



les 3 vallées

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



La GRANDE DERNIERE

VAL THORENS [PAGE 2]



ÉVÉNEMENTS
STATIONS
TEMPS FORTS
DE L'ÉTÉ
TYROLIENNE

PROPRIÉTAIRES
BIEN-ÊTRE
PORTFOLIO
FRANÇOIS GROSNO
CHAMPIONS

GUIDE
GOURMAND
CUISINE
ANIMATIONS
FAMILLE

PORTRAITS D'ICI
PRINTEMPS
FIESTAS DE
FIN DE SAISON
TRAIL



N°442 AGENDA DU 12 AU 30 AVRIL 2024. BONNE FIN DE SAISON !





SINON TOI... ÇA VA ?



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



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



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

SOGEVAB
.com

METEO

| | | |
|-----------------|--|---------|
| SAMEDI | | 9°/0° |
| DIMANCHE | | 14°/2° |
| LUNDI | | 1°/-3° |
| MARDI | | -1°/-7° |
| MERCREDI | | 3°/-8° |
| JEUDI | | 6°/-5° |
| VENDREDI | | 6°/-2° |

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



PAUL & RENÉ

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

(hors 1^{er} de couverture et sommaire)

DANS LE N°441, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 17, ET RENÉ EN PAGE 37.

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

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

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°442 12 AVRIL 2024

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

infosnews.fr • contact@infosnews.fr

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395.

GÉRANT : Gaëtan Blanrue

DIRECTRICE D'EXPLOITATION : Sabrina Maitre

RÉDACTRICE EN CHEF : Enimie Reumaux

RÉDACTION : Caroline Bernard / Sana Eddibi / Émilie Haensler

Céline Leclair (indépendante) / Sabrina Maitre

Tiphanie Mauduit / Enimie Reumaux

TRADUCTION : Katrien Servranckx (indépendante)

GRAPHISME : Ludovik Hencze / Salomé de Bonis

PUBLICITÉ : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard

Émilie Haensler / Tiphanie Mauduit

IMPRESSION : Lorraine Graphic

◆ Publi-rédactionnel

Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire



SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Tout schuss pour la Grande Dernière, à Val Thorens

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

7 - Shopping : Spécial printemps

8 - Livres : « France, terre de treks » et « Faune et flore des Alpes »

11 - Le saisonnier de la semaine : Simon Georges, à La Tania

12 - Portfolio : Florent Grosnom, moteur, action !

14 - Les temps forts de l'été 2024

16 - Be-Cause : Full Social Jacket, initiative ski-lidaire

COURCHEVEL - LA TANIA

17 - Il été une fois...

18 - Trio gagnant avec le Dynastar X3

20 - Jonathan Radet, globe-trotteur

21 - La Closing, c'est party !

BRIDES-LES-BAINS

22 - Championne : Tiffany Roux, en ski alpin

23 - Un printemps en folies

MÉRIBEL

25 - Une montée d'un seul trail

26 - Les bons plans de la Maison de la Réserve

27 - Julia, Savoyarde d'adoption à Tueda

28 - Person of interest : Alexandre Bouet, DG de Méribel Alpina

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

30 - Métier : Chef cuisinier, avec Clément Héricotte

31 - Ski & Bike, des fixations au guidon

LES MENUIRES

31 - Arvi les amis !

32 - Espace Propriétaires, 5 raisons de pousser la porte

35 - Au paradis des tout-petits

VAL THORENS

38 - Le plein d'idées sorties

39 - Live United Party, c'est reparti !

40 - Tyrolienne : I BEE-lieve I can fly... !

42 - Champion : Julien Tomas, en snowboardcross

MOÛTIERS ET ALENTOURS

44 - Cœur de Tarentaise, territoire d'art et de cultures

46 - Artiste : Mathias Monsion, photographe

47 - Le Comice, c'est vachement cool !

GUIDE GOURMAND

48 - Une aventure dont on devient ACCRO

49 - Notre sélection de bonnes tables

50 - Clap de fairm, au 3 Vallées Café

59 - Coup de fourchette : Le Diamant Noir, à Val Thorens

62 - Coup de fourchette : Les Tables du Château, à Aigueblanche



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.





TOUT SCHUSS

4 & 5 MAI

pour la dernière

Sortez les mouchoirs, l'heure de déchausser ses skis approche... Mais à Val Thorens, on pousse jusqu'au bout, car la Grande Dernière aura lieu les 4 et 5 mai. De quoi farter ses skis une dernière fois sous le soleil du mois de mai, avant d'accueillir la saison estivale.

Si Val Thorens est connue pour son état d'esprit, elle est surtout la première à ouvrir ses pistes et la dernière à les fermer. En même temps, à 2300 mètres, tous les coups sont permis ! Et puis, si tristes soit-on à ranger nos skis, autant l'être à plusieurs non ?

UNE MONTAGNE D'ACTIVITÉS

Le samedi 4 mai, dès 9h, le week-end s'ouvrira sur un petit déjeuner offert en bas du stade Yannick Richard. Puis place aux animations du village partenaire qui ouvrira ses portes à 10h, proposant ski test, waterslide, bouée tractée, carabine laser, et buvette tenue par les sapeurs-pompiers des Belleville. De 11h à 15h, le Crewzer et le Sk'ewok s'occuperont de la restauration, en plus d'un barbecue. Si la Big Der occupera une bonne partie de la journée, ski de vitesse et contest waterslide vous attendront en bas du stade Yannick Richard dès 15h. Pour marquer le coup, les champions de Val Thorens seront au rendez-vous et offriront une séance de dédicaces. Spoiler : la détentrice du globe de cristal Snowboard Cross 2024 Chloé Trespeuch sera de la partie !

UNE COURSE À 300 À L'HEURE

On ne veut pas tomber dans la fatalité, mais la Big Der, c'est un peu l'ultime challenge de la saison. Le samedi, depuis le sommet de Pécelet, c'est 3km de descente, 675m de dénivelé et une arrivée au pied du stade Yannick Richard qui attendent les plus motivés (sous réserve du niveau de ski). Typée derby, cette course fera partir les 300 coureurs 4 par 4, et les skis comme les snowboards seront autorisés. Règle d'or : arriver entier afin de gagner l'un des 25 000€ de lots mis en jeu : séjour, vtt électrique, ski/snow Salomon, GoPro, montres Alpina, tenue Colmar, bagagerie mini... Et bien d'autres seront à remporter à partir de 16h.



L'HEURE À LA FÊTE

Bien que le programme s'annonce sportif, il n'en demeure pas moins festif. Le samedi dès 17h, un DJ set appellera les rois de la piste (de danse cette fois) à venir profiter de ces derniers moments ensemble. Comme une dernière soirée n'en serait pas une sans un feu d'artifice, vous êtes invités à venir voir le ciel de Val Thorens s'illuminer dès 22h. La journée du dimanche 5 mai sera la journée du Val Tho Land organisé par le Club Val Thorens : forfait offert, animations et cadeaux seront au programme de cette journée sur la terrasse du Club House place Caron. Pour clôturer ce week-end et cette saison, on se retrouve autour de la Grande Dernière raclette dès 11h, de quoi se dire au revoir autour d'un bon repas. (S.E.)



L'ambiance est géniale ! L'année dernière, il y avait environ 300 participants. Il s'agit de la dernière descente de l'hiver, donc on se retrouve tous pour se challenger mais dans la rigolade. L'esprit festif prend vraiment le pas sur la compétition. J'ai fait la course en snowboard en partant avec trois moniteurs, donc ça m'a vraiment motivée à me dépasser, surtout que j'avais fait deuxième derrière Chloé Trespeuch l'année d'avant !

Marlène, 32 ans, gagnante de la Big Der l'an passé

It's the end of the winter season ! Don't miss the 3rd edition of the event La Grande Dernière on 4 and 5 May : a great weekend full of festivities and animations, ski testing, inflatable structures, waterslide, concerts, barbecue, live DJ sets, and a fun race. The highlight is the Big Der as from 4pm, a unique and convivial race from the summit of Pécelet to the Yannick Richard stadium. We end the weekend with a raclette party as from 11am !

LA GRANDE DERNIÈRE • VAL THORENS

Retrait des dossards les 3 & 4 mai
à l'office de tourisme
+33 (0)79 00 08 08 • valthorens.com



- RESTAURANTS SUR LES PISTES**
- ① Ineos Club House +33 (0)4 79 00 12 44
 - ② La Cabane des Skieurs
 - ③ Il Rifugio +33 (0)4 79 00 00 07
 - ④ Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
 - ⑤ Les Pierres Plates +33 (0)4 79 00 42 38
 - ⑥ Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06
 - ⑦ La Buvette de Tueda

- ⑧ Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31
- ⑨ La Table des Marmottes +33 (0)4 79 08 16 74
- ⑩ Hillary +33 (0)4 79 00 60 57
- ⑪ La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01
- ⑫ Le Chalet du Sunny +33 (0)6 20 81 71 19
- ⑬ Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80
- ⑭ Le Caribou +33(0)6 03 45 62 23

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



Google Play / App Store

INFOS EN TEMPS RÉEL
 REAL-TIME INFO

CHALLENGES

WEBCAM

RESTAURANTS

| | | | |
|---------------------|-------------------|------------------------|---------------------------|
| PISTES | TELECABLE & BOULE | RESTAURANT D'ALTIPLANO | VUE INCONTOURNABLE |
| DIFFICILITÉ MOYENNE | ESCALIER | MC PUBS | PAYSAGES MAGNIFIQUES |
| DIFFICILITÉ | ESCALIER | AGE DE PISTES-NOUVE | ZONE SKI & PISTES |
| PISTES DIFFICILES | ESCALIER | SALLS DE PISTES-NOUVE | ZONE SKI & CHALLENGES |
| PISTES / TAPES | PISTES | ALTIPLANO | BARRIÈRES 3 VALLÉES |
| PISTES DE LOUPE | PISTES | STATIONNEMENT | SOMMET MÈNUIRES 3 VALLÉES |
| PISTES DE LOUPE | PISTES | STATIONNEMENT | SOMMET MÈNUIRES 3 VALLÉES |



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

THIS WINTER, SLOPE OFF WITH EXPLORER!



Découvrez EXPLORER, la nouvelle expérience par Les 3 Vallées.
 Discover EXPLORER, the new experience by Les 3 vallées.

Laissez-vous guider par vos envies pour découvrir les incroyables points d'intérêt du domaine et participer à de nombreux challenges.
 Let the thrill of discovery be your guide as you explore the domain's incredible points of interest and take part in a wide range of challenges.

explorer.les3vallees.com

VENTE & LOCATION MATÉRIEL DE SKI



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

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

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

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

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

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

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

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

www.intersport-rent.fr

SPÉCIAL **SHOPPING** **UN SOUFFLE DE PRINTEMPS**

Marcher ou courir, à vous de choisir ! Avec les beaux jours, l'envie de profiter des chemins ou des sentiers se fait sentir, voici une sélection pour profiter du printemps en vallée après une petite matinée sur les pistes.

TRAIL PRATIQUE

Offrant une excellente liberté de mouvement pendant l'effort avec son col rond et sa coupe ample, ce t-shirt respirant (et 100% polyester recyclé) est le compagnon de toutes les prochaines sorties.



T-SHIRT TRAIL FEMME
AKINALA II • ENERGETICS

AU BOUT DU CHEMIN

Avec ses crampons Vibram, sa mousse 30% plus épaisse sous le pied, sa doublure respirante en mesh 100% recyclé, cette chaussure associe confort, légèreté, adhérence, stabilité et imperméabilité pour se faire plaisir sur les sentiers.



CHAUSSURE DE RANDONNÉE FEMME
MOAB SPEED 2 MID GTX • MERRELL

À L'ABRI

Un style minimaliste pour cette veste qui résiste au vent et à la pluie. Poches zippées, capuche ajustable, coupe standard avec pan arrondi derrière... Tout pour être bien protégée pour randonner.



VESTE DE RANDONNÉE FEMME
ANTORA • THE NORTH FACE • 8 COLORIS

C'EST LE PIED !

Grâce à une nouvelle mousse réactive, cette chaussure de running du quotidien offre une expérience d'un amorti inédit. Sa tige en mesh, son talon moelleux, sa languette à soufflet procurent enfilage facile et confort.



CHAUSSURE RUNNING HOMME CLIFTON 9 • HOKA
7 COLORIS • DROP 5 • 248 G (EN 42)

UN P'TIT COUP DE RUN ?

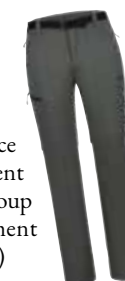
Ce t-shirt manches longues en jersey avec son demi-zip et son col remontant permet d'être bien protégé du froid lors des sorties de course à pied.



T-SHIRT RUNNING HOMME
CUSCA IV • ENERGETICS • 4 COLORIS

TRANSFORMERS

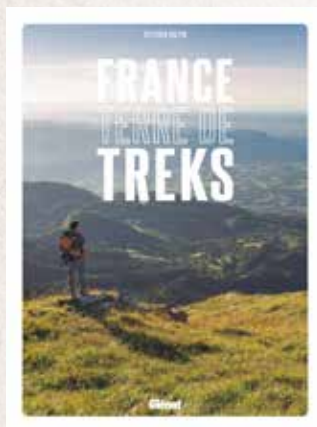
Idéal pour s'adapter aux changements de température, ce pantalon de randonnée polyvalent se transforme en short d'un seul coup de zip. Matière stretch, traitement déperlant, séchage rapide...(C.L.)



PANTALON DE RANDONNÉE CONVERTIBLE
HOMME • BARWICK • ICEPEAK • 2 COLORIS

FRANCE, TERRE DE TREKS

SYLVAIN BAZIN



Auteur de plusieurs ouvrages autour de la randonnée, le journaliste consacre son dernier opus aux plus beaux treks de France. Avec bien entendu une incursion dans les montagnes de Savoie.

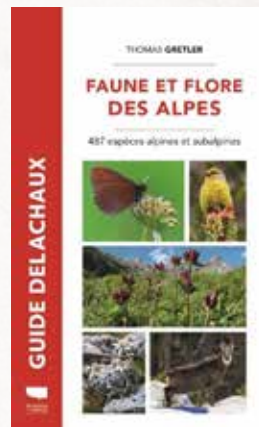
La France compte plus de 180 000 km de sentiers balisés et entretenus, offrant un champ des possibles presque infini aux amateurs de randonnée, de dépaysement et d'aventure. Du littoral aux Alpes ou aux Pyrénées, en passant par les sommets plus arrondis des Vosges et du Jura, Sylvain Bazin a sélectionné 31 treks parmi les plus beaux de France, sujet auquel il consacre son dernier ouvrage. Bien évidemment, l'auteur se balade côté de la Tarentaise et de ses environs, avec un Trek Nature Grand Paradis Vanoise, un dans le Beaufortain ou encore la traversée des glaciers de la Vanoise par le GR 55. Mythique et magnifique... Un récit général introduit les caractéristiques et intérêts de chaque itinéraire, de 3 à 6 jours et de tous niveaux. Les différentes étapes, carte à l'appui, sont décrites en mode topo, avec durée, distance, dénivelé. Un QR-Code permet de télécharger chaque trace GPS. (E.R.)



France, terre de treks • Sylvain Bazin
Glénat
192 pages • 35,95€ • Octobre 2023

FAUNE ET FLORE DES ALPES

THOMAS GRETLER



Au cœur de l'Europe, la chaîne de montagnes des Alpes dessine un arc montagneux de 1200km de long sur 250km à son point le plus large. Parmi près de 300 000 sommets avec une altitude moyenne de 1400m, se cache une faune et une flore unique en son genre, évoluant dans des conditions extrêmes.

A cheval sur plusieurs pays, l'arc montagneux alpin accueille une biodiversité d'environ 12 000 espèces végétales et 30 000 espèces animales : oiseaux, reptiles, mammifères, poissons ou encore arbres, mousses, lichens et fleurs. Ce guide recense 487 espèces animales et végétales illustrées par 500 photos. Par des fiches précises, leurs caractéristiques, leurs situations géographiques, leurs modes de vie et d'autres détails sont indiqués. Ce guide pratique utilise un système d'identification par couleur et des icônes simples pour se repérer. L'auteur Thomas Gretler est un biologiste, journaliste et passionné de photographie naturaliste. (S.E.)



Faune et flore des Alpes • Thomas Gretler
Éditions Delachaux et Niestlé
312 pages • 27,90€ • Novembre 2023

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 ALPINISME

COUPE DU MONDE
CORTINA D'AMPEZZO (ITALIE)
SPRINT FEMME – 9 AVRIL



1^{re} EMILY HARROP
Courchevel

INDIVIDUEL FEMME – 7 AVRIL



2^e EMILY HARROP
Courchevel

FÉLICITATIONS À EMILY QUI REMPORTE
SON 3^e GROS GLOBE DE CRISTAL CONSÉCUTIF
ET SON 1^{er} PETIT GLOBE DE L'INDIVIDUEL !



SKI ALPIN

CHAMPIONNATS DE FRANCE
MEGÈVE (74)
SLALOM FEMME – 7 AVRIL



1^{re} MARIE LAMURE
Courchevel

SLALOM HOMME – 7 AVRIL



2^e STEVEN AMIEZ
Courchevel

SLALOM GÉANT HOMME – 6 AVRIL



1^{er} DIEGO ORECCHIONI
Courchevel



SNOWBOARD CROSS

CHAMPIONNATS DU MONDE JUNIOR
GOUDAOURI (GÉORGIE)
PAR ÉQUIPE MIXTE – 7 AVRIL



1^{er} JULIEN TOMAS
Val Thorens
avec Léa Casta



2^e ZOÉ COLOMBIER
Méribel
avec Aidan Chollet

INDIVIDUEL HOMME – 6 AVRIL



2^e JULIEN TOMAS
Val Thorens

INDIVIDUEL FEMME – 6 AVRIL

4^e ZOÉ COLOMBIER
Méribel



SNOWBOARD FREESTYLE

CHAMPIONNATS DE FRANCE
VARS (05)
SLOPESTYLE HOMME – 5 AVRIL



2^e TÉO LAUZIER-MOUFFLARD
Bozel



HOCKEY-SUR-GLACE

DEMI-FINALES DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE D2

MATCH 3 – 6 AVRIL

Home
VAUJANY

08

Guest
HCMP

02

MATCH 4 – 7 AVRIL

Home
VAUJANY

04

Guest
HCMP

05

Avec 3 victoires à 1, le HCMP est qualifié pour la finale du championnat de France, contre les Ours de Villard-de-Lans !

Matchs 1 & 2 à Méribel (20h30), les 13 et 14 avril
Matchs 3 & 4 (si besoin) à Villard, les 20 et 21 avril
Match 5 (si besoin) à Méribel, le 24 avril

SUNLINX CAMPER

LOCATION VAN AMÉNAGÉ CAMPER VAN RENTAL



BOZEL / LES 3 VALLÉES

- RÉSERVATION EN LIGNE
- À PARTIR DE 100€ TTC PAR JOUR
- PLUSIEURS VANS DISPONIBLES

+33 (0)7 81 63 73 73
21 rue Jean-Jaurès - 73350 Bozel

sunlinxcampers.com
info@sunlinxcampers.com

LE SAISONNIER
RENCONTRE

Simon TOUS HORIZONS

À 25 ans, Simon effectue son premier hiver dans les 3 Vallées, mais affiche déjà quelques années de saisons au compteur. Porté par ses envies de découverte et de liberté, il a posé sa maison-camion à La Tania. Rencontre avec un personnage attachant, qui voguera bientôt vers de nouveaux horizons.

Simon, depuis quand fais-tu les saisons ?

Depuis que je travaille, il y a 7-8 ans, j'ai enchaîné les étés à Biscarrosse (Landes) et Serre-Ponçon (Hautes-Alpes). Et depuis que j'ai terminé ma licence de management du sport en Normandie, je fais aussi les saisons d'hiver. L'an dernier, j'étais à Morzine...

Cet hiver, tu as donc posé ton camion à La Tania...

Je suis très content d'être ici. La Tania, c'est plus petit, plus mignon, plus calme. Il y a moins d'orgie de monde ! Et c'est pas loin de Méribel, où j'aime sortir et où sont tous mes amis de l'hiver. C'est aussi là que j'ai rencontré ma copine Fanny.

Qu'aimes-tu dans ce mode de vie ?

Le changement ! De boulot, d'employeur, de station, d'environnement... Il faut que ça bouge... Je suis un peu comme tous les saisonniers : j'aime le sport, les rencontres et la fête. Après, les saisons sont intenses, mais on sait pourquoi on vient !

L'hiver en camion, ce n'est pas trop difficile ?

Depuis 4 ans, je vis en camion. C'est très pratique d'avoir son lit à roulettes... Déjà, on réduit les coûts, et ça donne un grand sentiment de liberté. Mais c'est vrai qu'en stations, il n'y a pas toujours beaucoup de choses faites pour nous accueillir... Ça dépend vraiment des endroits.

Que fais-tu ne travailles pas ?

Je travaille 6 jours sur 7, mais de 8h à 14h30. Du coup, je peux skier tous les jours l'après-midi... Après, j'adore les jeux de société, sortir, faire du badminton avec les Fous du Volant à Brides, et aller voir les matchs de hockey du HCMP.

Des endroits où tu sors ?

Plutôt à Méribel... Au Pub, au Turbulence, au Downtown. Là-bas, tout le monde m'appelle Saïmon !



Profil


- Prénom : Simon
- Nom : Georges
- Surnom : Saïmon (à l'anglaise...)
- Âge : 25 ans
- Origine : Metz (57)
- Job : Agent des remontées mécaniques
- Camp de base : La Tania

Comment vois-tu les prochaines années ?

J'ai beaucoup voyagé en France, mais pas encore beaucoup ailleurs. Cet été, je pars 3 mois dans les pays scandinaves pour faire des cueillettes. Et j'aimerais, l'hiver prochain, aller en Amérique du Sud en faisant du stop sur un voilier, sans prendre l'avion... Bon, je dis ça chaque année ! Et d'ici 10-15 ans, dans une petite communauté à la campagne, avec plein de potes. Pourquoi pas la Drôme !

Une devise dans la vie ?


Le bonheur, c'est la liberté. (E.R.)

 At the age of 25, Simon is about to finish his first winter season in Les 3 Vallées. Simon has been doing summer seasons in Biscarrosse, in Les Landes, then in Serre-Ponçon, in the Hautes-Alpes. And since he obtained his sports management degree, he is also doing winter seasons. Last winter, he was in Morzine, and here he is in La Tania ! Simon loves the change of job, employer, resort and environment.



FLORENT GROSNOM : MOTEUR, ACTION !

Florent Grosnom, c'est du talent servi sur un plateau... de tournage. C'est au cœur du petit village de Montagny que nous l'avons déniché. En 2015, à Noël, sa femme lui offre un boîtier photo lui intimant de développer sa passion de la photo. Il commencera par des photos de paysages, inspiré par les trésors de Tarentaise. Repéré par Thomas Lubeau, responsable casting lors d'un tournage à Courchevel, sa carrière de photographe de cinéma est vite lancée, avec des films comme « Gueules noires » aux côtés de Samuel Le Bihan ou « Pilote » avec Grégory Fitoussi. Sur les tournages, « il n'y a pas droit à l'erreur, il faut réussir sa photo en une prise... » L'artiste autodidacte s'inspire de la peinture et des règles du clair-obscur. « Aujourd'hui la technologie rend tout lisse, moi j'aime qu'il y ait des défauts et de la vie sur mes photos... » (C.B.)

 Florent Grosnom started out taking landscape photos, inspired by the landscapes of the Tarentaise region. Spotted by casting director Thomas Lubeau during a film shoot in Courchevel, his career as a film photographer was soon launched with films such as "Gueules noires" alongside Samuel Le Bihan and "Pilote" with Grégory Fitoussi.



 florent_grosnom

TEMPS ÉTÉ FORTS 2024

LES GRANDS RENDEZ-VOUS DES 3 VALLÉES

MAI

17 > 19 MAI

Festival de la comédie
Brides-les-Bains

JUIN

3 > 9 JUIN

Street art Festival
Moûtiers

13 > 16 JUIN

Équilibre et gourmandise
Brides-les-Bains

15 & 16 JUIN

Trail du Mont-Jovet
Bozel

19 > 23 JUIN

Lâche ta Brides (concerts)
Brides-les-Bains

23 JUIN

Fête du moulin et des énergies
Saint-Martin-de-Belleville

27 > 30 JUIN

Festival Tous dehors
Albertville

29 & 30 JUIN

Game Over Festival #1
Méribel

30 JUIN & 14 JUILLET & 11 AOÛT

Course de caisses à savon
Saint-Martin • Les Menuires • Val Thorens

JUILLET

1^{er} JUILLET > 24 AOÛT

**Salon de peinture, sculpture
et photographie**
Moûtiers

5 > 7 JUILLET

Punta Courchevel - Motorcycle show
Courchevel

6 > 8 JUILLET

Challenge VTT - Enduro 2
Méribel

6 JUILLET

Peak to Peak (cyclo sportive)
Les Belleville

11 & 12 JUILLET

Zen Altitude
Méribel

13 JUILLET

Montée des Belleville (cyclo sportive)
Les Belleville

14 JUILLET

Festival du bois
Bozel

Fête des Bûcherons
Courchevel La Tania

19 > 21 JUILLET

Le Surprenant Festival #1
Méribel

20 & 21 JUILLET

Week-end 100% vélo Trophée Enduro des Alpes /
Enduro des Belleville / Draisienne Cup / 3V Cycling Trophy
Vallée des Belleville

Fête de la Madelon
Courchevel

21 JUILLET

Björka X3 (triathlon)
Courchevel

21 > 26 JUILLET

Festival Les 3 Coups (théâtre)
Courchevel

26 & 27 JUILLET

Fête de la bière artisanale
Saint-Martin-de-Belleville

27 & 28 JUILLET

Altifest (concerts)
Courchevel

28 JUILLET

Gran Fondo Col de la Loze (cyclo sportive)
Brides-les-Bains

29 JUILLET > 13 AOÛT

Festival baroque en Tarentaise #33
Concerts dans toute la vallée

31 JUILLET

Symphonie Lumière
Courchevel

AOÛT

3 & 4 AOÛT

Fête à Fanfoué (traditions)
Méribel

4 AOÛT

Millet X Trail (ultra trail)
Courchevel

Ça chante à Brides
Brides-les-Bains

4 > 6 AOÛT

Val Tho Summit Games (trail)
Val Thorens

5 > 9 AOÛT

Festival de la magie
Courchevel

10 & 11 AOÛT

Méribel Trail
Méribel

Rencontre des 5 sens
Courchevel

12 > 14 AOÛT

Du sol au ciel (cirque de rue)
Méribel

13 & 14 AOÛT

Coupe du monde de saut à ski
Courchevel

Liste non exhaustive
(sous réserve de modifications)

14 & 15 AOÛT

Fête des Tovets
Courchevel

15 AOÛT

Pèlerinage et fête du village
Saint-Martin-de-Belleville

Fête du lac
Bozel

16 > 18 AOÛT

Coupe de France de VTT
Les Menuires

Cycling Event
Courchevel

17 & 18 AOÛT

Échappée du Col de la Loze (vélo)
Méribel

17 > 21 AOÛT

Pro-Am de golf
Méribel

22 & 23 AOÛT

Festival d'astronomie
Méribel

24 AOÛT

Journée des artistes
Moûtiers

24 & 25 AOÛT

La Haute Route
Courchevel

29 & 30 AOÛT

Closing E-Bike
Méribel

REMONTÉES MÉCANIQUES : LES DATES D'OUVERTURE

► COURCHEVEL

Du 6 juillet au 1^{er} septembre

► BRIDES-LES-BAINS

Les 6 & 7 juillet, et les dimanches
jusqu'au 25 août

► MÉRIBEL

Du 29 juin au 30 août

► VALLÉE DES BELLEVILLE

Du 6 juillet au 30 août

► LIAISON 3 VALLÉES

Du 7 juillet au 30 août

FULL SOCIAL JACKET

INITIATIVE SKI-LIDAIRE

Jonas Herry et Bertrand Roy travaillent dans l'univers du textile de montagne et les vêtements professionnels depuis de nombreuses années. En 2018, ils ont fondé le Full Social Jacket, pour collecter les vêtements professionnels et les redistribuer aux populations exposées au froid.

D'où est née cette idée ?

Dans notre métier, nous avons dressé le constat de beaucoup de gâchis, celui que des uniformes et vêtements de travail de montagne partaient au rebut, alors que beaucoup étaient encore sous plastique. Effectivement, lors du renouvellement des tenues, il y a souvent plus d'articles commandés, pour avoir du stock en différentes tailles, dans tous les métiers, et s'adapter aux évolutions du personnel. En réalité, au moment du renouvellement des tenues, souvent au bout de deux ans, beaucoup étaient encore sous plastique. C'est ainsi que nous avons eu l'idée de créer le Fonds de dotation Full Social Jacket

Comment collectez-vous les vêtements ?

Lorsque nous livrons nos clients par le biais de transports dédiés, nos camions repartaient souvent à vide. L'idée est de collecter auprès des professionnels et des marques des vêtements avec lesquels nous travaillons des vêtements propres, en bon état et avec un inventaire. Et plus largement tout ce qui tient chaud : bonnets, gants, tenues, chaussures... Une plateforme logistique de Lyon, IBS Logistique, nous offre le stockage.

Auprès de quelles populations venez-vous en aide ?

En 2018, nous avons mené une première opération en Ukraine, où il y avait déjà des besoins, en collaboration avec Méribel Alpina et Caritas. Chaque année, un convoi part via Le Havre au Québec, où des vêtements sont distribués aux tribus autochtones. En 2022 et 2023, 10 000 pièces ont été apportées une nouvelle fois en Ukraine. (E.R.)



In 2018, Jonas Herry and Bertrand Roy founded Full Social Jacket, to collect professional clothing and redistribute it to populations exposed to the cold. In 2018, they carried out their first operation in Ukraine, in collaboration with Méribel Alpina and Caritas, followed by the same operation in 2022 and 2023. Every year, a convoy leaves via Le Havre for Quebec, where clothes are distributed to indigenous tribes



FULL SOCIAL JACKET

Collecte de vêtements auprès des professionnels
800 Rue de l'Énergie • ZAC du Château • La Bâthie

Full Social Jacket



IL ÉTÉ UNE FOIS...

Si les stations s'appêtent à prendre du repos, pas de panique, l'été s'annonce plein de surprises et de festivités. Petit tour d'horizon des bons plans à ne pas manquer cet été à Courchevel.

LE CŒUR À LA FÊTE

Du 5 au 7 juillet, la Punta Courchevel, le rendez-vous incontournable de la Kustom Kulture fait son retour pour la 3e fois accueillant les motards du monde entier. Les 20 et 21, place à la Madelon, fête la plus authentique de Courchevel qui fait son retour au Praz. L'occasion d'évoquer les autres fêtes locales de la station... Rendez-vous à la fête des Bûcherons le 14 juillet à la Tania, celle de Notre-Dame-des-Neiges à Courchevel Moriond le 3 août, la fête des Tovets donne à voir sa grande braderie les 14 et 15 août, et nous retrouverons la fête de Courchevel Village les 24 et 25 août.

SORTONS L'ART...ILLERIE LOURDE

Courchevel à l'art et la manière de nous faire vibrer au rythme de sa programmation artistique. Du 21 au 26 juillet, retrouvons le festival de théâtre des 3 Coups qui fête ses 10 ans du côté de l'auditorium et de la Tania. La musique fera elle aussi vibrer la place de l'Alpinium du côté du Praz lors du festival Altifest les 27 et 28 juillet. Et le 31 juillet, direction les Tremplins du Praz pour assister au show son et lumières Courchevel Symphonies Lumières.

IL VA Y AVOIR DU SPORT

Les mordus d'adrénaline seront aussi comblés. Le 21 juillet, emparez-vous de votre dossard lors du Björka X3 Courchevel, triathlon hors-normes mêlant course, vélo et aviron du côté du Praz. Le 4 août, c'est au pas de course que nous aborderons la Millet X-Trail toujours au Praz. Levons les yeux vers les tremplins du Praz les 13 et 14 août, lors de la Coupe du monde de saut à ski accompagnée de ses démonstrations aériennes uniques. Enfin les 16 et 17 août, on retrouve the Cycling Event, la course VTT en deux temps avec la Street Bike dans les rues du Praz (16/08) et la Courchevel Max Enduro au départ du col de la Saulire et une arrivée à la Perrière. Restons à l'affût de la programmation, car d'autres surprises sont annoncées! (C.B.)

The summer promises to be full of surprises and festivities : Punta Bagna from 5 to 7 July, La Madelon on 20 and 21 July, Fête des Bûcherons on 14 July, Björka X3 Courchevel on 21 July, Festival de Théâtre des 3 Coups from 21 to 26 July, Altifest Festival on 26 and 27 July, Courchevel Symphonies Lumières on 31 July, Millet X-Trail on 4 August, Ski Jumping World Cup on 13 and 14 August... And much more!



COURCHEVEL TOURISME

Du 6 juillet au 1^{er} septembre
+33 (0)4 79 08 00 29
courchevel.com



© Photos Courchevel Tourisme

TRIO gagnant

14 AVRIL

Cyclisme, trail, et ski alpinisme... Vous êtes fans de ces 3 disciplines et rien ne vous arrête ? Alors le rendez-vous est donné pour la 11^e édition du Dynastar X3 Courchevel, le dimanche 14 avril. Un événement hors-norme de la route aux sommets enneigés...

Tout commence au Carrey (830m) à 10h par 13,9 km à vélo en passant par Saint-Bon, le Praz, Courchevel Moriond... 930 mètres de dénivelé plus tard, à Courchevel 1850, on enchaîne avec une course trail en boucle de 6,3 km : traversée de la forêt du Praz jusqu'au Bouc Blanc, puis retour par la forêt également. Et pour finir, une montée en ski alpinisme de 950 mètres de dénivelé et de 4,8km mènera à l'arrivée, à La Saulire, à 2710m d'altitude : avec passage sur les Verdons et sous le téléphérique de la Saulire. De quoi voir du paysage pendant ces 1880m de dénivelé !

Conçu pour des amateurs éclairés et des spécialistes participant en solo ou trio (où chaque membre de l'équipe fait une épreuve), cet événement sportif se déroule dans la bonne humeur. À l'arrivée, participants et accompagnateurs profitent d'un buffet savoyard pour se remettre de toutes ces émotions. Un concept inédit, permettant aux meilleurs spécialistes de se battre pour la victoire et pour les amateurs, de venir découvrir un cadre exceptionnel des pâquerettes à la neige, en partant du rond-point du Carrey jusqu'au sommet de la Saulire ! (C.L.)

UK We are ready for the 11th Dynastar X3 Courchevel on Sunday 14 April: departing Carrey (830m) at 10am for a 13.9km bike ride via Saint-Bon, le Praz, Courchevel Moriond and Courchevel 1850, followed by a 6,3km loop trail race, and finally a 4,8km ski mountaineering climb with a 950m vertical drop to La Saulire (2710m).



DYNASTAR X3 COURCHEVEL
Départ à 10h
Infos +33 (0)6 88 51 09 88
courchevelsportsoutdoor.com

13 AVRIL

C'EST LA FÊTE au Village !

Les températures augmentent, il fait bon flâner au soleil, les barbecues sont de sortie... Et la Fête des Tovets prend place sur le front de neige de Courchevel Village ce samedi 13 avril.

C'est la tradition désormais. En avril, les commerçants et l'ESF de Courchevel Village proposent ce beau moment de partage en plein air. Le rendez-vous est donné sur le front de neige (devant l'ESF si mauvais temps) dès 11h pour un grand méchoui ! Crêpes, buvette, jeux et animations musicales complètent cette chouette fête ouverte à tous. Une belle occasion de profiter d'une ambiance de folie après ou avant le ski ! (C.L.)

UK On 13 April, the shopkeepers and the ESF of Courchevel Village offer a great opportunity to get together on the snow front (in front of the ESF in case of bad weather) from 11am for a convivial meal, pancakes, refreshments, games and music.

FÊTE DES TOVETS
Rendez-vous sur le front de neige de Courchevel Village
Dès 11h • Ticket repas à 5 euros



© Un Duo



© ESF Courchevel Village

EN+

VENDREDI 19.04
Spectacle
« Bruit de petits pas »
Show
Dès 18h • Gratuit
Médiathèque • Courchevel le Praz

JUSQU'AU 21.04
Aquamotion
Espace aqualudique
Aqualudique area
Tous les jours de 10h à 20h30
Les mardis de 10h à 22h
(sauf spa & balnéo 20h30)

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

PRENDS TA LUGE ET TIRE TO!

SNACK / BAR / LIVE MUSIC / SHOP / RENTAL

(+33) 04 79 08 78 68
ptl4@wanadoo.fr
@prends_ta_luge

f @

LE FORUM * COURCHEVEL 1850

66 LES SAISONS, C'EST LA CHOSE LA PLUS ANTI-CASANIÈRE QU'ON PEUT FAIRE ! 99



LOUIS, FANNY, JONATHAN ET LAURA.



JONATHAN RADET *globe-trotteur*

Originaire de Nîmes, Jonathan a commencé les saisons il y a 8 ans. Arrivé à Courchevel en 2019, il est aujourd'hui directeur du Grizzly à Courchevel 1850 et partage ses voyages avec plus de 130 000 abonnés sur Instagram. Avec plus de 30 pays visités, on peut dire que l'aventure n'a plus de secret pour lui ! Retour sur son parcours...

Pourquoi as-tu commencé les saisons ?

Pendant 4 ans, j'ai travaillé dans un restaurant chez moi à Nîmes. Comme il y avait peu d'évolution possible, il y a 8 ans, je suis parti faire une première saison à Chamonix dans un restaurant. Depuis j'ai continué les saisons.

Comment es-tu arrivé à Courchevel ?

J'ai suivi une ex-copine à moi, avec beaucoup d'a priori sur la station, sur le côté « trop » luxueux. Je suis arrivé au Courchevel en tant que serveur, et j'ai directement accroché avec l'esprit du lieu et de mon patron. Alors je suis revenu, j'ai évolué, et depuis 2 ans, je dirige le bar après-ski le Grizzly.

Qu'est-ce que tu aimes dans les saisons ?

J'aime changer d'équipe, de personnes, de lieu... Pour moi, c'est la chose la plus anti-casanière qu'on peut faire. On choisit notre travail pour le lieu, et j'aime ça.

En parallèle, tu as une vraie passion pour le voyage.

Après une rupture, j'ai fait le point sur ma vie et j'ai décidé de partir tout seul, en laissant tout derrière moi et me disant que j'avais 2000€ à dépenser... jusqu'à la

prochaine saison. J'ai alors pris goût à voyager seul. Depuis, cela fait 3 saisons que je ne sors plus du tout, car j'économise pour pouvoir voyager tout le reste de l'année.

Parle-nous du voyage que vous préparez avec tes collègues...

J'adore voyager seul, mais j'avais envie de tester l'expérience avec mes potes et ma copine. Pendant 7 mois, nous allons découvrir l'Égypte, la Turquie, la Bolivie, le Pérou, la Colombie, et l'Argentine en prévoyant sans trop prévoir. Le but étant de vivre dans le pays pendant le mois où nous y sommes.

Raconte-nous une anecdote !

En visitant l'Amérique du Sud, j'ai rencontré la même personne 4 fois dans 4 pays différents par hasard. Depuis c'est mon meilleur pote ! Sinon en saison, nous avons festoyé avec Johnny Depp un soir, c'était très drôle...

Tu es aussi bien connu sur les réseaux sociaux...

Pendant le Covid, j'ai pris le temps de me perfectionner en photo, une de mes passions, et je me suis fait un petit nom dans la station. J'ai alors commencé à



© Photos Jonathan Radet



Profil

- **Prénom :** Jonathan
- **Nom :** Radet
- **Âge :** 29 ans
- **Job :** Directeur du Grizzly (bar-après-ski du Courchevel)

poster sur Instagram. Tout est parti d'une vidéo que j'ai faite pour la blague, en me moquant de mes collègues qui sortaient tous les soirs et qui arrivaient tous les lendemains fatigués, tandis que moi je ne sortais pas. En deux semaines mon compte est passé à 50 000 abonnés. Mes collègues étaient presque vexés ! Depuis un an, mon nombre d'abonnés ne fait que grimper (il en a plus de 130 000, ndlr).

Que veux-tu montrer sur les réseaux ?

Qu'il y a d'autres chemins que le traditionnel... Si on veut on peut ! En arrêtant de sortir, on peut vivre ses rêves. Puis en termes de voyage, il ne faut pas écouter les peurs des autres et se faire sa propre opinion. Je montre tout finalement...

Tu vas écrire un livre ?

Oui ! Cela sera un peu mon Instagram en version papier : un guide où je donne des tips, les arnaques à éviter, comment partir léger... Ce ne sera pas un routard. (S.E.)

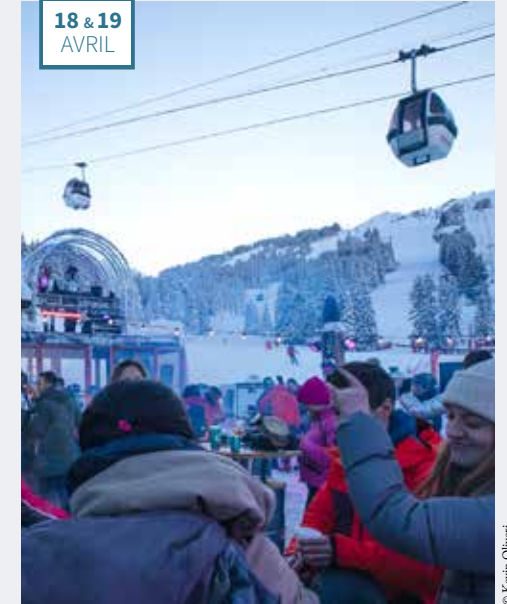
 Originally from Nîmes, Jonathan Radet, 29 years old, started working as a seasonal worker 8 years ago. Today he's the manager of Le Grizzly in Courchevel 1850 and a travel influencer on Instagram (with more than 130 000 followers). With over 30 countries visited, we can say that adventure holds no secrets for him !



jonathanradet

LA CLOSING, c'est party !


18 & 19
AVRIL



© Kevin Olivieri

La Closing de Courchevel, c'est le moment idéal pour profiter de l'ambiance printanière de cette fin de saison avec surprises gustatives, sonores et festives au menu...

Pour fêter la fin de saison le rendez-vous est donné jeudi 18 et vendredi 19 avril sur le front de neige de Courchevel 1850. Jeudi, un barbecue est proposé dès 13h, suivi d'une sieste musicale en mode DJ Chill avec boissons chaudes offertes pour finir par un live DJ à 16h. Vendredi, c'est une fondue party qui est proposée à 13h, suivie de la sieste musicale et à 16h, place au concert de KTR6 (pop rock variété) et set DJ à 17h. De quoi passer un excellent moment festif avant la fermeture de la station le 21 avril. (C.L.)

 To celebrate the end of the season, we meet on the snow front of Courchevel 1850 on Thursday 18 and Friday 19 April. On the programme : barbecue at 1pm, lounge music, hot drinks and live DJ set at 4pm on Thursday, and a fondue party at 1pm, lounge music, KTR6 concert and live DJ set at 5pm on Friday.



LA CLOSING COURCHEVEL

Dès 13h • Front de neige de Courchevel 1850



CHAMPIONNE

RENCONTRE

TIFANY

une super championne !

Tiffany Roux, originaire de Dignes-les-Bains, a les skis aux pieds depuis sa plus tendre enfance. La skieuse de haut niveau a rejoint cet hiver le team Orsatus, basé à Brides. Nous l'avons rencontrée au terme d'une jolie saison couronnée notamment par une victoire en coupe d'Europe.

Profil

- **Âge** : 26 ans
- **Discipline** : Géant et Super-G
- **Club** : GSSB Sauze Barcelonnette
- **Structure** : Orsatus Ski Racing (Brides)

Palmarès

- Plusieurs départs en coupe du monde
- Coupe d'Europe : première victoire cet hiver en Super-G, plusieurs top 10
- Championnat de France Géant : 3^e (2024), 1^{er} (2023)
- Super-G : 3^e (2024)

UK Tiffany Roux, a 26-year-old alpine skier, joined the Orsatus Ski Racing team this winter season. Originally from Les Alpes de Haute Provence, Tiffany grew up in a family of skiers, and has already won several French championships. At the end of March, she won her first European Cup race, and last weekend, she finished on the podium of the French championships.

EN+

DIMANCHE 14.04

Bal Pascal Revers

Bal

De 16h30 à 18h • Gratuit
Kiosque du parc thermal

Office de tourisme
Brides-les-Bains

+33 (04) 79 55 20 64
brides-les-bains.com

Parle-nous de toi et de ta discipline ?

Je pratique le ski alpin, en ayant suivi le cursus classique pour quelqu'un originaire de la montagne. J'ai intégré le ski-club avec des garçons, ce qui m'a tirée vers le haut. Très vite, j'ai obtenu de bons résultats, devenant championne de France en benjamine. J'ai ensuite intégré le comité régional, puis l'équipe de France pendant 8 ans. Toujours en étant licenciée à Barcelonnette, ce sont les gens qui m'ont vue grandir. J'ai rejoint Orsatus Ski Racing cet hiver, où j'ai découvert un esprit de partage. J'aime être actrice de ma carrière. Je suis toujours dans l'action, cela me donne de l'énergie. Orsatus m'a permis de grandir !

Qui t'a influencée ?

Ma famille. Je suis sur des skis depuis que je sais marcher. Cela m'a aussi permis de me faire des amis. Je n'avais pas confiance en moi plus jeune. J'avais besoin d'être la meilleure aux yeux des entraîneurs, c'est ce qui m'a fait progresser.

Tu as des idoles ?

Le Suisse Marco Odermatt, je pense qu'il sera l'un des meilleurs skieurs au monde. Il te fait vivre sa descente : quand tu le vois, tu ressens le plaisir et l'envie de skier. J'adore aussi l'Américaine Mikaela Shiffrin, c'est quelqu'un d'humain qui partage ses émotions.

Pour quelles grandes courses as-tu été sélectionnée ?

J'ai eu deux sélections pour le championnat du monde de ski à Cortina d'Ampezzo. Ma première sélection en coupe du monde était en combiné en février 2019 : pour moi, c'était un rêve devenu réalité et j'ai terminé 24^e. En 2019-2020, en Super G en coupe du monde, j'ai terminé 32^e. Cette année, j'ai participé à deux coupes du monde, une en géant et une en super G.

Comment se passe une saison ?

Elle dure toute l'année. Je fais du cardio et de la musculation. Plus on approche du début de la saison, plus on augmente la charge et l'intensité, tout en réduisant le temps d'effort. Nous avons différents stages aussi.

Tu as d'autres passions ?

Le sport en général. J'ai besoin d'adrénaline et de me sentir vivante, et cela passe par des activités en extérieur.

Que pouvons-nous te souhaiter ?

Aller aux Jeux olympiques, c'est mon rêve ultime ! (T.M.)

BRIDES-LES-BAINS



© Bernard Benaïme



© Valentin Vion

UN PRINTEMPS

en folies

Le printemps est là. Quoi de mieux que de le célébrer comme il se doit, au travers de différents événements. Du défi sportif en passant par la gastronomie, Brides-les-Bains a prévu un programme pour tous les goûts. À vos agendas!

LE DÉFI DE L'OLYMPÉ

Dimanche 14 avril

Envie de se challenger ? C'est un défi pour les traileurs passionnés de montée ! Le but : réaliser un maximum de grimées seul ou en équipe en un temps maximum de 6h. À quoi vous attendre ? Une boucle de 3,5 km, une montée sèche de 520 m D+, et une redescente en télécabine avant de remonter (lire aussi p25).

*Départ à 10h devant la mairie de Brides
Inscriptions meribel-sport-montagne.com*

BRIDES FAIT SA COMÉDIE

Du vendredi 17 au dimanche 19 mai

Rire, c'est bon pour la santé ! Offrez-vous une cure à l'occasion de la 17^e édition du Festival, qui promet des soirées hilarantes avec en guest stars Charlotte Boisselier, Gabriel Dermidjian et Jean-Luc Lemoine.

*Spectacles à 20h30 • Cinéma le Doron
Tarifs dès 16€ • Pass 3 jours 45€*

LES 10 ANS DU LABEL DIÉTÉTIQUE ÇA SE FÊTE !

Du jeudi 13 au dimanche 16 juin

On se fait plaisir avec ce festival dédié à l'art culinaire et à l'équilibre alimentaire. Lors de ces quatre jours, on retrouvera des démonstrations culinaires, des conférences, et des ateliers seront proposés aux curistes comme aux touristes et aux locaux. Une salle de sport en plein air sera également créée pour l'occasion, car la santé passe par le bien manger mais aussi le sport, l'activité physique.

*Équilibre et gourmandise
Programme à découvrir bientôt !*

LÂCHE TA BRIDES

Du jeudi 20 au samedi 22 juin

On se déhance en extérieur avec ce festival qui revient en force pour sa 3^e édition. Célébrez la fête de la musique dans une ambiance envoûtante, rythmée par des concerts, de la restauration avec la présence de food trucks. Cette année, les mélodies du monde sont à l'honneur avec la présence de plusieurs groupes (LMZG / Astroficus / Colectivo Caliente / Ananda Gospel / Zook Evasion / David Pasquet). (T.M.)
Parc thermal • Accès libre • Dès 20h



© Sytwin Aymoz

UK What better way to celebrate spring thanks to numerous events : Le défi de l'Olympe or a maximum of ascents alone or in a team in a maximum time of 6 hours on Sunday 14 April from 10am to 4pm, the 17th edition of the comedy festival Brides Fait sa Comédie from Friday 17 to Saturday 18 May, a festival dedicated to culinary arts and balanced eating from Thursday 13 to Sunday 16 June, and the 3rd edition of the festival Lâche ta Brides from Wednesday 19 to Sunday 23 June.

 **LES GRANDS ÉVÉNEMENTS DU PRINTEMPS**
Programme détaillé à l'office de tourisme

+33 (04) 79 55 20 64 • brides-les-bains.com



**GSI BY FONCIA
FOURNISSEUR OFFICIEL
DE VACANCES À LA MONTAGNE**

* GSI by FONCIA vous accueille pour des vacances inoubliables dans les 3 vallées. Découvrez les appartements et chalets à la location au cœur des Alpes sur le site www.gsi.immo

GSI.IMMO

GSI
by FONCIA



MÉRIBEL

UNE MONTÉE **14 AVRIL**
d'un seul trail

Comme chaque année, le Défi de l'Olympe est le rendez-vous attendu des trailers qui ont envie d'en découdre avec cette ascension entre Brides-les-Bains et Méribel. Rendez-vous le 14 avril au pied de la télécabine de l'Olympe pour cette montée sèche de 3,5km, un beau préambule à la saison du trail.

Qui sera béni des dieux et remportera ce défi au concept unique ? Pour la 5e fois, il est temps de tester ses limites et de prendre part à cette course organisée par Méribel Sport Montagne, associée pour la première fois avec la Montée du Funi à Bourg-Saint-Maurice (27 avril). Le principe est simple, rendez-vous à 10h devant la mairie de Brides-les-Bains pour effectuer une montée sèche et chronométrée durant 6h dans les gorges, au départ de Brides. Préparons-nous pour 3,5km et 530m de dénivelé positif jusqu'à Méribel-les Allues. Eh oui, seule la montée comptera car les participants pourront détendre leurs muscles vivement sollicités pendant la descente. Elle se fera via la télécabine de l'Olympe, durant 9 minutes, avant de repartir pour le maximum de montées possibles. Trois options sont possibles : la montée peut se pratiquer en solo ou en relais à deux, en relais 2 runners, ou en version une seule montée dont le départ sera donné à 14h. L'important c'est de participer, alors on se remet à l'entraînement pour remporter ce défi... trail attendu. (C.B.)

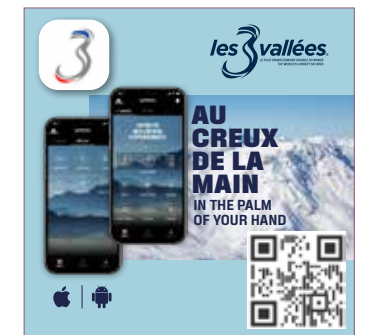
UK This Sunday 14 April, trailers reunite in Brides-les-Bains for this year's edition of the trail Défi de l'Olympe. Departing Brides-les-Bains, the trailers (solo or relay) have 6 hours to realise as many climbs as possible or 3,5km with a positive altitude difference of 530m to Méribel-Les Allues.

DÉFI DE L'OLYMPPE

De 10h à 16h

Inscriptions :

- Solo : 30€ en ligne – 40€ sur place
 - Relais 2 runners : 40€ en ligne – 50€ sur place
 - Grimpée sèche : 10€
- +33 (0)4 79 00 50 90 • meribel-sport-montagne.com



EN+

LUNDI 15.04

Film Ibx « Dans les pas du bouquetin »

Movie

À 10h30 et 14h • Gratuit
Maison de la réserve de Tueda Mottaret

MARDI 16.04

Musique Live : Amped up Mardis

Live music

À 22h • Bar La Taverne Méribel Centre

MERCREDI 17.04

First track des Plattières

First track

De 8h à 9h • Dès 8 ans
Tarif 45€ (avec petit déjeuner)
Inscription obligatoire

Office de tourisme Méribel

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

L'atelier des cimes



L'Atelier Spécialiste
Marques Allemandes
MERCEDES PORSCHE AUDI
VOLKSWAGEN BMW MINI SMART



Nos prestations

- Mécanique
- Diagnostic
- Pneumatique
- Pare-brise
- Carrosserie
- Attelage
- Jantes
- ...

MANNES RENT

Location de véhicules 6 à 8 places

Mercedes Classe V
& Vito Tourer,
VW Caddy



Un jour, une semaine, un mois...

Consultez-nous
pour les tarifs & conditions

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

MÉRIBEL

LES BONS PLANS de la Maison de la Réserve

Méribel regorge de coins pépites et de bons plans. Du côté de la Réserve naturelle de Tueda à Mottaret, il est une maison où les activités créatives ont élu domicile. Petit tour d'horizon des ateliers à tester sans réserve, avant que la station prenne des vacances.



Venir à Méribel sans découvrir la réserve naturelle du plan de Tueda, c'est comme se rendre à Paris sans visiter la Tour Eiffel. Le site regroupant plus de 500 espèces végétales et 400 espèces animales donne également à voir une maison pas comme les autres. La Maison de la Réserve évoque ce site protégé et organise de nombreuses activités en lien avec la thématique.

Le lundi 15 avril de 13h45 à 15h45, grâce à Elsa on participe à la fabrication de graines pour oiseaux. Envie de ramener un souvenir chez-soi ? Rendez-vous le mardi 16 avril au même endroit de 13h45 à 15h45 pour fabriquer son animal préféré. Le mercredi 17 avril de 13h45 à 15h45, on fabrique notre panier poussin. Enfin, le jeudi 18 avril de 10h30 à 16h, place aux familles et à la closing de la saison. L'occasion de participer aux ateliers en famille pour la dernière fois de la saison. (C.B.)

The Plan de Tueda nature reserve is home to over 500 plant species and 400 animal species. La Maison de la Réserve, accessible on foot from the parking space in Mottaret, learns you everything about this protected site and organises a wide range of themed activities.



MAISON DE LA RÉSERVE NATURELLE DU PLAN DE TUEDA

Animations gratuites
15 minutes de marche depuis parking à Mottaret
Accès navette depuis l'arrêt Chatelet
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

MÉRIBEL

Julia SAVOYARDE D'ADOPTION

Pétillante, souriante et accueillante, c'est à la Buvette de Tueda que nous avons rencontré Julia. Elle partage avec nous sa venue dans les 3 Vallées, et son amour pour la Savoie.

Parle-nous de ton parcours.

J'ai commencé dans la restauration il y a une quinzaine d'années. Je faisais des études de Lettres, mais à 19 ans, je voulais voyager alors j'ai arrêté pour travailler et voir le monde. J'ai trouvé des jobs en saison tant que barmaid à Lyon, en Corse, à Manigod... Et puis j'ai atterri aux Gets, en Haute-Savoie. J'ai trouvé un travail dans un restaurant où j'ai rencontré mon mari, Emmanuel Lachenal ! Il m'a embauchée, nous avons noué une belle relation professionnelle, puis amicale et depuis, nous sommes « partners in crime ! ».

Et comment êtes-vous arrivés dans les 3 Vallées ?

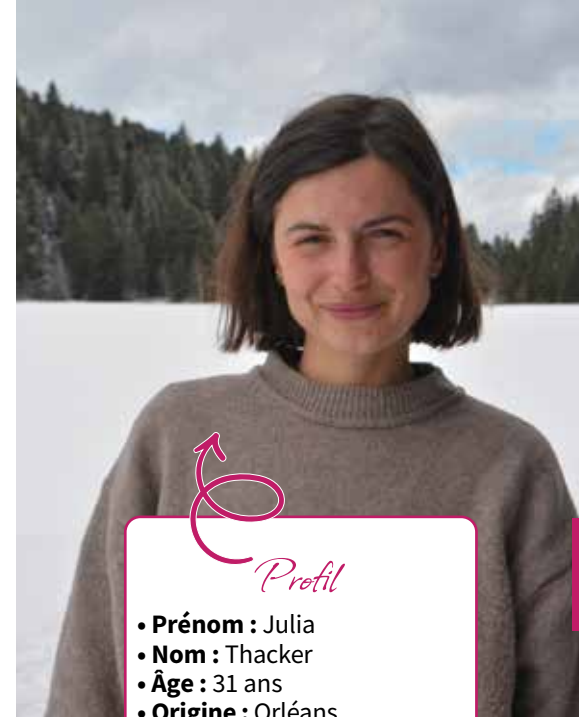
Après les Gets, nous nous sommes installés à Aix-les-Bains, où j'ai parfait mon expérience en restauration en travaillant dans un établissement étoilé, avec un poste à responsabilités. Puis mon mari, Emmanuel, a été embauché tant que directeur opérationnel pour le groupe 3 Vallées Restauration. D'où notre venue dans cette belle contrée. Je suis Savoyarde d'adoption.

Et te voilà en charge de la réouverture cet hiver de la Buvette de Tueda !

Exactement. Avec Emmanuel, Jimmy Lesage et les équipes, nous avons relevé le défi et c'est un beau succès. On ne s'y attendait pas. Les passants sont ravis de sa réouverture, de trouver un petit cocon douillet où se rassasier d'une bonne cuisine simple et maison, ou tout simplement boire un coup.

Qu'est-ce que tu aimes ici ?

La nature... J'ai toujours adoré travailler dans des lieux d'exception et je dois bien dire que c'est l'un des plus beaux. Et puis, la Buvette, ça fait un peu ginguette, et j'aime ce côté chaleureux et spontané. Nous avons une clientèle très sympathique de promeneurs, randonneurs à ski ou de pratiquants de ski de fond.



Profil

- Prénom : Julia
- Nom : Thacker
- Âge : 31 ans
- Origine : Orléans
- Job : Responsable
- Où : la Buvette de Tueda
- Camp de base : Aigueblanche

Et cet été ?

L'ouverture est prévue le 1^{er} juin, pour le réempoissonnement du lac. On passe par une pisciculture dans l'Ain pour avoir des truites fario et arc-en-ciel. À la Buvette, des forfaits de pêche seront vendus et il y aura toujours de quoi bien manger... (S.M.)

We met Julia at La Buvette de Tueda. Her customers are hikers, ski tourers and cross-country skiers. Passers-by are delighted to find a cosy place to share good, simple, home-cooked food, or simply have a drink. It is due to open on 1 June, when the lake will be restocked with fish. Fario and rainbow trout will be available from a fish farm in the Ain region. At La Buvette de Tueda, fishing licences will be sold and there will always be plenty to eat.





ALEXANDRE BOUET

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE MÉRIBEL ALPINA

Arrivé à la tête de Méribel Alpina en juin dernier, après deux décennies du côté de Val d'Isère puis de La Plagne Alexandre Bouet continue son petit bonhomme de chemin en Tarentaise, au service des domaines skiables. Rencontre avec un professionnel passionné, qui s'épanouit désormais au cœur des 3 Vallées...

Profil

- **Prénom :** Alexandre
- **Nom :** Bouet
- **Âge :** 46 ans
- **Origine :** Caen (Normandie)
- **Job :** Directeur général de Méribel Alpina

Alexandre, peux-tu te présenter en quelques mots ?

Je suis Normand, originaire de Caen. Après des études à l'Estaca, à Levallois-Perret (92), l'école d'ingénieurs de construction aéronautique et automobile, avec une spécialisation ferroviaire, j'ai effectué mon stage de fin d'études à la STVI, à Val d'Isère, notamment sur le funiculaire de la station. Je ne suis jamais reparti !

Pourquoi la Tarentaise ?

À la fin des années 1970, mes parents ont acheté une vieille grange à Hauteville-Gondon, à côté de Bourg-Saint-Maurice. Petit, je venais skier aux Arcs. Je ne me voyais pas travailler ailleurs qu'en montagne. D'ailleurs côté loisirs, je suis assez touche-à-tout : ski, snooc, snow, VTT de descente. J'aime bien pratiquer ce qu'on propose à nos clients !

Quel a été ton parcours professionnel ?

Après mon stage, je suis resté 18 ans à Val d'Isère, à la STVI, où j'ai effectué différents métiers, à l'exploitation, comme chef de secteur, jusqu'à devenir directeur opérationnel. En 2018, j'ai rejoint La Plagne et la SAP, comme directeur général adjoint, au côté de Nicolas Provendie. Et depuis juin 2023, je suis directeur général de Méribel Alpina.

C'est donc ton premier poste de directeur...

J'ai eu la chance de travailler pour des gros domaines skiables, très différents. Val d'Isère, la station sportive haut de gamme ; La Plagne, station plus familiale mais avec une envergure énorme (700 salariés à la SAP). Méribel Alpina, c'est mon premier poste de direction générale. On sent le poids des responsabilités qui s'installe, dans tous les sujets de l'entreprise ! Quand il faut trancher, je suis désormais le dernier élément...

Qu'est-ce qui te motive ?

Les challenges et les défis ! J'aime bien changer quand j'ai fait le tour d'un métier. Souvent, les planètes sont bien alignées, j'ai toujours eu des opportunités pour évoluer, au sein de l'entreprise ou du groupe. Le poste de directeur, c'est une marche qu'il faut être prêt à gravir, mais c'est intéressant, car on a les clés en matière de stratégie, de développement, d'aménagement. Et je prends plaisir avec le volet relationnel avec les acteurs locaux.



“ L'ENJEU, C'EST D'AVOIR UN DOMAINE ATTRACTIF, POUR QUE NOS CLIENTS AIENT ENVIE DE SKIER SUR MÉRIBEL, EN TOUTES CONDITIONS. ”

Quelles ont été tes premiers chantiers ?

Méribel Alpina exploite le domaine skiable via une délégation de service public, qui a été prolongée en 2016 jusqu'en 2034. Il ne faut pas oublier que c'est la commune qui met à disposition son territoire. Mes premiers mois ont été consacrés à resserrer les liens avec les élus, les services municipaux, l'office de tourisme, et tous les acteurs de la station. C'est important d'apprendre à bien travailler ensemble. L'autre travail urgent, c'était la finalisation et la clarification du programme d'investissements sur 2024-2027.

Côté travaux, quels sont les prochains projets ?

Plusieurs chantiers vont débiter cet été. La rénovation lourde de la télécabine des Rhodos, avec la reprise des bâtiments, l'intégration de WC publics, le changement des cabines. La réalisation d'une vraie zone débutant (espace ski et espace luge) sur le front de neige de la Chaudanne, avec un tapis. La mise en valeur du sommet de Roc de Fer, à l'arrivée du télésiège Olympic. Et en 2026, la création d'un nouvel appareil dans le secteur du Rond-Point, pour rejoindre la gare intermédiaire des Rhodos. Il y a également des travaux prévus en 2025/2026 au niveau de la gare de départ de Brides.

Parle-nous un peu des spécificités de Méribel Alpina...

C'est une station un peu plus basse que les stations de haute altitude des 3 Vallées. L'enjeu, c'est d'avoir un domaine attractif, pour que nos clients aient envie de skier sur Méribel, en toutes conditions. Nous travaillons avec deux concédants, la commune des Allues, mais aussi celle de Brides. Cet hiver, nous avons ouvert la télécabine de l'Olympe une heure plus tôt, pour faciliter les montées des socio-pros, de la clientèle de cours de ski, depuis la vallée. En chiffres, Méribel Alpina, c'est 230 employés en pleine saison, dont 50 CDI permanents, et 28 appareils à exploiter.

La perspective des JO 2030, c'est motivant ?

Je suis arrivé après les Mondiaux de ski. Après de tels événements aussi fédérateurs, on s'interroge toujours sur la manière de rebondir. Et le dossier JO est sorti... Ça permet de se reprojeter, ça donne une nouvelle ambition, c'est génial ! Les Jeux, c'est un formidable moteur. On attend désormais la validation finale en juillet, pour savoir si Méribel accueillera des épreuves alpines ou de combiné nordique.

Un mot sur la saison d'été qui se profile ?


Pour nous, c'est une période plus creuse, qui permet toutefois de créer un peu d'emploi pour nos équipes. Et c'est important d'animer le territoire. Nous allons ouvrir TC Tougnette et TC Pas du Lac 1 à partir du 29 juin, et Tougnette 2 et Pas du Lac 2, dès l'ouverture des liaisons 3 Vallées le 7 juillet.

Qu'est-ce qui t'anime dans toutes ces missions ?

L'objectif ultime, c'est la satisfaction du client. J'aime participer à toute la partie en amont, la gestion de projet, l'organisation, le fonctionnement. Je me régale dans les dossiers de réaménagement du territoire. La meilleure récompense, c'est celle qui vient du salarié et des clients. En plus, à Méribel Alpina, j'ai la chance de travailler avec une équipe resserrée, très vite opérationnelle et multitâches.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

Je ne sais pas, mais probablement en montagne ! (E.R.)

 Alexandre Bouet, who has been General Manager of Méribel Alpina for the past year, is originally from Caen in Normandy. He studied in Levallois-Perret (92), at the aeronautical and automotive engineering school. He did his end-of-studies work placement at STVI in Val d'Isère, and never left ! After his traineeship, Alexandre spent 18 years at STVI in Val d'Isère, until becoming Operations Manager. In 2018, he joined La Plagne and SAP for 5 years, as Deputy General Manager.



CHEF CUISINIER

Clément, L'AUBERGISTE MODERNE

Dans le métier, Clément est arrivé un peu sur le tard, mais motivé par une passion de toujours : la cuisine... Un domaine qui lui permet de laisser libre cours à sa créativité et son talent, avec comme mot d'ordre, le partage. Rencontre avec le chef du restaurant de l'hôtel M Lodge.

Clément, pourquoi la cuisine ?

J'ai suivi un cursus scolaire général, passé un Bac littéraire option arts plastiques, et commencé une classe prépa dans le domaine de l'art. Et puis j'ai tout plaqué pour travailler avec mon frère, cuisinier de métier, qui ouvrait un restaurant en bord de mer.

Tu n'as donc pas suivi par la filière école hôtelière ?

Quand j'avais 17 ans, j'avais voulu me réorienter vers la cuisine, mais mes parents avaient refusé. Il y a 20 ans, ce n'était pas aussi « hype » que maintenant, il n'y avait pas encore Top chef et compagnie ! J'ai donc appris sur le tas.

Qu'aimes-tu dans ton métier ?

J'ai toujours aimé cuisiner pour les autres. Concrètement, ça m'occupe les mains. Et c'est la manière que j'ai trouvée de pouvoir faire plaisir aux gens. J'ai envie de prendre soin d'eux. Créer en cuisine pour eux, c'est un moyen de le montrer. Le métier est dur et exigeant, avec mais de vraies valeurs humaines.

Tu as un joli parcours auprès de grands chefs...

J'ai travaillé à Saint-Tropez, à Arc 2000, à Courchevel, avant de rejoindre Jacques Decoret, Meilleur ouvrier de France, à Vichy, comme second dans son restaurant étoilé. C'était dur, il me restait beaucoup à apprendre. Le vrai délice est venu chez Vincent Maillard (Lily of the Valley, Var), où j'ai compris l'essence même de ce qu'est la cuisine : la maîtrise des bases, le respect du produit dès son arrivée, l'art de la table et du terroir, avant toute recherche visuelle ou esthétique. J'ai aussi été chez Philippe Colinet, à Saint-Tropez, une jolie rencontre avec un chef à la cuisine sensible.



Profil

- Prénom : Clément
- Nom : Héricotte
- Âge : 36 ans
- Origine : Picardie
- Job : Chef cuisinier
- Où : La Table du M, restaurant du M Lodge

Tu es aujourd'hui chef au M Lodge... Comment définirais-tu ta cuisine ?

Ni gastronomique, ni brasserie... Je suis un aubergiste moderne, qui aime recevoir les gens mais pas les étiquettes ! Je recherche la technique et la justesse dans l'assiette, mais avant tout l'authenticité, pas le surfait. Le luxe simple : être attentionné, travailler des produits de saison et locaux, valoriser un terroir. C'est ça la vraie restauration. (E.R.)

🇬🇧 Today, Clément is the chef at La Table du M, the restaurant of hotel M Lodge. To get there, he left everything behind to work with his brother who opened a restaurant by the sea. He then worked in Saint-Tropez, Arc 2000 and Courchevel, before joining Jacques Decoret, Meilleur ouvrier de France, in Vichy. Through his dishes, he makes people happy. The job is hard and demanding, but with real human values.

EN+

JEUDI 18.04
Bar éphémère du printemps
Spring pop-up bar
Dès 18h • Gratuit
Centre village

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

DES FIXATIONS... AU GUIDON

13 > 19
AVRIL

En ce mois d'avril de transition, vous hésitez entre ski et VTT pour profiter des descentes en montagne ? Pour combiner les deux, rendez-vous du 13 au 19 avril à Saint-Martin-de-Belleville pour la semaine Ski & Bike.



© Marine Vernaz

Le blanc laisse place doucement au vert, le soleil semble ne plus nous quitter et les marmottes recommencent à siffler... la saison prend fin petit à petit, laissant place à la saison du vélo et des randos. Mais pour que la transition se fasse de la plus douce des manières, pourquoi ne pas mélanger ces deux sports phares de la montagne le temps d'une semaine ? En effet, skis et vélos seront acceptés dans la télécabine Saint-Martin 1 lors de la dernière semaine de la saison. De quoi, une fois rassasié du ski, passer au VTT... dans la même journée, cool non ? On se prépare à farter, à gonfler et surtout à dévaler, car ce sont 2 singles d'enduro, 1 piste de descente et 2 itinéraires de VTTAE qui seront proposés. Et pour clôturer ce moment comme il se doit, rendez-vous à l'after Ski & Bike le 18 avril dès 17h30 dans le centre du village pour un concert, un show et des cocktails ! (S.E.)

🇬🇧 The Ski & Bike Week organised from 13 to 19 April proposes 2 enduro singles, 1 downhill track and 2 e-bike itineraries. And to end the event in beauty, we meet for a live concert, a show and cocktails at the Ski & Bike after-party on 18 April from 5.30pm in the centre of the village.

 **SEMAINE SKI & BIKE**

TC Saint-Martin 1 ouverte aux VTT

LES MENUIRES

ARVI

13
AVRIL

Les amis

Toutes les bonnes choses ont une fin, et l'hiver ne déroge pas à la règle. Samedi 13 avril, il sera déjà l'heure de se dire au revoir ou à l'année prochaine. Grands moments d'émotions ou soirée endiablée, on ne rate pas ce clap de fin !

Arvi, c'est le « bye, tchao, salut... » du patois savoyard, qu'il est d'ailleurs bon de connaître car il fait 7 points au Scrabble. Une manière de se rappeler que ce n'est qu'un au revoir... et qu'on se retrouve l'année prochaine ! Au centre sportif des Menuires (le Break), la soirée du 13 avril se veut de remercier chaque acteur de la station pour cette saison réussie : saisonniers, locaux, socio-pros, vacanciers sont alors tous conviés. Au programme : le concert désormais traditionnel du groupe Sortie de Secours (professionnels du chauffage de salle au registre multigénérationnel), mais aussi de la nostalgie, des rires et des larmes et surtout un moment inoubliable. (S.E.)

🇬🇧 At the sports centre Le Break in Les Menuires, the event Arvi Party on 13 April wants to thank everyone involved in the resort for this successful winter season : seasonal workers, locals, socio-professionals and holidaymakers are all invited from 9.30pm.



© David André

 **ARVI PARTY 2024**

Centre Sportif le Break • La Croisette
Dès 21h30 • Entrée offerte



LES 5 BONNES RAISONS DE POUSSER LA PORTE DE L'ESPACE PROPRIÉTAIRES

Accueillir, renseigner, conseiller tous les propriétaires de la vallée (et pas seulement les loueurs) toute l'année... Voici le rôle de l'Espace Propriétaires des Belleville. Laurence Rivail, directrice SEM Rénov'/Espace Propriétaires, nous explique pourquoi il serait dommage de ne pas en profiter !

1 - POUR VALORISER SON BIEN

Dans la vallée, on distribue des flocons par millions ! Ce label local permet de valoriser la qualité du parc immobilier, d'identifier le propriétaire et de rassurer le client sur l'existence du logement. Nous nous occupons également du classement national ministériel en étoiles, des labels Famille Plus et Flocon Vert. Notre idée est de travailler la qualité de l'hébergement touristique pour donner aux vacanciers l'envie de revenir.

2 - POUR OBTENIR DES SUBVENTIONS ET DES AIDES À LA RÉNOVATION

Grâce au dispositif ORIL, les propriétaires peuvent bénéficier d'aides jusqu'à 10 500€ pour une rénovation complète de leur meublé. Une opération gagnante pour tous ! L'équipe de l'Espace Propriétaires est disponible tout au long de la réalisation pour accompagner, aider à choisir son type de rénovation, rassurer, valider... et gratuitement en plus !

3 - POUR TOUT SAVOIR SUR COMMENT GÉRER SON BIEN

Quel que soit le choix de commercialisation du propriétaire, nous sommes là pour renseigner sur la réglementation, les obligations fiscales et commerciales pour une gestion locative optimisée. Loueurs via les professionnels ou de particuliers à particuliers, chacun son choix, notre rôle est d'accompagner gratuitement les propriétaires pour répondre à toutes les demandes de nos clients.



LAURENCE RIVAIL



LES PROPRIÉTAIRES SONT DES AMBASSADEURS PRIVILÉGIÉS DE NOS STATIONS

4 - POUR PROFITER DE PLEIN D'AVANTAGES

Être propriétaire dans la vallée, c'est aussi être un acteur important de celle-ci. De nombreuses réductions et offres spéciales leurs sont réservées en partenariat avec les commerçants et les professionnels des Belleville.

5 - POUR PASSER DE SUPERS MOMENTS ET FAIRE DE BELLES RENCONTRES

Pour nous, les propriétaires sont des ambassadeurs privilégiés de nos stations. On souhaite leur faire découvrir les coulisses, les nouveautés, les richesses du territoire... c'est pourquoi on organise différents rendez-vous conviviaux. L'été, c'est chaque semaine, une sortie surprise : visites guidées, animations sportives et découverte des nouveautés mais ce qui compte avant tout c'est la convivialité... Et bien sûr l'hiver, nous organisons la traditionnelle Semaine des Copropriétaires la dernière semaine de la saison aux Menuires, avec activités et moments de partage. L'humain est au centre de nos propositions, ces moments permettent de discuter, d'échanger sur leurs préoccupations et leurs attentes. C'est très enrichissant pour tout le monde ! (C.L.)

For over 10 years, the area for owners in the Belleville Valley called l'Espace Propriétaires des Belleville has been welcoming and managing owners of furnished tourist accommodation. Whether it's for a label certifying the quality of the accommodation, renovation aid or even renting out the property, there is always a solution. Many discounts and special offers are reserved for owners in partnership with the shopkeepers and professionals of Belleville, as well as numerous privileged moments.

ESPACE PROPRIÉTAIRES

Aux Menuires • +33 (0)4 79 00 84 73
1269 avenue de la Croisette

À Val Thorens • +33 (0)4 79 00 84 89
Maison de Val Thorens, Grande Rue

Semaine des copropriétaires du 15 au 19 avril
espace-propietaires-des-belleville.com



Collection Hiver 2023-2024



**EDI
FIM**
MONTAGNE

MÉRIBEL · COURCHEVEL
LES BELLEVILLE
VAL D'ISÈRE · TIGNES
LE GRAND-BORNAND · MANIGOD

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



LES MENUIRES

© Vincent Lottenberg

AU PARADIS des tout-petits

Le message est clair : Les Menuires, c'est la station familiale par excellence. Labellisée Famille Plus depuis 2006, elle met tout en œuvre pour que même les tout-petits y trouvent leur compte !

LE SKI DÈS 2 ANS ET DEMI !

Il n'y a pas d'âge pour apprendre à skier. L'ESF et Prosneige les Menuires proposent des cours collectifs de ski par groupe d'âge, dès 2 ans, afin de faire découvrir aux plus jeunes la magie de la glisse sous l'aile d'un moniteur diplômé. En plus, pendant les vacances de Noël et de février, les petits pourront faire des descentes aux flambeaux comme les pros ! Aux Menuires, on met l'accent sur la sécurité : des zones sont dédiées aux débutants, sur les pistes Montagnette et Violette. Pour les plus jeunes skieurs (et leurs parents), c'est l'idéal pour apprendre à skier sans stress.

HORS SKI, C'EST FUN AUSSI

La magie de la montagne, ça ne se limite pas au ski. Vos petits ne manqueront pas d'activités extérieures : circuits luge, initiations raquettes, aires de jeux de glisse, balade en chien de traîneaux ou labyrinthe à faire en famille, manèges, île aux enfants et bien plus sont ouverts aux petits dès 1 an. Afin d'assurer la sérénité des parents partis au ski, l'ESF met en place une garderie pour les enfants de 3 mois à 5 ans équipée de salles de jeux, de salles de changes, d'une minuscuisine, d'une salle de repos et d'une terrasse extérieure. Et pour les frileux, la station propose également tout un tas d'activités intérieures : piscines, cinéma, prêt de jeux, toboggans, trampolines, modules... spécifiquement ouverts aux tout-petits. (S.E.)

The ski schools ESF and Prosneige propose group ski lessons for all ages, from 2 years upwards, under the watchful eye of a qualified instructor. Numerous indoor and outdoor activities are also proposed : snowshoeing lessons, sledging, merry-go-rounds, trampolines, cinema, swimming pool and much more. The ESF ski school has a nursery for children aged 3 months to 5 years, with playrooms, changing rooms, a rest room and an outdoor terrace.

ACTIVITÉS ENFANTS JUSQU'À 6 ANS

Centre sportif : +33 (0)4 79 01 08 83
ESF les Menuires : +33 (0)4 79 00 61 43
Prosneige les Menuires : +33 (0)4 79 04 18 35



© Alpcat Media



© Vincent Lottenberg

**FORFAIT
JOURNÉE
SAMEDI***
Les Menuires
Saint-Martin

**EXCLU WEB
37€**

skipass-lesmenuires.com
*voir conditions en ligne

EN+

MARDI 16.04

Déambulation musicale
Musical wandering
Dès 11h et de 14h30 à 16h15
Gratuit • La Croisette

MERCREDI 17.04

Visite guidée : Les Menuires
en pleine lumière
Guided tour
De 17h30 à 19h • Gratuit
La Croisette

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



LES MENUIRES

Académie Ô des Cimes, L'ÉCOLE DU BIEN-ÊTRE

Passionnée et habitée par son métier, Sandrine Davière, directrice des Spas Ô des Cimes, a à cœur de partager son expérience dans le monde du bien-être. L'Académie Ô des Cimes permet aux jeunes femmes désireuses de se former dans le métier, de trouver une oreille attentive à leurs envies professionnelles. Rencontre.

SANDRINE, PRÉSENTEZ-NOUS L'ACADÉMIE...

L'Académie Ô des Cimes s'adresse à des jeunes femmes de 18 à 25 ans déjà diplômées au minimum d'un CAP et qui souhaitent avoir une expérience professionnelle dans un spa. Elles suivent d'abord une formation complète de six semaines début novembre à Bourg-Saint-Maurice, puis elles intègrent en contrat de professionnalisation l'un des 30 spas de montagne Ô des Cimes.

QUI SONT LES ACADÉMICIENNES ?

Je recrute 26 esthéticiennes qui viennent de toute la France. Cette formation est faite pour des jeunes filles qui ont une vraie envie, avec un profil, une histoire et une émotion propre. L'esprit de cette formation est de donner une chance à chacune d'intégrer le monde du bien-être haut de gamme, notamment à travers l'écoute d'une directrice bienveillante et soucieuse de leur offrir un cadre de travail où elles peuvent s'épanouir.



QUELLE FORMATION EST DISPENSÉE ?

Elles apprennent les massages Ô des Cimes. La formation leur donne aussi les clés pour savoir gérer les postures de travail, le placement de la voix, le langage et des bases d'anglais professionnel. Avec une approche très pratique, elles sont très vite immergées dans le doux monde qu'est le spa.

À QUEL MOMENT INTÈGRENT-ELLES UN SPA ?

À partir de mi-décembre, elles sont qualifiées et encadrées pour être de vraies spas praticiennes durant toute la saison d'hiver, au même titre que le reste de l'équipe

COMMENT SONT-ELLES ÉVALUÉES ?

Les académiciennes sont évaluées toute la saison par leur spa manager, et je passe au moins une fois dans tous mes spas pour les rencontrer dans leur environnement de travail. Je fais un rapport d'évaluation dans lequel je donne des points d'appréciation aux filles les plus impliquées. Fin avril, elles se présentent en soutenance orale, ce qui leur permet de faire un vrai bilan de leur saison d'hiver, et elles fournissent un dossier écrit préparé en amont.

QUEL FUTUR POUR CES JEUNES PROFESSIONNELLES APRÈS L'ACADÉMIE Ô DES CIMES...

Une fois la formation passée, elles trouvent leur place pour poursuivre au sein de nos spas. J'ai d'ailleurs certaines académiciennes qui sont rentrées il y a trois ans et qui sont maintenant spa managers. D'une manière générale, Ô des Cimes est une superbe maison pour s'épanouir, progresser et transmettre. Une fois qu'elles ont les bagages nécessaires pour être autonomes, elles peuvent voler de leurs propres ailes.

COMMENT SE PASSE LE RECRUTEMENT ?

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, n'hésitez pas à nous contacter pour vivre cette fabuleuse expérience. J'attends impatiemment vos appels et candidatures pour devenir une vraie belle professionnelle au sein d'Ô des Cimes.. (S.M.)



UK The Academy Ô des Cimes is open to young girls between 18 and 25 years old, holder of a CAP diploma minimum, who dream to become a spa practitioner. Every year, the academy welcomes 26 trainees who will integrate one of the 30 Spa Ô des Cimes in the French Alps. It all starts in Bourg Saint Maurice with a 6-week traineeship and continues mid-december for the winter season. Don't hesitate to contact the academy to live this fabulous experience.



©Photos: Ivo d'images



Sandrine Davière, +33 (0)6 74 27 59 34
info@odescimes.com



© ESF Lucas Sartore

LE PLEIN D'IDÉES *sorties*

Si la fin de saison approche, à Val Thorens on étend toujours le plaisir un peu plus longtemps... Alors pour en profiter pleinement, voici quelques activités à faire dans la plus haute station d'Europe, pour tous !

SORTEZ LES DRAISIENNES !

L'an passé, pour la première édition, ils étaient près de 70 ! La Draisienne Cup, c'est une sorte de coupe du monde de draisienne sur neige, à destination des 2 à 6 ans. Sur le toit du Board, les enfants s'adonneront à des parcours et des manches jusqu'à une petite finale. Avec plein d'animations,

Draisienne Cup • Samedi 13 avril
Dès 10h • Sur le toit du Board • Gratuit

ALPINISTES EN NEIGE

La montagne regorge de mystères... et si vous essayiez de les résoudre ? Par groupes de 2 à 6, vous devrez surmonter (menottés) 6 épreuves autour de la faune, la flore, la neige... pour vous détacher. Pour la première fois cette année, l'escape game « La voie de l'alpiniste » donne rendez-vous à tout le monde dès 5 ans.

Escape Game • Du mercredi au vendredi
Durée 1h • Dès 5 ans • Gratuit
Place Caron, Club Val Thorens

ET SI ON RANDONNAIT ?

En partenariat avec Salomon, le club Val Thorens organise des initiations au ski de randonnée : Salomon ski touring experience. Par groupe de 20 (sur inscription), partez de la place Caron jusqu'au Chalet de la Marine, où vous savourerez un délicieux repas savoyard.

Salomon ski touring experience
Jeudi 18 avril • Départ 17h30 • Inscription (obligatoire) au Club Val Thorens gratuite

PARENTHÈSE MUSICALE

Depuis 25 ans, l'Eglise de Val Thorens est le théâtre de concerts organisés par l'association musique classique et jazz. Mardi 16 avril, dès 18h30 retrouvez le trio Clara Schumann, récemment formé, qui explore les grandes pages du répertoire classique ainsi que des musiques méconnues afin de les faire sortir de l'oubli. De quoi passer un moment au sommet de la justesse. (S.E.)

Concert d'hiver • Mardi 16 avril
En l'église • 18h30 • Entrée libre

UK Here are a few activities to end the winter season in beauty : Draisienne Cup on Saturday 13 April as from 10am on the roof of Le Board, Escape Game from Wednesday to Friday at Place Caron, Salomon ski touring experience on Thursday 18 April at 5.30pm, and a final winter concert on Tuesday 16 April at 6.30pm in the church.

 **ANIMATIONS ET ACTIVITÉS DE LA SEMAINE**
Infos et programme détaillé à l'office de tourisme

VAL THORENS



© L.Louberet-OT val Thorens

LIVE UNITED PARTY 25 AVRIL

c'est reparti !

Après le succès de la première édition, la Live United Party revient en force, le 25 avril. Une date à marquer dans les agendas, afin de dire au revoir à la saison d'hiver. Au programme : animations pour les petits et les grands, petite restauration et concerts.

Après un si bel hiver, il est temps de se retrouver le 25 avril pour célébrer la fin de saison comme il se doit. « La soirée est ouverte à tous les acteurs de Val Thorens : saisonniers, socioprofessionnels et clients, indique Florent Arbib, responsable événements à l'office de tourisme, qui organise la soirée. Le rendez-vous est donné dès 17h pour attirer un maximum de personnes, ainsi que les familles avec leurs enfants. »

Au programme, de la musique, des animations et de la bonne humeur. On retrouvera aussi des jeux de fête foraine, des maquilleuses mais aussi des jeux en bois qui amuseront les petits comme les grands. Un photo call animé sera également sur place, afin de garder un souvenir de cette soirée. Un petit creux ? Une buvette et de la restauration salée et sucrée sauront ravir les papilles des visiteurs.

Dès 17h, la scène s'animera au son des concerts. Pour débiter, le duo BLISS fera son entrée. Ensuite à 19h le groupe That's All Folk (pop folk) poursuivra les festivités jusqu'à 21h. Et pour couronner le tout, c'est Jü-One, habitué à enflammer la terrasse de la Folie Douce, qui prendra les commandes musicales de 21h à 23h. Alors, vous venez ? (T.M.)

UK Following last year's huge success, the 2nd edition of the Live United Party will take place on 25 April as from 5pm on the rooftop of Le Board. On the programme : entertainment for young and old, wooden games, photo call, snacks and live concerts.

 **LA GRANDE FÊTE DE FIN DE SAISON**
Dès 17h • Rooftop du Board
Entrée gratuite sur inscription sur billetweb



© L.BROCHOT-OT val Thorens



© L.BROCHOT-OT val Thorens

EN+

LUNDI 15.04
Ateliers maquillage
Make-up workshop
Dès 15h • Gratuit
Maison de Val Thorens

VENDREDI 19.04
Atelier enfants
Children's workshop
Dès 11h • Gratuit
Maison de Val Thorens

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



I BEE-LIEVE

I can fly

Qui n'a jamais rêvé de voler ? Tel un oiseau ou un superhéros, voici une invitation pour participer au voyage aérien made in Val Thorens lors de l'expérience de la Bee : une tyrolienne... en solo ou à deux !

Et si pour changer, on descendait les pistes... en volant ? Dans le genre sport extrême, la tyrolienne est une expérience aussi excitante qu'accessible à tous. Et à Val Thorens, on a pensé à ceux qui préfèrent s'envoyer en l'air à deux, car la Bee est une double tyrolienne. Accessible aux skieurs, snowboarders et aux piétons, cette activité invite tout le monde à relever les défis de la hauteur.

LE GRAND SAUT

Au sommet du télésiège de la Moutière, on s'équipe pour partir à l'aventure pendant que l'adrénaline monte. Un dernier regard à son coéquipier, et on peut s'élancer dans la voie vertigineuse des airs pour une descente pendant laquelle le monde d'en bas semble rétrécir à l'œil. Solidement suspendus par un câble, on survole, jusqu'à 65m du sol, les paysages à couper le souffle de la station la plus haute d'Europe, entourée de sublimes massifs.



JE VOLE !

Accompagnés par le vent qui caresse nos visages et l'adrénaline, les cris de joie ou de peur et les éclats de rire témoignent d'une aventure grandiose. La descente de 1800m comporte 3 tronçons synonymes de frissons. Le premier nous permet de découvrir Val Thorens du dessus. Le deuxième nous donne envie de décompresser : on lâche les mains et on en profite à fond. Quant au troisième, on espère que vous êtes sous votre meilleur jour, car c'est le moment de la photo souvenir ! Pas de panique, le centre de la station approche, nous sommes bientôt arrivés... et de la manière la plus stylée qui soit, non ? (S.E.)

Volant tel un oiseau sur les hauteurs de Val Thorens, c'est un rêve qui se réalise quand on teste la Bee. Bien équipés de la tête au pied, nous nous positionnons pour prendre le départ du premier tronçon. La Bee est une double tyrolienne : à deux, c'est toujours mieux ! 3, 2, 1... c'est parti, nous voilà dans les airs, sourire aux lèvres entre émerveillement et petits picotements. Nous enchaînons les tronçons, se retrouvant sur les plateformes pour rire ensemble et partager notre expérience. Et c'est reparti pour un tour... Une expérience extraordinaire dont on gardera un souvenir inoubliable.

Sabrina, directrice d'Infosnews

Always wanted to fly like a bird above the mythical resort of Val Thorens ? Then come and discover the BEE's double zipline : a descent of 1 800 metres, with a height of 65 metres and a speed up to 80km/h. Alone or with a friend, the double zipline offers a breathtaking view on the slopes and the resort. Don't forget your souvenir photo at the arrival ! The zipline is accessible via the chair lift La Moutière and is open every day (14 years and older).

DOUBLE-TYROLIENNE LA BEE

Accès via télésiège de la Moutière
Ouvert tous les jours de 9h45 à 16h30

Dès 14 ans et 1,40m (accompagné d'un adulte) • De 50 à 120kg matériel compris
30€/personne
ski.valthorens.com





©Photos FIS-Snowing-Snowing



CAROLINE, 35 ANS, RÉDACTRICE INFOSNEWS



JULIEN TOMAS EN PLEINE ASCENSION

Originaire de Bordeaux, Julien est arrivé en Savoie à l'âge de 4 ans et n'a pas attendu pour monter sur un snowboard. Licencié au club de Val Thorens depuis 12 ans, ce rider de 20 ans excelle en snowboard-cross et côtoie de très près les podiums, dès ses débuts en coupe du monde... Retour sur un parcours très prometteur.

Julien, comment as-tu débuté le snowboard ?

Nous sommes venus nous installer à Valmorel vers mes 4 ans, avec mes parents. J'ai directement supplié ma mère pour essayer, le snow... Elle me répétait que j'étais trop petit, mais j'ai pu prendre mes premiers cours. Puis après 5 ans à l'ESF, j'ai fait mes premières compétitions à l'âge de 8 ans, avec le club de Val Thorens.

Pourquoi le snowboard ?

J'aime l'univers et l'ambiance du snowboard, qui sont assez différents du milieu du ski.

Quelle est ta motivation principale ?

M'amuser avant tout ! Que je gagne ou que je perde, je le fais avec le sourire.

As-tu des influences dans ce milieu ?

Pas vraiment, je pratique mon propre snowboard. Après bien évidemment, j'aimerais bien suivre les traces de Pierre Vaultier, champion du monde et champion olympique de snowboardcross.

Quels sont tes objectifs ?

Refaire des bonnes courses comme j'ai pu le faire en circuits coupe du monde, faire un podium en coupe du monde et puis pourquoi pas les JO de 2030...

Comment t'entraînes-tu à l'année ?

L'hiver est dédié aux compétitions, aux alentours de mai nous nous rendons sur des glaciers puis l'été nous sommes au CNSS (Centre national de ski et de snowboard) où nous faisons du sport. Même si le snowboard c'est toute ma vie je travaille aussi un peu via une CIP (Convention d'insertion professionnelle) dans une entreprise de charpente grâce à mon Bac pro... Je garde en tête que tout peut s'arrêter !

Un moment marquant de ta carrière ?

Ma première finale en coupe du monde cette année en Autriche, où j'ai terminé 4^e !

En tant que sportif, quelles sont tes forces ?

J'ai un bon mental et je suis bien entouré ce qui est très important. Puis, j'essaie de prendre n'importe quel résultat avec le sourire.

Une anecdote ?

À chaque fin de course, je fais toujours le signe papillon avec mes gants pour ma mère. Que je perde ou que je gagne, c'est notre truc à nous.

As-tu d'autres passions ?

J'adore le sport automobile, je fais du motocross et du kart pour le plaisir. (S.E.)

Unoriginally from Bordeaux, Julien arrived in Savoie at the age of 4. He started snowboarding at a very young age. A member of the Val Thorens club for the past 12 years, the 20-year-old snowboarder excels in the Snowboardcross discipline and is part of the World Cup circuit. One of his highlights was his first World Cup final this year in Austria, where he finished 4th ! Julien loves motor sports, and practices motocross and karting for fun.

BONNET SCOTT TEAM 20 MERINO L'ACCESSOIRE DU QUOTIDIEN

Même si le printemps est la star du moment, en altitude et en fin de journée, la fraîcheur fait souvent son retour. Je décide donc de toujours garder mon bonnet Scott à proximité. Composé à 50% de laine merino, il tient chaud en permanence et protège les oreilles de façon intégrale. Avec sa taille unique et son élasticité, sa tenue est optimale. Quel bonheur de ne pas le remettre en place toutes les 5 minutes comme la plupart des autres bonnets ! Et même lorsque la température se fait plus douce et avec une masse de cheveux importante, je ne transpire pas grâce à la laine qui absorbe toute l'humidité. Son esthétisme élégant très tendance me permet de le porter avec tout type de vêtements, qu'ils soient plutôt montagnards ou citadins. Il y a fort à parier qu'on aurait envie de le porter toute l'année...



Bonnet Scott Team 20 Merino
7 Coloris • Taille unique • Modèle 291997
39,90€

Profil

- **Prénom :** Julien
- **Nom :** Tomas
- **Âge :** 20 ans
- **Origine :** Bordeaux (33)
- **Discipline :** Snowboardcross
- **Club :** Val Thorens

Palmarès 2024

- **Championnats du monde junior :**
1^{er} par équipe mixte
2^e en individuel
- **Coupe du monde :**
4^e à Montafon (Autriche)
10^e à Saint-Anne (Canada)
- **Coupe d'Europe :**
2^e à Colere (Italie)
4^e à Grasgehren (Allemagne)



CŒUR DE TARENTEISE

UN TERRITOIRE D'ART ET DE CULTURES



ALBAN NAFFRECHOUX

Axes stratégiques de développement, attractivité du territoire, connaissance de la clientèle, projets artistiques et culturels, nouveaux locaux... Alban Naffrechoux, directeur de l'office de tourisme Cœur de Tarentaise Tourisme, à Moûtiers, fait le tour des dossiers et des idées.

Alban, tu es arrivé l'été dernier. Peux-tu te présenter ?

Après 10 ans dans le marketing, mes voyages m'ont conduit à m'installer au Pérou, où j'ai démarré dans le tourisme. En 2021, je suis revenu en France avec ma femme, dans la vallée des Belleville, où j'ai été responsable de la communication pour l'office de tourisme des Menuires et Saint-Martin. Je suis arrivé à Moûtiers au début de l'été dernier, juste avant le Tour de France. La période a été assez intense !

Quelles ont été tes premières missions ?

J'ai pris la suite, à la direction de l'office de tourisme, de Céline Matteo, qui avait posé les fondations de la structure, remis à plat le fonctionnement, l'équipe, les objectifs touristiques. Mon rôle, c'est de construire un deuxième étage, d'apporter mon expérience en matière de communication, et de développer de nouveaux projets.

Présente-nous l'office de tourisme...

Notre secteur, c'est tout le territoire de la communauté de communes Cœur de Tarentaise (Moûtiers, Hautescours, Saint-Marcel, Notre-Dame-du-Pré, Salins-Fontaine, Saint-Jean-de-Belleville), sauf le haut de la vallée des Belleville dont les stations disposent de leurs propres offices de tourisme. On travaille en bonne intelligence. On fait partie de la vallée, en étant le point de départ, même si en hiver il y a plus de passage que d'ancrage.

Un mot sur ta petite équipe ?

Elle est soudée et bien en place, avec une bonne répartition des tâches. Valérie est en charge de la partie administrative, de la PAO, du tourisme d'affaire et des relations presse. Bénédicte se consacre à la gestion de projets, au développement de séjours, à notre base de données/contacts. Laurie est responsable de l'accueil et community manager. Enfin, à l'accueil, il y a aussi Lola, étudiante en alternance.

Quels sont les particularités d'un petit office comme celui de Cœur de Tarentaise ?

On a une ville, Moûtiers, qui a ses particularités, avec une vraie volonté de la développer dans toutes ses composantes (manager de centre-ville, label Petite Ville de Demain...). La ville souffre d'un déficit de notoriété pour les loisirs. Mais son atout, c'est d'être un point de confluence : au-delà du slogan, c'est une réalité. Et à côté, on a des villages pépites comme Hautescours ou Notre-Dame-du-Pré.

Quelles sont les forces du territoire ?

Là tout d'être ensemble et complémentaires... Moûtiers et ses petits villages, ça marcherait moins bien séparément. On a aussi la chance d'avoir deux centres thermaux à proximité, et un gros bassin de population en Pays de Savoie. L'enjeu, c'est d'inciter les gens à pousser la porte de notre territoire. Souvent, ils sont agréablement surpris !

BÉNÉDICTE, LOLA, LAURIE, VALÉRIE ET ALBAN



« L'ENJEU, C'EST D'INCITER LES GENS À POUSSER LA PORTE DE NOTRE TERRITOIRE. »

Comment rendre le territoire plus attractif ?

Il faut être lucide. Moûtiers n'est pas une destination touristique à part entière. Il faut arriver à capter les gens qui passent, et attirer la clientèle régionale sur de courts séjours, de 2h à la journée, au travers d'un panel d'activités ou de loisirs. Notre produit d'appel, c'est le street art, qui rencontre un vrai succès. On a aussi tout un volet patrimoine, avec le musée, la cathédrale... Et une offre qui s'étoffe à destination du tourisme d'affaire.

Quels sont les prochains projets ou événements ?

Le festival de street art avait besoin d'un nouveau souffle. Il aura lieu début juin, avec la volonté d'impliquer davantage les acteurs de la ville, tandis que de nouveaux artistes continueront à enrichir le parcours. On aimerait aussi lancer un jeu thématique pour cet été pour un public famille, un peu en mode gamification, autour de la tradition du Pain de Mai. Il y a également des réflexions sur la redynamisation du parcours artistique à Hautescours, ou sur la valorisation du village de Notre-Dame-du-Pré. Côté vélo, le volet événementiel est plus calme cette année ; la Ville travaille au renouvellement du label Village Étape en 2025.

Les prochains dossiers ?

L'année 2024 est une année de transition et de structuration. Nous venons d'emménager dans les nouveaux locaux, et continuons à améliorer la connaissance de notre clientèle. L'idée est de mettre en place des actions ciblées et projets de fond en 2025. J'aimerais aussi dépoussiérer la communication et le positionnement du territoire, à travers de petites actions comme la réalisation d'affiches (les premières sont en vente), ou de cartes postales (cet été) un peu décalées, et d'augmenter notre communauté sur les réseaux sociaux. Le maître-mot, c'est de s'autoriser la créativité, et de se faire plaisir. (E.R.)

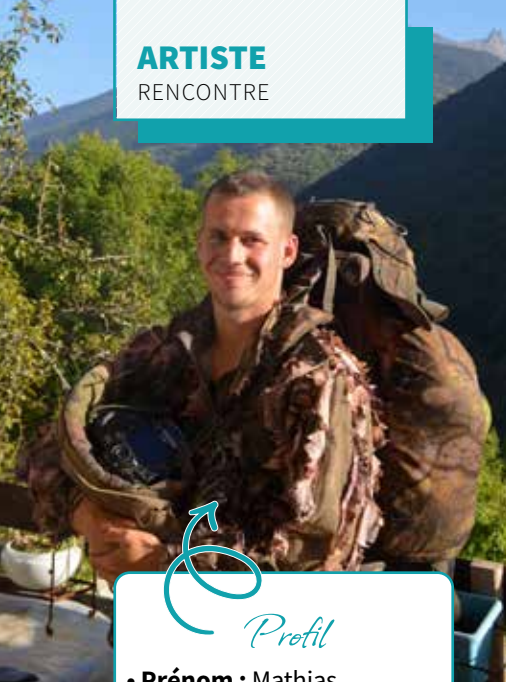
🇬🇧 **New tourist office, strategic development ideas including art and heritage, positioning Moûtiers within the region, the assets of neighbouring villages, its complementarity with the resorts of the Belleville Valley, new format of the well-known Street Art Festival in June, forthcoming events, and numerous animations in summer... Moûtiers is the place to be !**



OFFICE DE TOURISME CŒUR DE TARENTEISE

5 Grande Rue, à Moûtiers

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30, et de 14h à 18h
+33 (0)4 79 04 29 05 • coeurdetarentaise-tourisme.com



MATHIAS

FOCUS SUR *la faune*

Housse anti-bruit, filet de camouflage... c'est la tenue qu'arbore Mathias Monsion, 21 ans lorsqu'il part à la rencontre d'animaux sauvages. Photographe animalier et guide touristique chez lui, dans les marais de Brière, il nous parle de sa passion qui pratique aussi beaucoup dans les montagnes de Savoie.

Profil

- **Prénom :** Mathias
- **Nom :** Monsion
- **Âge :** 21 ans
- **Origine :** Brière
- **Job :** Photographe et guide touristique

D'où vient ta passion pour la photo, et plus précisément animalière ?

Depuis petit, je suis au contact de la nature, j'ai grandi dans le marais ! Un jour, j'y ai vu un renard attraper un ragondin. Ma mère ne m'a pas cru et m'a donc aussitôt mis un appareil photo dans les mains, pour que la prochaine fois j'ai une preuve. Depuis, il ne me quitte jamais.

Pourquoi en avoir fait ton métier ?

Je vois vraiment ça comme une vocation. Hors c'est un métier qui ne permet pas forcément d'en vivre, c'est pourquoi j'ai deux activités : photographe et guide dans les marais, chez moi en Brière. Je prends des photos le matin, fais les balades l'après-midi, des photos le soir...

Qu'est-ce qui t'a amené ici, en Tarentaise ?

J'ai toujours beaucoup bougé avec mes parents. Ma mère a une passion pour la montagne, elle nous a toujours emmenés ici. Maintenant je viens dès que je peux. Mon frère vit à côté de Moûtiers. La montagne, c'est la seule chose qui manque en Brière...

Quelle est ta vision de la montagne ?

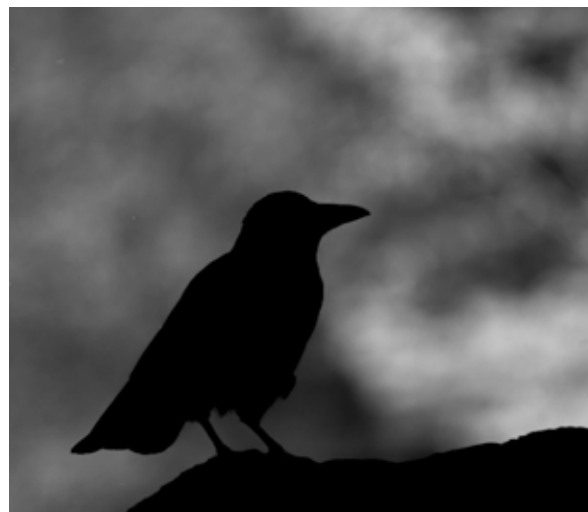
Elle a une faune à part entière. C'est un milieu atypique difficile d'accès et les animaux sont paisibles, car c'est toujours entièrement chez eux. Le fait que ce soit si simple pour eux dans ce milieu si difficile me fascine.

Ton endroit préféré ici ?

Les alentours de Moûtiers jusqu'à Feissons-sur-Salins. Il y a une réserve de chasse ici, donc les animaux sont très tranquilles car ils le savent.

Que mets-tu en avant dans tes photos ?

L'art est au centre de mes photos. Mais je ne prends toujours que 2 ou 3 photos, car je veux garder une authenticité à la manière de l'argentine : une seule photo doit être la bonne. Si ma photo est ratée, tant pis. J'aurais quand même passé un bon moment.



© Mathias Monsion

Comment prends-tu tes photos ?

La clé, déjà, c'est d'être le plus discret possible, pour ne pas déranger l'animal, il ne doit pas nous voir. Tout le processus avant la photo est calculé : ma respiration, ma marche, le matériel adapté, le camouflage, mon odeur... Je peux passer 7h ou 8h heures sans bouger.

Quelle photo rêves-tu de réaliser ici ?

Je rêve d'arriver à apercevoir un lynx. La population commence à se maintenir et à s'adapter, le rapport qu'ils ont à l'homme est meilleur. Je pense pouvoir tenter une technique d'approche moins vicieuse que l'appâtage. (S.E.)

UK Animal photographer and tourist guide at his home in the Brière marshes, Mathias Monsion, 21 years old, is happy to share his passion. His favourite sector is the area around Moûtiers. Although art is at the heart of his photographs, Mathias takes only 2 or 3 photos in order to retain authenticity. Everything is calculated : his breathing, his walking, the right equipment, the camouflage, his smell... he can spend 7 or 8 hours without moving. A dream come true would be catching a glimpse of a lynx.



monsionmathias.com
@monsion_mathias

EN+

SAMEDI 13.04

Concert de printemps

Concert
De 20h à 21h30 • Accès libre
Salle Mauric Calloc'h • Moûtiers

LUNDI 15.04

Théâtre

« Les songes d'Elisabeth »
Theatre
À 15h30 • Dès 4 ans
Tarifs 10€ (5€ réduit)
Salle de fêtes • Moûtiers

VENDREDI 19.04

Chasse aux œufs

Egg hunt
De 14h30 à 16h30 • Gratuit
Sur inscription +33 (0)7 50 23 05 95
Jardin de l'Evêché • Moûtiers

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

UNE JOURNÉE VACHE-MENT *cool*



Le 14 avril aura lieu le comice agricole de la vallée de Tarentaise à Bozel. Et qui de plus emblématique que les vaches pour animer la journée ? De 7h à 18h, assistez à un spectacle sous le signe du terroir.

Cette année, c'est à Bozel que se déroule l'événement. « 36 éleveurs seront présents, avec 200 bêtes inscrites », déclare Florent Briançon, président du Concours de la Vallée de Tarentaise. Un rendez-vous à ne pas louper, bien qu'il n'y ait pas de Jean-Pierre Foucault en vue pour présenter les candidates, mais bel et bien une élection des plus belles tarines et abondances. Tout au long de la journée, les vaches défilent afin de décrocher les plus beaux prix, sous l'œil expert des juges. De nombreuses animations sont prévues ainsi qu'une buvette, un repas sur place, des expositions de matériel agricole, des ventes de produits locaux (fromages, miel, sculptures sur bois...) et un défilé de veaux préparé par les enfants, ce qui est « très important pour les jeunes » précise le président. Cela s'annonce meuh-morable ! (S.E.)

UK This year, the Tarentaise valley agricultural show will be held in Bozel on 14 April. Not less than 36 breeders will be present with 200 animals for the election of the most beautiful Tarine and Abundance cow. There will be plenty of animations, for young and old! World Cup final this year in Austria, where he finished 4th! Julien loves motor sports, and practices motocross and karting for fun.



COMICE AGRICOLE DE LA VALLÉE DE TARENTAISE

À Bozel, de 7h à 18h • Accès libre
Réservation repas : +33 (0)4 79 55 03 77
valleedebozel.com



© ACCRO



UNE AVENTURE DONT ON DEVIENT ACCRO

Avec l'arrivée du printemps, la tendance est au vert. Ça tombe bien, on vous parle de l'une de nos marques coup de cœur. ACCRO, c'est l'aventure végétale gourmande qui séduit les papilles qui ne font pas de résistance devant tant de gourmandises.

L'idée a germé en 2019 à Vitry-en-Artois, dans le Nord, et deux ans après l'aventure ACCRO était lancée. La marque propose des alternatives végétales à la viande au travers de produits 100% végétaux et français issus de pois et de blé cultivés en France (hachés, boulettes, farces à cuisiner, nuggets, saucisses, merguez). « Le but était de répondre à la demande grandissante des Français désireux de réduire leur consommation de viande, et de végétaliser leur assiette avec gourmandise », explique Donatien Vanderbugt, le directeur commercial. Bonne nouvelle, ACCRO a obtenu la certification B-Corp répondant aux exigences les plus élevées en matière de performance environnementale et sociale.

En parler nous met l'eau à la bouche, alors on vous donne quelques pistes pour retrouver les produits ACCRO : direction les grandes et moyennes surfaces (Carrefour, Monoprix, Auchan, Leclerc, Cora) ou plusieurs restaurants des 3 Vallées. Voilà une marque dont le succès s'étale à vitesse grand V...égé. (C.B.)




© ACCRO

ILS RECOMMANDENT CETTE EXPÉRIENCE

Bastien Simolata, chef du Burger Factory (Courchevel)
Très facile à travailler et à mettre en place, il est léger, digeste et très gourmand.

Fatima El Mansouri, cheffe du 3 Vallées Café (Moûtiers)
La marque ACCRO nous a convaincus par la qualité, la présentation et le goût de son haché 100% végétal.

Salomé De Bonis, traileuse de Montagny
Moi qui fais beaucoup de sport, j'ai besoin de consommer des produits complets. Et les produits ACCRO sont digestes et nourrissants.

 For Accro, it all began in 2019, in Vitry-en-Artois, in the North of France. The products are 100% plant-based and French, made from pea and wheat proteins grown in France : minced meat, meatballs, stuffing for cooking, nuggets, sausages, merguez, etc. The products are available in supermarkets and hypermarkets such as Carrefour, Monoprix, Auchan, Leclerc, Cora... and also in many restaurants.



Produits 100% végétaux et français
accro.fr



Guide Gourmand

LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



3 Vallées Café
Un burger acheté = 1 bière offerte (ou soft)



LES 3 VALLÉES CAFÉ

CLAP DE FAIM !

A mis saisonniers, bonjour. Parce que la saison a été longue et que, si vous êtes encore ici, c'est que vous faites sans doute parti des meilleurs. Sans votre travail, les saisons ne seraient pas les mêmes, voire pas possibles. Alors, un grand MERCI pour vos efforts, votre résistance et votre implication. Et, mieux que de simples paroles, un petit geste a été imaginé au 3 Vallées Café, en gare de Moûtiers... Histoire de partir sur un dernier sourire.

OPÉRATION « VIVE LES VACANCES ! »

Il vous suffira de prononcer le sésame « Vive les vacances ! », pour que, pour tout burger acheté, une bonne bière vous soit offerte (*), et ce dès aujourd'hui et jusqu'au dimanche 28 avril en soirée.

Alors, avant de prendre votre train ou votre bus de retour, le 3 Vallées Café vous attend dans la joie et la gourmandise, autour d'un bon demi de bière des 3 Vallées(*) ; parce que vous le valez bien et que vous avez soif.

En avril, le restaurant est ouvert 7 jours/7 de 9h à 16h en semaine, et de 7h à 20h les week-end. Fermeture dimanche 28 avril à 20h. Menu du jour en semaine : entrée/plat/dessert à 20€.

Bonne faim de saison à tous ! (G.B.)

(*) Ou soft non alcoolisé au choix



🇬🇧 Come along to Les 3 Vallées Café in Moûtiers, and all you have to do is say "Vive les vacances!" and you'll get a free beer for every burger you buy, from now until Sunday 28 April at 8pm. In April, the restaurant is open 7 days a week from 9am to 4pm on weekdays, and from 7am to 8pm on Saturdays and Sundays. Come and discover the menu of the day during the week : starter/main course/ dessert at 20€.

◆ Les 3 Vallées Café
Place de la Gare • Moûtiers
Ouvert 7j/7 jusqu'au 28 avril au soir
Infos et réservation : +33 (0)9 75 66 95 03
les3vallees-cafe.com
les3valleescafe.com
les_3_vallees_cafe

OFFRE SPÉCIAL SAISONNIERS

« VIVE LES VACANCES »

**1 BURGER
ACHETÉ
=
1 BIÈRE 3V*
OFFERTE**

Jusqu'au **DIMANCHE 28 AVRIL**



COURCHEVEL 1850
Madame Truffe



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

♥ Le Burger de Madame

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



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

COURCHEVEL 1850
Cabane des skieurs

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

♥ La salle hors-sac attenante entièrement refaite à neuf

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



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

COURCHEVEL 1850
Il Rifugio

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

♥ Un parfum d'Italie à Courchevel



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

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

COURCHEVEL 1850
Ineos Club House

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

♥ Vue sur le stade de slalom

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



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

COURCHEVEL MORIOND
Bistrot Manali

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

♥ Lobster roll, homard & crevette, guacamole d'avocat, mayonnaise citron, sucrose, frites

🇬🇧 The brasserie restaurant of the hotel Manali Lodge welcomes skiers and pedestrians looking for a culinary break on the snowy slopes of Courchevel Moriond. With its large sunny terrace, Bistrot Manali offers a breathtaking view. For dinner, make yourself comfortable in the superb dining room and enjoy the warm, intimate atmosphere near the fireplace.



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

COURCHEVEL LE PRAZ
La Petite Bergerie



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

♥ Croque-monsieur savoyard à la truffe

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

COURCHEVEL VILLAGE
La Chapelle 1550



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

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

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



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

MÉRIBEL ALTIPOINT
Le Blanchot

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

♥ La P'tite Boutique

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



© Philippe Gal

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

MÉRIBEL
Marius



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

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

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

MÉRIBEL
Les Pierres Plates



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

♥ Le cromesquis de fondue, le farçon de Lucette



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

MÉRIBEL
Le CroMagnon



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

♥ Le filet de bœuf

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

MÉRIBEL-MOTTARET
Le Plan des Mains

Le restaurant

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

La sandwicherie

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

♥ Le buffet de desserts

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



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

plandesmains@3valleesrestauration.com
Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET
La Buvette de Tueda



© Sylvain Aymoz

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

♥ Les crêpes et gaufres à déguster pour le goûter

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



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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE
Le Corbeleys



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

♥ La tarte de Geffriand

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE
La Table du M Lodge



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

♥ Semainier de plats de la gastronomie française

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

LES MENUIRES
La Table des Marmottes



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

♥ La côte de veau aux girolles

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

LES MENUIRES
Le Comptoir

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

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

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

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



LES MENUIRES
L'Alpin

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

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

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

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



LES MENUIRES
La Marmite

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

♥ La côte de bœuf façon Rossini et râpé de truffe

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

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



© Photos Summit Digital Studio

LES MENUIRES
Hillary



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

♥ La grande terrasse panoramique

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

LES MENUIRES
Le Chalet du Sunny



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

♥ La grande terrasse panoramique

RDV à Reberthy 2000 • +33 (0)6 20 81 71 19
r.chaletdusunny@gmail.com
www.chalet-du-sunny.com

LES MENUIRES
La Ferme de Reberthy



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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

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

LES MENUIRES
Là-Haut



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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

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

LES MENUIRES
l'Ours Blanc



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

♥ La vue époustouflante depuis la terrasse

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

VAL THORENS
Le M hôtel Marielle



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

♥ Autour du braséro: coquelet, gigot entier...

327 rue du Soleil
hotelmarielle.com

Le Diamant Noir

COUP DE FOURCHETTE VAL THORENS

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

Comment décrire la délicatesse et la finesse des créations d'Éric Samson ? C'est un voyage de douceur à travers tout ce qu'il aime, à travers ce qu'il est. Existe-t-il une plus belle façon d'offrir ce qu'on a dans le cœur que de le faire à travers les plats que l'on compose quand on est chef de cuisine ? C'est cela que l'on découvre à travers la gastronomie des grands chefs, leur parcours, leur personnalité, leurs inspirations : l'expression de ce qu'ils ont au fond d'eux-mêmes. Car être un grand chef demande un investissement intense et constant, on ne l'est que lorsque l'on est passionné.

Concernant Éric, c'est après un beau parcours de globe-trotteur et après l'obtention, par deux reprises, d'une première étoile, qu'il a rejoint l'aventure du Koh-I Nor en 2014. Il articule ses créations autour de la Savoie, sa région d'adoption, tout en nous emmenant dans ses terres bretonnes d'où il est originaire, en passant par le Périgord, sa région de cœur où il possède sa propre truffière. Dîner au Diamant noir, ce n'est pas simplement partager un repas, c'est voyager, expérimenter, savourer et se laisser surprendre par une précision et une créativité qui nous ont permis, le temps d'une soirée, de vivre un rêve éveillé. (S.M.)

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

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



Oignon de Roscoff



Ceviche de noix de Saint-Jacques



Omble chevalier, pourpier, caviar



Ormeau, algues, épices



Pomme verte, oxalis, céleri



GIGOT D'AGNEAU ET ASPERGES BIO

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- × 1,8 kg de gigot d'agneau
- × 1 botte d'asperges vertes (500g)
 - × 30 g de beurre
 - × 1 tête d'ail
 - × 3 brins de thym
 - × Huile d'olive
 - × Sel, poivre

8H - 20H

**VENDREDI
JUSQU'À 20H30
DIMANCHE
8H30 - 12H30**

+33 (0)4 79 24 12 44



PRÉPARATION

- Effeuillez le thym. Détachez les gousses d'ail, pelez-les et coupez-les en tranches.
- Mettez votre gigot dans un plat creux, arrosez-le d'huile d'olive, parsemez-le de thym, de morceaux d'ail, salez et poivrez. Couvrez et laissez mariner toute une journée.
- Préchauffez le four à th. 7 (210°C).
- Versez 10 cl d'eau sur le gigot et faites cuire pendant 30 minutes, en retournant et en arrosant la viande à mi-cuisson. Baissez un peu la température les 10 dernières minutes pour que la viande ne se dessèche pas.
- Pendant ce temps, pelez les asperges, rincez-les et faites-les cuire dans une poêle huilée durant 15 minutes à couvert. Ajoutez le beurre, salez, poivrez et laissez chauffer encore quelques minutes.
- Servez votre gigot bien chaud, accompagné des asperges beurrées.



DEPUIS 1963
**LE PLUS GRAND
CHOIX DE
PRODUITS LOCAUX**

VAL THORENS Le Chamois d'Or



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

♥ Livraison de burgers & pizzas à domicile

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

VAL THORENS La Cabane



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

♥ La boîte chaude truffée

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



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

VAL THORENS Club 72 Steakhouse



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

♥ Cuisine ouverte de 15h30 à minuit

Rue de Gébroulaz
+33 (0)4 79 01 31 19

VAL THORENS La Maison



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

♥ Les viandes de race Aubrac

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



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



Les Tables du Château

COUP DE FOURCHETTE
GRAND AIGUEBLANCHE

Il y a 200 ans, c'était l'étable du château... Aujourd'hui, depuis octobre 2023, le lieu se nomme Les Tables du Château, restaurant fièrement dirigé par Steeve et son cousin Mathis. Un espace qui traverse le temps, en s'adaptant à son quotidien dans une ambiance mêlant modernité et rusticité, qui reflète à merveille l'histoire et l'âme du lieu.

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Steeve et Mathis sont des amoureux de la cuisine et plus particulièrement du produit. À travers leurs plats, ils mettent en valeur l'agriculture et le savoir-faire des artisans, notamment grâce à une sélection de produits frais, locaux et de saison. C'est ce que nous avons expérimenté avec le burger à l'italienne et sa viande issue de la boucherie familiale, fondante à souhait ; ou encore, le suprême de poulet... cuit à la perfection ! Délicieusement accompagné d'une polenta d'une onctuosité rare, ce fut un véritable coup de cœur gustatif. Nous avons apprécié l'histoire qui se cache derrière chaque plat avec, par exemple, le Saint-Marcellin pané à la Troyette, issue de la fabrication d'huile de noix provenant directement du moulin d'Aigueblanche.



Saint-Marcellin pané troyette

POUR TOUS LES GOÛTS

Le midi, pas de chichis, on retrouve un menu unique avec des plats toujours frais et fait maison. Tandis que le soir, la carte bistrannique sublime les papilles, de l'entrée au dessert. Une cuisine authentique, travaillée et rassurante. Les premiers dimanches du mois, c'est le brunch qui laisse place à la convivialité et à la gourmandise.

COUP DE CŒUR POUR LE BAR À TAPAS

Pour les plus fêtards, rendez-vous du jeudi au samedi soir à l'étage du restaurant : le bar à tapas. Un lieu plus intime au style cocooning et à l'ambiance musicale enivrante, cocktail oblige ! Avec l'arrivée des beaux jours, on se dirige vers la grande terrasse ensoleillée, qui fait face au château. (E.H.)



Suprême de poulet, polenta, morille

🇬🇧 An authentic place that has existed for 200 years, the castle's stable became Les Tables du Château in October 2023, proudly run by Steeve and his cousin Mathis. The two chefs welcome you in an atmosphere that combines modernity and rusticity. In their dishes, they pay tribute to local products from small producers, a selection of fresh, local and seasonal produce. The tapas bar and its sunny terrace welcomes you in a more intimate and lounge atmosphere.

◆ À Grand-Aigueblanche,
34 place Saint-Jean
Ouvert tous les jours, sauf le mercredi
+33 (0)4 79 22 19 99
lestablesduchateau-restaurant.fr



Burger à l'italienne



Pomme noix de pécan



VAL THORENS
Beef & Lobster



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

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

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

VAL THORENS
Le Caribou



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

♥ Le coin snack pour les plus pressés

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

VAL THORENS
Il Gusto



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

♥ Les tapas à partager le soir

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

VAL THORENS
Les Chalets du Thorens

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

♥ Véritable village aux mille plaisirs

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



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



ATELIER MMH
MENUISERIE - AGENCEMENT - CONSTRUCTION



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

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



www.atelier-mmh.fr

25
AVRIL
2024



Val Thorens
LES 3 VALLÉES

LIVE UNITED

Party

Rooftop du Board

De 17h à 23h

DUO BLISS // 17H30 - 19H
THAT'S ALL FOLK // 19H - 21H
JÜ-ONE // 21H - 23H

Informations
& inscriptions



À partir de 17h // Animations offertes :

Jeux enfant, maquilleuse, glaces, churros, taureau mécanique

Présence des brasseurs Brava Vela & Les Mousses du Dahu
& restauration rapide sur place (payant)