret et côté restaurants, j'aime bien le Côte Brune, toujours à Mottaret, et l'Igloo, à Méribel.

Quels sont tes hobbies ?

Je suis un passionné de grandes marques, alors j'aime beaucoup aller faire les magasins à Courchevel. J'ai une doudoune PJS, des chaussures et un pull Balenciaga, des ceintures Hermès et Louis Vuitton... J'ai longtemps pratiqué le foot et l'été, je fais du wake board. (S.M.)

UK Passionate and ambitious, Mattéo, 20 years old, is in charge of the bar at the restaurant Le Plan des Mains on the slopes of Méribel-Mottaret. After he graduated he started working in Rouen, and last season Jimmy, who is the boss of Le Plan des Mains and Mattéo's uncle, asked him to come for a season. Mattéo came back for a second winter season to work as the bar manager. With colleagues he sometimes meet at Le Rambler or Le Côte Brune in Mottaret, and l'Igloo, in Méribel.



VAL THO Trail SNOW

**10 KM
500 D+**

**7
Janvier
2023**

**17 H
Place Caron**

**12€
INSCRIPTION
SUR PLACE***
*1 € reversé à l'association
Baskets aux pieds

Informations
www.valthorens.com



SAINT-MARTIN
DE-BELLEVILLE

*Semaine
feu
& glace*

26 > 31 DEC.



27 et 29 décembre

**DÉMONSTRATION
SCULPTURE
SUR GLACE**

CENTRE VILLAGE

mercredi 28 décembre

SPECTACLE DE FEU

« PYROPHONIE »

**COMPAGNIE FUEGOLOKO
& BAR ÉPHÉMÈRE
HÛÎTRE ET CHAMPAGNE**

DÈS 17H30

CENTRE VILLAGE

samedi 31 décembre

**CONCERT ROCK
+ DESCENTE
AUX FLAMBEAUX
+ SHOW
PYROTECHNIQUE**

DÈS 18H

CENTRE VILLAGE



BE MY GUEST-MARTIN

LES 3 VALLÉES

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ
DU PROGRAMME SUR
saint-martin-de-belleville.com