INFOS NEWS MAGAZINE ÉCORESPONSABLE
PRÉSENT PARTOUT
LU PAR TOUS !

les 3 vallées®
COURCHEVEL / BRIDES-LES-BAINS / MÉRIBEL
SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE / LES MENUIRES
VAL THORENS / MOÛTIERS & ALENTOURS

ESF
VAL THORENS

À l'ESF de Val Thorens,
nous avons choisi
des tenues éco-responsables.

Fabriquées au Portugal,
issues du recyclage et
bio sourcées, sans PFC
et plus durables.

TRICOLOR
FRANCE

www.tricolor.eco
info@tricolor.eco

Zone Alpine Pro 800 Rue de l'Énergie, ZAC du Château, F-73540 La Bathie

METEO

SAMEDI	4°/-5°
DIMANCHE	5°/-3°
LUNDI	6°/-2°
MARDI	4°/-3°
MERCREDI	1°/-2°
JEUDI	2°/-1°
VENDREDI	2°/-5°

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

LE JEU CULTE ! OUKISON ? PAUL & RENÉ INFOSNEWS

OUKISON ?

PAUL & RENÉ

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

(hors 1re de couverture et sommaire)

DANS LE N°430, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 11, ET RENÉ EN PAGE 41.

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

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

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°431
26 JANVIER 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 / Nolwenn Delcroix / Sana Eddibi Céline Leclaire (indépendante) / Sabrina Maitre / Enimie Reumaux Sarah Ritter / Malvina Torres
TRADUCTION : Katrien Servranckx (indépendante)
GRAPHISME : Ludovik Hencze / Salomé de Bonis
PUBLICITÉ : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard Nolwenn Delcroix / Malvina Torres
IMPRESSION : Lorraine Graphic
Publi-rédactionnel

Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !
2 – Le nouveau Franglish Comedy Festival à Méribel

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES
6 – Person of interest : Gabriel Mingeon, de GSI by Foncia
8 – L'actu des champions
9 – Le saisonnier : Célian Magne, à Saint-Martin-de-Belleville
10 – Livres : « La grande peur dans la montagne » de Quentin Pauchard et « Le Papillon de Lachenal » de Thomas Vennin
11 – Shopping : Spécial tout terrain
12 – Best-of : Itinéraires balisés de ski de rando
14 – Les bons conseils auto de l'hiver

COURCHEVEL – LA TANIA
17 – Ski alpin, les juniors sont prêts !
18 – On a testé : une soirée igloobliable…
20 – Métier : Alison Chapuis, au royaume de la truffe

BRIDES-LES-BAINS
22 – On a testé : sortie raquettes à Méribel

MÉRIBEL
24 – Prêts à vous elf-chapper ?
25 – Petites bosses, grandes performances
27 – Rencontre 4 saisons : Maxime Chaussinard
28 – Carte blanche pour jour blanc

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE
30 – Un village 100% terroir

LES MENUIRES
32 – Un concert muy caliente
33 – Happy birthday to you… too
35 – Métier : Bender aux platines
36 – Ainsi fond, fond, fond…

VAL THORENS
38 – Ici, on se donne corps et lame
39 – Sur un air espagnol…
40 – Person of interest : Thibault Combre, directeur du club des sports
42 – La Cosmojet, plus c'est long, plus c'est bon !

MOÛTIERS ET ALENTOURS
43 – Et si on sortait à Albertville ?
44 – Artiste : Corentin Salle, photographe outdoor

GUIDE GOURMAND
47 – Notre sélection de bonnes tables
55 – Coup de fourchette : La Table de l'hôtel L'Ours Blanc, aux Menuires
58 – Coup de fourchette : Le Confidentiel, restaurant de l'hôtel 3 Vallées, à Val Thorens
62 – Coup de fourchette : Les Chalets du Thorens, à Val Thorens

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

TANIA DUTEL

© Tania Dutel

TATTY MACLEOD

© Facebook Tatty Macleod

JÉRÉMY CHARBONNEL

© Jérôme Justine

RACHEL PARRIS

© Facebook Rachel Parris

DU **29/01**
AU **02/02**

DO YOU SPEAK *Franglish* ?

Un festival qui réunit humoristes français et anglais, it's a joke ? Du 29 janvier au 2 février, le nouveau Franglish Comedy Festival débarque à l'auditorium de Méribel Centre, mais aussi dans les bars de la station. Une grande première où stand-up français et anglais seront à l'honneur. Pas question de filer à l'anglaise...

Souligner la diversité culturelle de la station la plus centrale des 3 Vallées, good idea ! 9 humoristes français et anglais fouleront ensemble, ou tour à tour, la scène de l'auditorium, présentant leur spectacle original en anglais, français ou les deux. Les artistes seront mis au défi de concevoir un spectacle dans la langue qui leur est étrangère. Le programme s'annonce busy !

Richard Lett, coproducteur de l'événement témoigne : « Le stand-up a une forte tradition à Méribel depuis plus de 20 ans et c'est important de le célébrer. Nous avons décidé d'organiser cet événement, parce que les humoristes sont les commentateurs les plus lucides de notre temps. Et en ces temps particuliers, nous avons besoin de lucidité. Et surtout, de bonne rigolade."

POUR L'OSCAR DE LA MEILLEURE PROGRAMMATION, LES NOMINÉS SONT...

Le 29 janvier, un programme 100% féminin. Avec Rachel Parris : l'humoriste féministe anglaise s'amuse à casser les idées reçues de notre société. Et Tatty Macleod : l'artiste bilingue et binationale, maîtresse de cérémonie, parodie les stéréotypes de la culture française et anglaise à merveille dans son spectacle bilingue « Franglish ». Au Lodge du Village, à Méribel Village, le lundi 29 janvier à 22h (15€).

Le 30 janvier, les pointures de la scène du Royaume-Uni. À commencer par Marcus Brigstocke, Nick Doosy ou encore Andrew Maxwell. L'occasion pour Tatty Macleod et Rachel Parris de les rejoindre sur la scène de l'auditorium, le mardi 30 janvier à 20h30 (28€).

© DR

NICK DOODY

> « LES HUMORISTES SONT LES COMMENTATEURS **LES PLUS LUCIDES DE NOTRE TEMPS** »
> RICHARD LETT

Le 31 janvier. Américain d'origine, Français depuis 10 ans, Sébastian Marx se moque des travers du quotidien français ce 31 janvier à 20h30. Les Français rejoindront les artistes anglais précédemment cités sur la scène de l'auditorium pour le Franglish show, mettant à mal le dicton « On ne change pas une équipe qui gagne ». Dans la catégorie imitation, on retrouvera le chroniqueur radio de Rires et Chansons, Rémi Marceau. Citons l'étoile montante du stand-up français, Tania Dutel (28€)

Le 1er février. Jérémy Charbonnel, l'humoriste français à la décontraction unique, propose un spectacle autobiographique teinté d'autodérision du côté de l'auditorium, ce 1er février à 20h30 (28€). La soirée se poursuivra dans le centre de Méribel à O'Sullivans Den, à 22h, afin d'assister aux joutes des Anglais Andrew Maxwell et Nick Doody (15€).

Le 2 février, la clôture. Sébastian Marx, Tania Dutell et Rémi Marceau en trio royal pour cette clôture de festival à l'auditorium le vendredi 2 février à 20h30 (28€).

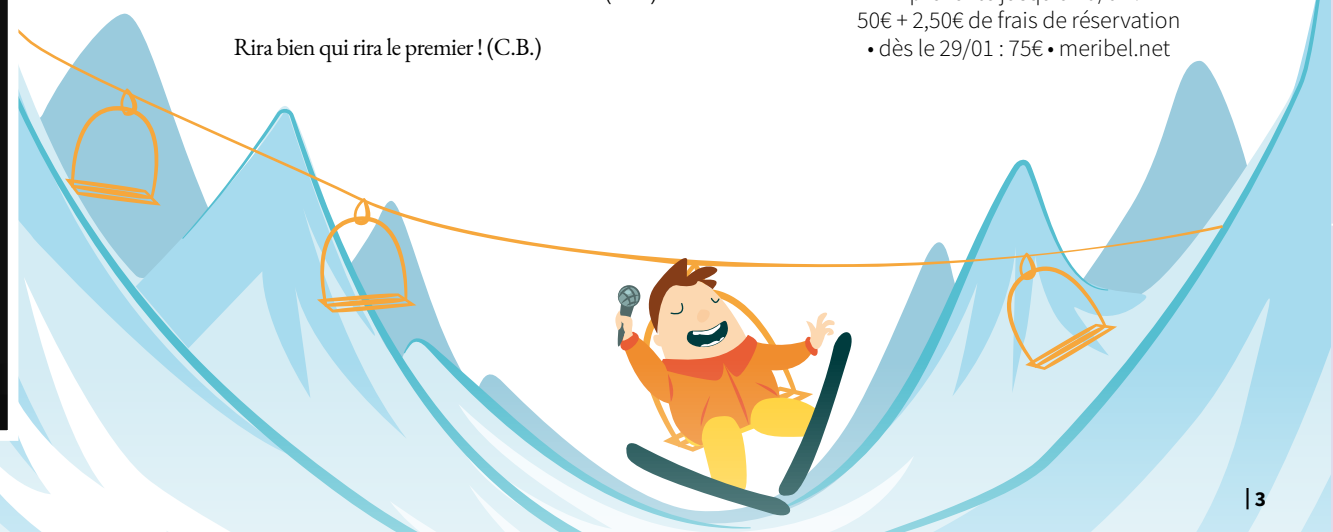
Rira bien qui rira le premier ! (C.B.)

© Facebook Marcus Brigstocke

MARCUS BRIGSTOCKE

The Franglish Comedy Festival brings together French and English comedians. From 29 January to 2 February, from 8pm to 11pm, the new Franglish Comedy Festival is coming to Méribel Centre auditorium and in the resort's bars. It's a big first, featuring French and English stand-up comedy. Not less than 9 French and English comedians will perform together or in turn, performing their original shows in English, French or both. It isn't a joke !

FRANGLISH COMEDY FESTIVAL
À Méribel Centre et Méribel Village
Spectacles de 20h à 23h
Payant sur place ou via franglishfestival.com
Pass multiple tous spectacles :
• prévente jusqu'à 29/01 :
50€ + 2,50€ de frais de réservation
• dès le 29/01 : 75€ • meribel.net



3 VALLÉES ENDURO

31 MARS 2024

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 00 77 01
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

LES 3 VALLÉES EXPLORER

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

THIS WINTER, SLOPE OFF WITH EXPLORER!

LES 3 VALLÉES 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

« GSI BY FONCIA, C'EST LA **FUSION DU 100% TARENTAISE AVEC LA NOTORIÉTÉ NATIONALE** »

LES MILLE ET UNE VIES DE GABRIEL MINGEON

Enfant du pays, Gabriel Mingeon est un acteur de l'immobilier incontournable en Tarentaise. Gérant associé du groupe GSI jusqu'à sa revente en 2022, il accompagne dorénavant le groupe Emeria dans le développement de la marque GSI by Foncia en tant que consultant. Et avec Gabriel, on n'est jamais à l'abri d'un nouveau projet.

Profil

- **Prénom :** Gabriel
- **Nom :** Mingeon
- **Âge :** 55 ans
- **Origine :** Bourg-Saint-Maurice
- **Job :** Consultant pour GSI By Foncia.
Mais aussi : membre du comité de direction d'AB Tourisme, du Comité de ski Savoie, président du ski-club des Arcs

© GSI

Ton parcours débute sur les ondes… Raconte-nous !

Je suis Borain d'origine et titulaire d'un CAP chaudronnerie. J'ai commencé ma vie professionnelle par deux saisons pour le domaine skiable des Arcs. Tous les week-ends, j'allais aider une bande de copains qui avaient une « disco mobile ». Ils travaillaient aussi pour Radio La Plagne. Un jour, le patron me propose un poste d'animateur radio, j'avais 19 ans. J'y suis resté pendant deux ans, jusqu'à la fermeture. Fort de cette expérience, nous avons décidé de monter notre propre radio locale. Et lors de l'hiver 1991, le CSA nous appelle pour nous donner 2 fréquences : l'aventure « Sc'alp FM, la radio qui décoiffe » commence. Cela a duré jusqu'en 1996. J'ai vécu les JO de 1992, une période formidable !

Comment es-tu arrivé dans le secteur de l'immobilier ?

La radio m'ouvrait des portes, j'ai rencontré des personnes de tous horizons. Un agent immobilier qui tenait une rubrique dans mon émission m'a proposé de le rejoindre. Nous sommes en 1995, l'immobilier reprend très fort en montagne. J'accepte et jongle entre la radio et l'immobilier pendant 1 an. J'ai débuté chez Geremont sur le secteur des Arcs, avant de prendre en charge le secteur de Méribel : c'était un pas de géant ! Je ne parlais même pas anglais à l'époque. Je fais alors mes preuves, et pars chez GSI de 1998 à 2002, sur le secteur de Courchevel 1850. En 2002, je rejoins MGM Constructeur et deviens directeur commercial du groupe en 2003. Je vis alors à Annecy… Nous sommes en 2009. Il est temps pour moi, à 40 ans, d'entreprendre et de créer mon entreprise.

© GSI

En 2010, c'est donc le retour aux sources, dans ta ville natale…

Je crée mon agence en 2010, Les Arcs immobilier. Mon chemin recroise celui de Jean-Jacques Botta, mon ancien patron, fondateur de GSI, qui est aussi à l'époque mon tuteur à la FNAIM. Il me propose alors de racheter les parts de Louis Crey, son associé, qui prend sa retraite. J'accepte ! C'est déjà une belle entreprise, bien implantée depuis 1985. Dans les années qui suivent, nous doublerons ensemble le chiffre d'affaires de GSI ainsi que le nombre de collaborateurs.

Comment GSI est devenu GSI by Foncia ?

En 2022, Jean-Jacques prend sa retraite. Je devais racheter ses parts et nous avons finalement décidé de vendre l'ensemble à Foncia. Je n'imaginais pas travailler sans lui. Foncia maîtrise parfaitement les divers domaines des métiers de l'immobilier, la transaction bien sûr, mais aussi la gestion locative, le syndic de copropriété, mais moins la location de vacances, un des points forts de GSI. En tant que référent dans ce domaine, notre expertise du métier intéressait particulièrement Foncia. J'ai donc assuré la transmission de la société jusqu'en décembre 2023.

Tu es depuis peu consultant pour GSI by Foncia. Quelles sont tes missions ?

Nous avons décidé de garder la marque GSI, dont l'ADN est 100% Tarentaise, et d'inclure à celle-ci les autres sites des Alpes du Nord que détient déjà Foncia, qui est une référence de notoriété nationale dans le secteur de l'immobilier. GSI by Foncia est née de cette réflexion… Je m'occupe du lancement de la marque, de la stratégie et pérennise l'expertise et la valeur ajoutée GSI sur le terrain montagnard, que nous connaissons parfaitement. Je veille à ce que la fusion soit fidèle à notre objectif. Je suis particulièrement fier de représenter cette marque qui a été créée en 1985 et qui ouvre un nouveau chapitre de son histoire. (N.D.)

© Sylvain Aymoz

Originally from Bourg-Saint-Maurice, Gabriel Mingeon is involved in local life and various sports facilities, and is a key player in the Tarentaise real estate market. Managing partner of the GSI group until it was sold in 2022, he now works with GSI by Foncia as a consultant. He is responsible for the launch of the brand and the group's strategy, as well as ensuring that GSI's expertise and added value are maintained in the mountains, which he knows inside out.

GSY BY FONCIA
16 destinations
En Savoie, Haute-Savoie et Isère
Centrale de réservation :
+33 (0)4 79 22 86 86
gsi.immo

L'ACTU DES **CHAMPIONS**

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

SKI ALPIN

COUPE DU MONDE
FLACHAU (AUTRICHE)
SLALOM FEMME - **16 JANVIER**

11e **MARIE LAMURE** Courchevel

KITZBUHEL (AUTRICHE)
DESCENTE HOMME - **19 JANVIER**

23e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

KITZBUHEL (AUTRICHE)
DESCENTE HOMME - **20 JANVIER**

30e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

KITZBUHEL (AUTRICHE)
SLALOM HOMME - **21 JANVIER**

6e **STEVEN AMIEZ** Courchevel

JASNA (SLOVAQUIE)
SLALOM GÉANT FEMMES - **21 JANVIER**

17e **MARIE LAMURE** Courchevel

26e **CLARISSE BRÈCHE** Courchevel

SKI ALPINISME

COUPE DU MONDE
ANDORRE (ANDORRE)
INDIVIDUEL FEMME - **20 JANVIER**

1re **EMILY HARROP** Courchevel

VERTICAL RACE - **21 JANVIER**

2e **EMILY HARROP** Courchevel

TÉLÉMARK

COUPE DU MONDE
CAREZZA DOLOMITES (ITALIE)
SPRINT HOMME • **17 JANVIER**

3e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

6e **CHARLY PETEX** Méribel

SPRINT HOMME - **18 JANVIER**

3e **CHARLY PETEX** Méribel

6e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

SKI-CROSS

COUPE DU MONDE
NAKISKA (CANADA)
HOMME - **20 JANVIER**

20e **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

25e **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

21 JANVIER

3e **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

20e **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

HOCKEY-SUR-GLACE

20 JANVIER

Home	Guest
CLERMONT-FERRAND	**HCMP**
02	**08**

Prochain match :
HCMP – Montpellier
Le 27 janvier à 20h30 à Méribel

GO BOUKS GO !

CÉLIAN MAGNE

câblé montagne...

Profil

- **Prénom :** Célian
- **Nom :** Magne
- **Âge :** 23 ans
- **Origine :** Chabeuil (Drôme)
- **Job :** Agent d'accueil et de réservation
- **Où :** Mountain Collection Immobilier
- **Station :** Saint-Martin-de-Belleville

Après une première expérience à Méribel comme skiman, Célian a atterri cet hiver dans les Belleville. Désormais agent de réservation et d'accueil à l'agence Mountain Collection Immobilier de Saint-Martin-de-Belleville, ce Drômois rêve d'une vie au plus près de la montagne.

Célian, pourquoi les saisons ?

J'ai toujours aimé la montagne... Après ma licence Staps à Grenoble, j'avais envie de skier et de prendre une année. J'ai postulé pour une saison via Pôle Emploi et me suis retrouvé skiman à Méribel Altiport l'hiver dernier.

Qu'est-ce qui t'a plu dans cette expérience ?

Tout ! Le contact client. Pouvoir skier tous les jours, c'est toujours mieux pour donner des conseils en magasin... Mon projet n'était pas de refaire une saison, mais je me suis "pété" un genou.

Te revoilà dans les Belleville, en alternance saisonnière...

Je suis en Bachelor tourisme marketing digital à l'école Viaticus à Lyon. Dans ce cadre, j'effectue une alternance saisonnière, à l'agence Mountain Collection, à Saint-Martin. Je suis à l'école en intersaison, et l'hiver et l'été en entreprise, ici. L'immobilier, c'est une belle découverte...

Qu'est-ce qui te plaît en montagne ?

La beauté de la création, le dépassement de soi... C'est un effort très solitaire pour aller en haut, mais sympa à partager : je sors toujours en montagne avec du monde.

Comment vois-tu ton job ?

Être saisonnier, c'est faire partie d'une chaîne. On est un passage obligé pour les touristes, un maillon pour leur faire aimer la montagne. Mais c'est aussi un statut qui peut être dur et précaire. Pourquoi pas continuer le rythme saisonnier, mais en ayant un pied à terre à l'année.

As-tu une anecdote ?

L'an dernier, je sortais de la messe de Noël à Méribel quand j'ai croisé un pote de pote. J'ai passé le Réveillon avec sa famille. Les saisons, ce sont aussi des moments avec ses proches qu'on rate parce qu'on est loin...

Comment occupes-tu ton temps libre ?

Cet hiver, je suis en rééducation pour mon genou, donc zéro ski ! J'aime aussi le parapente, la randonnée et grimper. Et côté sorties, c'est L'Atelier et l'Entourloop aux Menuires...

Une devise ?

Celle de mon régiment (il est réserviste à Gap, au 4e Régiment de chasseurs, ndlr) : « Toujours prêt, toujours volontaire ». (E.R.)

After a first experience in Méribel as a skiman, Célian landed in Belleville this winter. Célian is pursuing a Bachelor's degree in tourism and digital marketing at the Viaticus school in Lyon. He is doing a seasonal work-study placement as a reservations and reception agent at the Mountain Collection Immobilier agency in Saint-Martin. He's at school in the off-season, and at work here in winter and summer.

CHRONIQUES

ON A LU POUR VOUS

LA GRANDE PEUR DANS LA MONTAGNE

QUENTIN PAUCHARD, D'APRÈS RAMUZ

La montagne a bien des aspects… Après fantômes et glaciers menaçants dans «Derborence» l'an passé, Helvetiq reprend une nouvelle fois une chronique montagnarde de Ramuz, dans un esprit de thriller qui en fera trembler plus d'un !

Sept hommes, un troupeau de vaches. C'est le convoi qui monte à Sasseneire, un alpage maudit à l'abandon depuis plus de 20 ans. Maladie et quarantaine viennent alors semer la terreur, laissant libre cours aux conspirations et aux superstitions… Le récit de l'écrivain suisse Charles Ferdinand Ramuz (1878-1947), conte une époque où face à la maladie et la montagne, les humains n'avaient que la croyance pour se rassurer. Illustrée par la plume saisissante de Quentin Pauchard, la montagne pleine de mystères devient lieu d'angoisse et nous tient en haleine jusqu'à un dénouement que vous n'êtes pas près d'oublier… (S.E.)

La grande peur dans la montagne
Quentin Pauchard, d'après C.-F. Ramuz
Éditions Helvetiq • Collection Ramuz Graphique
35€ • 136 pages • Avril 2023

LE PAPILLON DE LACHENAL

THOMAS VENNIN

En 1950, la cordée Herzog-Lachenal était la toute première à fouler le sommet de l'Annapurna, géant himalayen de 8091m. Et si tout ne s'était pas passé comme prévu ? C'est ce qu'imagine Thomas Vennin en modifiant le cours de l'Histoire.

Ce n'est pas le battement d'ailes d'un papillon à l'autre bout du monde qui va influencer Louis Lachenal, mais bien celui qu'il voit sous ses yeux, à quasiment 8000m d'altitude… Improbable, donc ! Une simple vision va ainsi bouleverser toute l'histoire de l'alpinisme français : Thomas Vennin imagine un monde où les rôles s'inversent, où les héros disparaissent et d'autres se voient inondés de lumière. Il explore aussi le rapport des alpinistes à leur pratique, au deuil et à la prise de risque au travers des yeux de Lachenal, suivi toute sa vie par ce battement d'ailes qui finira par le rattraper. (S.R.)

Le papillon de Lachenal • Thomas Vennin
Éditions Guérin-Paulsen
200 pages • 15€ • août 2023

SHOPPING

SPÉCIAL TOUT TERRAIN

Que l'on aime être bien chaussé en ski de rando, bien équipé pour porter son pique-nique sur les plus beaux spots entre deux pistes, ou bien habillé pour une virée en montagne ou en mode shopping, voici quelques bonnes idées…

PANTALON SOFTSHELL MANON SKIDRESS

Élégant et fonctionnel, ce pantalon combine confort et style et propose une coupe droite flatteuse : un must pour les randos hivernales ou les virées shopping en station !

DU XS AU XL • 2 COLORIS • **239€**

CHAUSSURE DE SKI DE RANDO COSMOS RE-SOURCE SCOTT

Basée sur le design du modèle Cosmos, cette nouvelle chaussure utilise plus de 50% de matériaux durables. Coque en Pebax Rnews à 90% d'origine organique, sangle 100% recyclée… pour réduire son impact.

TAILLE 23.5 À 31.5 • POIDS 1380 GR • **629,90€**

Prix publics conseillés par les fabricants

GAËTAN B, *GÉRANT D'INFOSNEWS*

VESTE OPSIDE ROSSIGNOL

Un design sobre pour une efficacité redoutable ! Ultra-légère, cette veste conserve la chaleur du corps et offre une grande mobilité de mouvement. Idéale pour le ski de rando par grand froid. Le plus : la matière est ultra douce… C'est très réconfortant, surtout quand l'effort se fait violent ! Très polyvalente, elle se porte sous une hardshell pour le ski, ou seule pour une balade.

3 COLORIS • DU XS AU 3XL
EXISTE POUR FEMME • **225€**

SAC TALON EARTH 22 OSPREY

Nouvelle gamme pour OSPREY avec un choix de couleurs élégantes et une très grande capacité de stockage. Le renfort « dorsale » est sécurisant et respire suffisamment pour les utilisations sportives avec le système AirScape. J'adore la multiplicité des poches de rangements, très pratiques et bien placées. Le TALON EARTH 22 est un must to have pour une pratique régulière et diversifiée de la montagne. Grâce à son volume important et à son galbe optimal du dos, il peut s'utiliser aussi bien en ski qu'en vélo. Le compagnon 4 saisons du montagnard exigeant… aussi sur le look !

TAILLE UNIQUE • 22 LITRES • **180€**

Best-of

LES MEILLEURS ITINÉRAIRES DE SKI DE RANDONNÉE

© Sylvain Aymoz

Pour s'initier à l'activité ou se faire une sortie en solo sans prendre de risque, rien de mieux que les itinéraires de ski de randonnées balisés. Initiation, challenge ou tranquillité : il y en a pour tous les goûts.

CHALLENGE SUR LE KILOMÈTRE VERTICAL
À COURCHEVEL

Relier le Praz au sommet des Chenus à la force des jambes : voici le défi à relever sur la piste Plum KV. Un bel itinéraire, d'abord en forêt puis à découvert idéal pour se tester sur une ascension de 1000m de dénivelé. Pour le départ, deux variantes sont possibles : on emprunte soit une partie de la piste de la Millet Ski Touring, soit on bifurque à droite un peu après le départ du télésiège Forêt.

5km • 1000m D+
Départ à côté de l'Alpinium
+33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.com

GRANDEUR NATURE AU PAS DE CHERFERIE
À SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

À Saint-Martin-de-Belleville
Idéal pour s'initier à l'activité, cet itinéraire passe à proximité d'anciens hameaux d'alpages avant de rejoindre le col du Pas de Cherferie. Là-haut, la vue imprenable sur les vallées et sommets alentours vaut bien l'effort !

4,85km • 740m D+
Départ parking de Notre-Dame-de-la-Vie • +33 (0)4 79 00 20 00
st-martin-belleville.com

LE ROC POUR S'INITIER
MÉRIBEL-MOTTARET

Ouvert l'année dernière, l'itinéraire du Roc à Méribel est parfait pour faire ses premières traces dans la pratique. Depuis le sommet de la télécabine des Chalets, on rejoint rapidement le chalet du Lac et sa belle vue pour une initiation tout en douceur.

2km • 370m D+
Départ sommet TC des Chalets
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

© Sylvain Aymoz

UNE NOUVEAUTÉ CÔTÉ SUD
À VAL THORENS

Exit l'ancienne piste La Camille, place cet hiver à un nouvel itinéraire plus accessible. Le parcours, dédié à la pratique du ski de rando entièrement balisé et sécurisé, évolue en limite du domaine des Menuires, dans un cadre naturel avec peu d'infrastructures. Les 2 tronçons : la Petite Sud et la Grande Sud, répondront aux besoins de ceux voulant s'initier à la discipline comme à ceux cherchant un peu plus de difficulté avec un parcours un peu plus long. (S.R.)

Environ 500m D+
Départ quartier des Balcons
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

We selected a number of signposted and safe ski touring itineraries : Plum KV from Courchevel Le Praz to the summit of Les Chenus departing L'Alpinium (5km, 1000m AD+), Pas de Cherferie in Saint-Martin-de-Belleville from the parking place Notre-Dame-de-la-Vie (4.85km, 740m AD+), Le Roc from the top of the cable car Chalets in Méribel-Mottaret (perfect for beginners, 2km, 370m AD+), Petite Sud and Grande Sud in Val Thorens departing Les Balcons district (around 500m AD+).

© Pixabay

STÉPHANE ET BAPTISTE

© Wikicommons

AUTOMOBILE : LES BONS CONSEILS

J'IRAI AU BOUT *de l'hiver !*

En pleine hiver, pour que Titine, démarre au premier coup de clef, mieux vaut anticiper. Baptiste et Stéphane, nos deux mécaniciens de choc, nous donnent leurs conseils pour éviter les petits tracas de l'hiver. Rendez-vous est pris à l'Atelier des cimes, garage spécialiste des marques allemandes à Moûtiers.

Quelles sont les bonnes pratiques à adopter pendant l'hiver ?

Il est important d'opter pour un produit lave-glace hiver, efficace jusqu'à -30°. De même vérifier l'état de vos balais essuie-glaces. Pendant l'hiver, allumer le système de climatisation de temps en temps peut éviter de futures défaillances. Il faut aussi vérifier le système d'éclairage de sa voiture, les ampoules, et le réglage de ses phares.

Quels sont les contrôles à effectuer au garage ?

Pour les voitures moins récentes, il est conseillé de faire vérifier l'efficacité du liquide de refroidissement. Autre point important, il est aussi possible de contrôler l'état de sa batterie auprès de son garagiste. Si celle-ci montre des signes de faiblesse avant l'hiver, mieux vaut anticiper son remplacement.

Quel est le premier réflexe à avoir pour un touriste venant en station ?

Il faut penser à faire le plein avant de monter en station. En région Auvergne-Rhône-Alpes, le carburant est traité « Grand froid », ce qui n'est pas le cas dans toutes les régions. C'est une bonne astuce pour démarrer sa voiture sans encombre.

Et concernant les pneumatiques ?

En toute saison, il faut contrôler la pression des pneus. Depuis la Loi montagne, il est obligatoire de s'équiper en pneus hiver du 1er novembre au 31 mars. Il est possible de s'affranchir de cette obligation à condition de détenir des chaînes ou des chaussettes. Dans l'usage, les pneus neige sont la meilleure solution pour les locaux.

ET POUR BIEN ÉQUIPER TITINE

- Un grattoir pour les vitres
- Une bombe de dégivrant
- Une pelle appropriée
- Un balai à neige qui n'abîmera pas la carrosserie
- Un chiffon pour la buée
- Des chaussettes ou des chaînes à neige

Des conseils à nous donner concernant les chaînes ?

Il existe des modèles de voitures non chaînables : si des chaînes sont tout de même posées, cela risque d'entraîner de gros dégâts. Nous conseillons, pour ces véhicules, de prendre des chaussettes. Pour les véhicules chaînables, il faut se procurer les chaînes adaptées et savoir les utiliser. N'hésitez pas à vous exercer avant votre départ, cela vous rendra service le jour où vous devrez les poser en conditions réelles !

Et au retour des beaux jours ?

L'usage du sel pour l'entretien des routes peut dégrader votre véhicule. En fin de saison, un nettoyage complet de votre voiture, intégrant son châssis, évitera la corrosion. Des portiques de lavage le proposent, pour un tarif raisonnable. (N. D.)

We met Baptiste and Stéphane at l'Atelier des Cimes in Moûtiers for some professional advice. It's important to opt for a winter windscreen washer product. Turning on the air conditioning system from time to time can prevent future breakdowns. You should also check your car's lighting system, bulbs and headlight settings. Another important point is to check the condition of your battery. Winter tyres are compulsory from 1 November to 31 March. At the end of the season, a thorough cleaning of your car will prevent corrosion.

L'ATELIER DES CIMES • MANNES
Garage spécialiste des marques allemandes
À Moûtiers
+33 (0)4 73 55 00 82 • latelier-des-cimes.fr

Delta Savoie

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

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

A
B
C 121 gCO_2/km
D
E
F
G

Consommations mixtes de la Kia Picanto : de 5,1 à 5,6 L/100 km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1er des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les États membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande et Gibraltar sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Movement that inspires = Du mouvement vient l'inspiration. (2) Éligible à la surprime d'un maximum de 1000 € pour les bénéficiaires qui habitent ou travaillent dans les zones à faibles émissions mobilité (ZFE-m) et dont la collectivité territoriale a versé une aide pour louer un véhicule propre. Cette surprime est cumulable avec les aides gouvernementales actuelles. Les conditions d'attribution des aides locales varient selon les collectivités. Voir conditions de reprise et d'éligibilité sur kia.fr et service-public.fr. Voir conditions sur kia.fr.

7 ANS DE GARANTIE* PREUVE DE QUALITÉ

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

DU 27/01
AU 03/02

Les juniors SONT PRÊTS !

© Sylvain Aymoz

Quatre athlètes du Club des sports de Courchevel vont prendre le départ des championnats du monde junior de ski alpin. Rendez-vous en Haute-Savoie du 27 janvier au 3 février. Qui sera le futur Alexis Pinturault ou Steven Amiez ?

Alors qu'une première délégation de jeunes athlètes du club des sports de Courchevel est toujours en Corée du Sud à l'occasion des Jeux olympiques de la Jeunesse (jusqu'au 2 février), 4 autres Courchevelois vont se frotter au plus haut niveau international. Il s'agit d'Alban Elezi Cannaferina (né en 2003), qui évolue en coupe d'Europe et sur le circuit FIS, de Nash Huot-Marchand (né 2006), 33e au Super-G et 8e en combiné alpin aux actuels JO de la Jeunesse, régulièrement dans le top 5 des courses FIS ; de Jessica Murtagh (née en 2005, circuit FIS) et de Paola Orecchioni (née en 2003, qui évolue en coupe d'Europe et sur le circuit FIS).

Tous membres du comité de ski Savoie, ils vont prendre le départ des championnats du monde junior de ski alpin. En 7 jours, les skieurs de 54 nations vont s'affronter sur les pistes et stades des stations des Portes du Soleil, dans 6 disciplines : la descente, le Super-G, le slalom combiné par équipe, le géant, le slalom et le team event. Avec l'envie de briller et de suivre les traces de leurs aînés, le Haut-Alpin Cyprien Sarrazin, le nouveau king de Kitzbühel, mais surtout des Courchevelois Alexis Pinturault et Steven Amiez… (E.R.)

During one week, young skiers from 54 different nations are participating in the Junior Alpine Skiing World Championships from 27 January to 3 February of which 4 skiers from Courchevel : Elezi Cannaferina, Nash Huot-Marchand, Jessica Murtagh, Paola Orcchioni.

CHAMPIONNATS DU MONDE JUNIOR DE SKI ALPIN
En Haute-Savoie
juniors2024.ski

NASH HUOT-MARCHAND

© Comité de ski Savoie

SOIRÉE *igloobliable*

Passer la soirée dans un igloo, cela semble réservé aux Inuits… Et pourtant, à deux pas du domaine skiable de Courchevel, l'accompagnateur Yann Couillard propose de vivre une soirée insolite dans une hutte de neige : une occasion unique dans le coin !

L'expérience commence à Courchevel 1850 où Yann, notre hôte pour la soirée, nous accueille. Raquettes à neige aux pieds, nous quittons le domaine skiable pour nous enfoncer dans la forêt. Le jour décline et nous nous dirigeons à la lueur des flambeaux dans une atmosphère feutrée que seul le crissement de nos pas sur la neige vient perturber : la magie commence déjà à opérer…

UN DÔME DE NEIGE, AU CŒUR DE LA FORÊT…

Après quelques minutes de marche seulement, nous voilà arrivés à destination : le village igloo se dresse devant nous. Au cœur de la forêt, un dôme de neige éclairé de l'intérieur par un faisceau coloré se dresse devant nous : on se croirait dans un village enchanté du Grand Nord. Un panneau avertissant de la présence d'ours, des flèches indiquant la distance jusqu'au Québec, au Mont-Blanc ou encore au Pôle Nord : tout y est ! Yann nous explique les différentes façons de construire un igloo, le tout près du feu de camp qu'il a allumé : l'ambiance est magique, on se croirait quelque part au Canada.

Just a stone's throw from the ski area, guide Yann Couillard invites you to enjoy an unusual evening in an igloo : a unique opportunity ! The experience begins in Courchevel 1850 where Yann, your host for the evening, welcomes you. With snowshoes on your feet, Yann guides you through the forest by torchlight. A warm convivial meal awaits you in the igloo village. Different formulas are possible according to your wishes.

BANCS DE NEIGE, FONDUE ET PEAUX DE BÊTES

Parce que la fraîcheur commence à arriver, il est temps de rentrer partager un repas dans l'igloo aménagé comme une salle de vie par Yann. Des bancs de neige sont taillés à même la paroi et recouverts de peaux de bête pour garder nos postérieurs bien au sec. Au centre de l'igloo, un pilier de glace part du plafond pour se transformer en une table givrée. Comme on est un peu chauvin, nous avons opté pour une fondue. Notre hôte est aux petits soins et nous prépare le repas chaud, sans oublier de terminer par une spécialité du coin, la Chèvre des Alpes, servie dans des verres… en glace bien sûr ! Après ce moment hors du temps, Yann nous raccompagne à bon port. Si nous ne sommes restés dans la forêt que quelques heures, cela semble faire des années : voilà une expérience que nous ne sommes pas prêts d'oublier. (S.R.)

Test réalisé par Sarah R. & Léa M.

SOIRÉES EN IGLOO
Avec Yann Couillard
Différentes formules (apéro, à sucre, fondue)
Dès 240€/groupe de 4
+33 (0)6 83 17 78 65 • azimut-rando.weebly.com

© Alison Chapuis

Profil

- **Prénom :** Alison
- **Nom :** Chapuis
- **Âge :** 31 ans
- **Origine :** Courchevel
- **Job :** Manager de Madame Truffe
- **Où :** Courchevel 1850

Alison Chapuis
AU ROYAUME DE LA TRUFFE

> « C'EST ICI QUE J'AI CHOISI DE CRÉER **MON UNIVERS GASTRONOMIQUE**. »

Celle que l'on appelle Madame Truffe est une jeune entrepreneuse audacieuse. De la création de son food-truck il y a deux ans, à l'ouverture récente du snack dans le Lake Hotel, cette Courcheveloise s'est donnée pour mission de démocratiser la truffe, rendant ce produit de luxe accessible à tous.

Comment est née Madame Truffe ?
L'idée est née à la suite de mon projet de fin d'études en commerce. Après avoir évolué dans le secteur du luxe entre Saint-Tropez et Courchevel, j'ai ressenti le besoin de m'éloigner de cette routine. Monter un concept de fast food à Courchevel, ça a été un défi que nous avons relevé en démontrant la qualité et l'originalité de notre offre. J'ai choisi ce nom pour mon établissement, car depuis ma petite enfance, j'ai toujours adoré la truffe. C'est devenu mon surnom naturellement !

Pourquoi revenir à Courchevel ?
C'est plus qu'une station, c'est l'endroit où j'ai grandi. Après mes études à l'étranger, je suis toujours revenue ici... Je suis attirée par le cadre et le domaine skiable incroyables, et la tranquillité en été. C'est ici que j'ai choisi de créer mon univers gastronomique.

Qu'est-ce qui te passionne le plus ?
J'adore le contact avec les clients et surtout voir les gens apprécier la truffe, même les enfants. Je suis davantage en gestion qu'en cuisine. Mon rôle principal est de manager et de veiller à ce que tout fonctionne harmonieusement.

© Facebook Madame Truffe

Quelle est la philosophie de Madame Truffe ?
Je voulais créer un univers du luxe fait maison, démocratiser la truffe en la rendant accessible à tous, y compris aux enfants.

Quelles ont été tes satisfactions et difficultés dans cette aventure ?
Dans ce milieu, il n'est pas toujours facile d'être prise au sérieux en tant que femme. Monter un concept de fast-food à Courchevel, ça a été un défi que nous avons relevé en démontrant la qualité et l'originalité de notre offre. Nous avons commencé avec un food truck il y a deux ans, avant d'ouvrir le snack cet hiver.

Un conseil pour ceux voulant se lancer dans l'entrepreneuriat ?
Persévérez, allez au bout de vos idées, soyez rigoureux. Croyez-en vous-même et en vos rêves.

Parle-nous de tes projets…
J'envisage éventuellement d'ouvrir un bar à tapas avec des mets et vins mettant toujours la truffe à l'honneur. Nous voulons créer des espaces de partage, peut-être même en station.

As-tu une devise ?
"Eat Truffe now or cry later" ! Elle est affichée sur le toit du food-truck et sur nos tenues l'été...

Comment travailles-tu à l'année ?
Cet hiver, nous proposons un snack le midi et les dîner dans la yourte le soir. À partir du printemps jusqu'à l'automne, nous sommes très actifs avec le food-truck lors d'événements en Savoie, Haute-Savoie et en Suisse, pour des mairies, des salons, des mariages ou anniversaires. La période démarre d'ailleurs avec le salon du tatouage à Courchevel en avril ! (M.T)

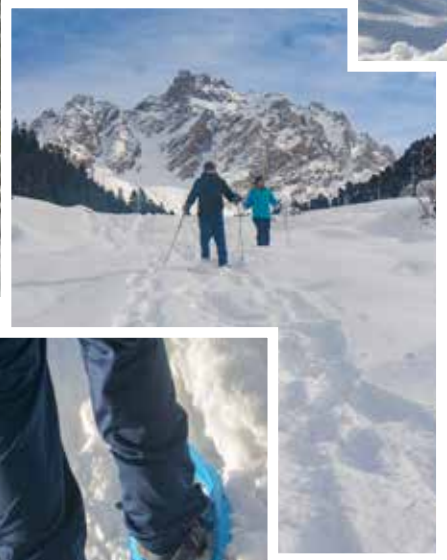
Alison Chapuis aka Madame Truffe grew up in Courchevel and is a daring young entrepreneur : from the creation of her food-truck two years ago to the recent opening of her snack bar in the Lake Hotel. Her mission is to make the truffle accessible to all. She loves the contact with her customers and above all seeing people enjoy truffles, even children. Her main role is to manage and make sure that everything runs smoothly.

EN +

LUNDI 29.01
Tournoi de poker
Poker tournament
De 20h à 0h
Gratuit • Inscription via BilletWeb
Salle de la Croisette • Courchevel 1850

MERCREDI 31.01
Millet SKi Touring
Ski mountaineering competition
À 18h20 • 8€/dossard
Infos CSO : +33 (0)6 88 51 09 88
Alpinium • Courchevel Le Praz

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



MARCHONS
hors des sentiers battus…

Qui a dit que la raquette était un sport de retraités ? Grâce à l'office de tourisme de Brides-les-Bains, nous avons vécu une aventure grandeur nature du côté de la Réserve naturelle de Tueda à Méribel, en compagnie de Raquett'Evasion. L'occasion de remplir nos poumons d'air frais et notre tête d'évasion hors des sentiers battus.

Qui a dit que la raquette était un sport de retraités ? Grâce à l'office de tourisme de Brides-les-Bains, nous avons vécu une aventure grandeur nature du côté de la Réserve naturelle de Tueda à Méribel, en compagnie de Raquett'Evasion. L'occasion de remplir nos poumons d'air frais et notre tête d'évasion hors des sentiers battus.

DE BRIDES-LES-BAINS, DIRECTION MÉRIBEL

Nous avions entendu dire que toutes les semaines, l'office de tourisme organisait des sorties raquettes dans les environs. Le mieux pour en parler c'était de tester ! Avant de marcher, il fallait d'abord que tout roule, et ce fut le cas. Rendez-vous devant l'office de tourisme à 8h45, ce lundi, où nous attendait notre guide-accompagnateur, Fabien. « Aujourd'hui, c'est une balade facile, où nous allons découvrir la plus grande Cembraie d'Europe. Si l'endroit est très fréquenté du fait de son succès, nous allons nous évader hors des sentiers battus. » À bord d'un minibus, Fabien s'improvise chauffeur puis guide-historien, où il nous raconte les débuts de la station de Méribel en 1932 grâce à Peter Lindsay. Vous voulez en savoir plus ? Venez tester !

Pierre Fournier,
vacancier à Brides-les-Bains

On se sent tout petit au milieu de cette nature… Dans la neige, c'est comme dans la vie, il faut suivre son propre chemin. Notre guide passionné nous a donné envie de revenir.

EN AVANT, MARCHE…

Notre souffle est déjà coupé en découvrant l'entrée de la Réserve, où nous chaussons nos raquettes. Durant 2h, Fabien nous emmène loin de toute trace humaine pour que l'expédition prenne des allures de Grand Nord. En quelques pas, nous atteignons un premier sous-bois, où la musique du Doron des Allues se mêle au rythme de nos pas qui font craquer la neige fraîche. Il nous prodigue conseils avisés pour que l'appréhension ne prenne pas le dessus sur le plaisir.

UN VRAI BOL DE NATURE

Une fois familiarisés avec les raquettes, nous sortons de notre zone de confort et quittons les bords du lac, hors des pistes, en direction du Refuge du Saut. Nous alternons descentes sportives et ludiques dans les pentes enneigées, où les rires accompagnent quelques chutes. Les commentaires se mêlent au paysage majestueux, aux portes du Parc national de la Vanoise, avec l'Aiguille du Fruit en toile de fond. « Il y a beaucoup de tétras-lyre dans cette zone… Ce sont des reliques glaciaires comme les lagopèdes, lièvres variables et hermines. » Avant de redescendre, Fabien nous offre un thé réconfortant avec vue sur le refuge du Plan. Nous sommes seuls au monde et galvanisés par ce bol de nature… Ne reste plus qu'à rentrer à Brides-les-Bains, cette fois-ci avec la télécabine de l'Olympe, et la boucle est bouclée. (C.B.)

Test réalisé par Caroline B.

We enjoyed an unforgettable adventure at the Tueda Nature Reserve in Méribel, in the company of Raquett'Evasion. We met in front of the tourist office at 8.45am on Monday, where our guide, Fabien, was waiting for us. Once we arrived at the nature reserve, we put on the snowshoes and headed off-piste towards the Refuge du Saut. Fabien offered us a cup of tea with view on Refuge du Plan, before heading back to Brides-les-Bains, using the cable car L'Olympe.

SORTIES RAQUETTES DEPUIS BRIDES-LES-BAINS
Demi-journée avec Raquett'Evasion
Plusieurs fois par semaine
37€ sur réservation auprès de l'office de tourisme
+33 (0)4 79 55 20 64 • brides-les-bains.com

EN +

MARDI 30.01
Balade
Ride
De 14h à 15h30
Gratuit • Place du Centenaire

MERCREDI 31.01
Soirée insolite avec fondue dans un igloo
Unusual evening with fondue in an igloo
De 18h30 à 23h00
68€ • Sur réservation

Office de tourisme Brides-les-Bains
+33 (04) 79 55 20 64
brides-les-bains.com

© Sylvain Aymoz

PRÊTS À VOUS ELF-CHAPPER ?

Au sommet de Tougnète, incarnez les Elfes dans la Mission Black Forest. Pour sauvez la tribu des Windar de la révolte des Gobelins, à vos luges pour une aventure magique et pleine de frissons, sur 3,4 km de long...

Dévalez les 3,4 km de luge depuis la télécabine de Tougnète pour réaliser la Mission Black Forest. Incarnez des Elfes recrutés par le sorcier Galdwick pour contrer la révolte des Gobelins menaçant la tribu des Windar. Votre mission, si vous l'acceptez : négocier 3,4 km de piste, 470m de dénivelé et 28 virages aussi vite que possible. Enfilez votre cape d'elfe, car le sorcier Galdwick compte sur vous pour prévenir cette menace. Sur cette piste de luge dédiée et joliment scénarisée, une aventure unique, mêlant adrénaline et imagination, attend les amateurs lors d'une descente à la fois sportive et remplie de mystères dans la mystérieuse forêt d'Arbin. Alors, à vos luges, prêts, partez ! (M.T.)

The themed sledge slope Mission Black Forest is situated at the top of the cable car Tougnète and proposes a fun ride of 3,4 km, ponctuated by 28 turns, with a difference in altitude of 470m, fun and laughter guaranteed !

© Sylvain Aymoz

LUGE SUR PISTE • MISSION BLACK FOREST
Jusqu'au 9 février : de 13h à 16h25
Dès le 10 février : de 13h à 16h50
13€ la descente (10€ à partir de 4)
Dès 12 ans ou + 1,40m
Départ télécabine de Tougnète

PETITES BOSSES, GRANDES PERFORMANCES !

Le Critérium National Jeune de ski de bosses s'apprête à enflammer le stade de Méribel les 27 et 28 janvier. Après la récente Coupe d'Europe destinée aux lycéens, cette compétition met en lumière les jeunes talents dès le collège. Et elle fait étape régulièrement dans la station.

© Photos Sylvain Aymoz

27 & 28 JANV.

Ce sont environ 70 participants qui se mesureront sur la piste Bartavelle, à Mottaret. Parmi eux, quatre jeunes du club des sports de Méribel assurent la relève : Léon Denis (né en 2012), Ruby Grassetsynne (née en 2014), Maxence Malaquin (né en 2013), et Raya Birsan (née en 2012). Timothé Front, entraîneur spécialisé en ski de bosse et freestyle, orchestre leur séances d'entraînement, "pour un apprentissage complet de ce sport exigeant, alliant technique, vitesse et sauts sur tremplins", nous explique-t-il. Un week-end intense attend les participants, qui vont débuter par des entraînements matinaux, suivis des qualifications jusqu'à midi. Les 16 meilleurs qualifiés pourront ensuite accéder à la finale qui s'enchaînera jusqu'au milieu d'après-midi. Spectateurs, soyez au rendez-vous à Mottaret, pour encourager ces jeunes passionnés ! (M.T.)

Around 70 participants of which 4 young skiers from Méribel (Léon Denis, Ruby Grassetsynne, Maxence Malaquin, and Raya Birsan) will confront one another during the French Moguls Cup on 27 and 28 January on the slope Bartavelle in Mottaret.

SKI DE BOSSES • CRITÉRIUM NATIONAL JEUNE
Compétition en individuel et en parallèle
Méribel-Mottaret – piste de la Bartavelle
Accès par les TS de Combe ou Roc de Tougne

EN +

SAMEDI 27.01
Match de hockey
Ice hockey match
HCMP VS les Vipers de Montpellier
À 20h30 • Patinoire
Entrée 10€ - Enfants 6€
(gratuit - 6 ans)

LUNDI 29.01
Concert après-ski
de Barefoot Iano
After ski concert by Barefoot Iano
De 17h30 à 20h • Entrée libre
Galerie du Ruitor • Méribel Mottaret

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

Résidence Les Chalets Célénia | Méribel

Promotion Immobilière

Collection
Hiver 2023-2024

EDIFIM MONTAGNE

MÉRIBEL · COURCHEVEL
LES BELLEVILLE
TIGNES · LES SAISIES
LE GRAND-BORNAND · MANIGOD
NOTRE DAME DE BELLECOMBE
VAL D'ISÈRE

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

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

© Maxime Chaussinard

© Maxime Chaussinard

MAXIME
LE VRAI DU *faune*

Le jeune ardéchois voit sa vie en grandeur nature. C'est d'ailleurs ce mot qui est le fil rouge de son quotidien. Le nouvel animateur biodiversité de la S3V a débarqué ici il y a 5 ans, que ce soit dans son travail ou dans sa vie personnelle : la montagne c'est son terrain de jeu !

Profil

- **Prénom :** Maxime
- **Nom :** Chaussinard
- **Âge :** 26 ans
- **Origine :** Ardèche
- **Job :** Chargé de missions - animateur bio-diversité à la S3V
- **Où :** Réserve de Tueda, Méribel-Mottaret

Comment es-tu arrivé en Savoie ?

J'avais envie de partir loin de chez moi, de me débrouiller seul, et j'avais le choix entre Lyon, Chambéry et Montpellier pour effectuer mon master de biologie. J'ai choisi Chambéry pour être au plus proche des montagnes. Pendant toute la durée de mon master, j'ai réussi à faire des stages au Parc national de la Vanoise. Ma première expérience consistait à suivre des populations de bouquetins, j'ai ensuite étudié les oiseaux. Par la suite, j'ai monté ma micro-entreprise ici en tant qu'ingénieur conseil en environnement. Depuis janvier, je travaille en tant qu'animateur biodiversité pour la S3V.

Quels sont les avantages de vivre en montagne à l'année ?

J'adore l'aspect sportif possible en toute saison et l'authenticité de Méribel. J'aime aussi cette saisonnalité marquée. L'hiver est festif et plein de monde, et les intersaisons sont calmes. C'est aussi incroyable de retrouver la quasi-totalité de la faune française dans cet endroit.

Quels aspects te plaisent dans chaque saison ?

L'hiver, j'aime le ski alpin et le ski de rando. Au printemps, lors de ma haute saison de travail, je suis en contact direct avec les animaux. L'été, j'adore la randonnée et l'alpinisme, et l'automne on se sent seuls au milieu d'une nature aux couleurs exceptionnelles.

As-tu des bons plans itinéraires à nous donner ?

L'itinéraire autorisé dans la Réserve de Tueda, en direction du refuge du Saut et du lac de Coua. L'Aiguille du Fruit et le glacier de Gebroulaz en toile de fond lui donnent un côté grandiose.

As-tu une anecdote sur ta vie ici ?

La première fois que nous sommes arrivés ici avec mon meilleur pote, nous étions logés dans un immeuble en travaux : il pleuvait sans cesse, si bien que l'appartement s'est transformé en lac du Bourget. En bons gars du Sud, on s'est dit, "qu'est-ce qu'on fait là" ! (C.B.)

Throughout his Master's degree in biology, Maxime, 26 years old from Ardèche, did work placements in the Vanoise National Park. His first experiences were monitoring ibex populations, and studying local birds. He became an environmental consultant, and since January he has been working as a biodiversity coordinator for S3V in the Tueda nature reserve. Maxime loves the sporting possibilities all year round and the authenticity of Méribel.

© Photos Sylvain Aymoz

CARTE *blanche*

Le jour blanc, ou le cauchemar des skieurs… Et pourquoi ne pas le transformer en journée de rêve à profiter des autres loisirs et activités indoor de la station ? Petit aperçu d'une avalanche de bonnes idées !

L'INDOOR, EN MODE SPORTIF OU RELAXATION

Pour un maximum de fun, direction le Parc Olympique. Plongeon sportif pour commencer avec la piscine avec ligne de nage de 25m, toboggan, aquagym, aquabike… Puis prenons de la hauteur sur le mur d'escalade de 14m : en accès libre, avec encadrement, il est aussi possible de prendre quelques cours dès 5 ans prodigués par les guides. Enfin, pour les aficionados de la glisse, la patinoire est accessible en journée et des soirées à thèmes sont également organisées. Il y a certaines semaines un match de Division 2 de hockey-sur-glace, avec l'équipe locale des Bouquetins. N'oublions pas le bowling qui ouvre à 11h en cas de mauvais temps.

Pour un moment de détente ultime, poussez la porte des spas de la station et offrez-vous un massage sportif ou bien-être. La liste des spas est longue et disponible dans le programme des animations Coup de Cœur de l'office de tourisme, mais aussi dans le hors-série Infosnews "Sans Mes Skis" que l'on retrouve un peu partout à Méribel.

PATRIMOINE ET CULTURE

Une envie d'en savoir plus sur le patrimoine naturel de la région ? La Maison de la Réserve à Méribel-Mottaret propose expositions et animations de sensibilisation et de découvertes pour tous les publics. Une bonne idée à coupler avec l'Explor'Games (si une petite accalmie se précise !), un jeu de piste plein de surprises autour du lac de Tuéda, en quête du cœur de la montagne…
Bien sûr, le cinéma de Méribel-Mottaret est toujours une valeur sûre pour passer un moment au chaud, avec des séances supplémentaires en cas d'intempéries. Comme un moment dans l'un des bars de la station, où d'excellents concerts sont proposés en après-ski notamment dans plusieurs établissements.

ACTIVITÉS SOUS LES FLOCONS

Et si l'envie de prendre l'air est trop forte, il y a toujours des activités à faire sous les flocons : du ski bien sûr, mais aussi des balades en raquettes, à cheval, des baptêmes de poney-luge ou de ski-joering, de la luge…

Alors, qui a dit qu'on devait broyer du noir en cas de jour blanc ? (C.L.)

IDÉES ACTIVITÉS INDOOR ET PAR MAUVAIS TEMPS
Plus d'infos sur meribel.net et dans les programmes d'animations Coups de Cœur de la station.

In case of bad weather, an avalanche of activities are possible : head for the Olympic Park for maximum fun at the swimming pool, the 14m climbing wall, the ice rink open all day, and let's not forget the bowling which opens at 11am. For a relaxing moment, try out one of the spas in the resort. The Maison de la Réserve in Méribel-Mottaret proposes different exhibitions. And of course, the cinema offers extra screenings in case of bad weather.

UN VILLAGE 100% TERROIR

À mi-chemin entre élégance et traditions, Saint-Martin a gardé son authenticité et héberge des producteurs, qui même en hiver restent disponibles, pour offrir une montagne de bons produits. Tour d'horizon de quelques adresses et personnalités à ne pas manquer.

LA MICRO-BRASSERIE DE SOPHIE ET JULIEN

Installés dans une ancienne chèvrerie, Sophie et Julien ont choisi le village savoyard du Châtelard pour se lancer dans l'aventure d'ouvrir leur microbrasserie artisanale. Blondes, brunes ou blanches, leurs bières garantissent une fabrication éco-responsable depuis la vallée des Belleville, sans additif ni conservateur pour laisser place au plaisir provoqué par le mélange subtil d'arômes qu'on trouve dans chacune ! En plus, il est possible de venir faire vos propres bières lors d'ateliers proposés (sur réservation).

Brava Vela • Le Châtelard
+33 (0)7 82 38 57 84

LES FRÈRES DE LA CHOUMETTE

Située sur le chemin des Grands Bois et accessible en ski comme en voiture, la Ferme de la Choumette est une exploitation agricole familiale… et un restaurant ! Tenue par Benji, Daniel et Humberto, l'exploitation abrite vaches, agneaux, poules, oies, lapins… Unique en son genre, le restaurant propose des repas de qualité avec vue sur les bêtes et sur la fabrication de fromage, de quoi étouffer tous les doutes quant aux provenances des produits, d'ailleurs disponibles à l'achat direct si votre cœur chavire… (S.E.)

Ferme de la Choumette
+33 (0)4 79 40 00 42

LA FERME DE LA TRANTSA, DE SERGE ET SUSAN

S'il y a un endroit où on peut dire qu'il y a du cœur à l'ouvrage, c'est à la ferme de la Trantsa. Portant le nom d'un repas d'alpagiste autrefois, la ferme tenue par Serge et Susan Jay au Châtelard fait perdurer les traditions tout en préservant la nature pour offrir yaourts, sérac et fromages au lait de brebis toute l'année (et glaces à l'italienne l'été !). Plaçant le bien-être animal au cœur de son activité, Serge Jay, enfant du pays élève près de 80 brebis sans produits chimiques. Et cela doit être le secret, quand on voit le franc succès de ses produits. On peut dire qu'essayer le made in Châtelard, c'est l'adopter !

Ferme de la Trantsa • Le Châtelard
33 (0)6 64 25 38 58

Saint-Martin is an authentic village with numerous local small producers. Sophie and Julien opened their microbrewery in a former goat farm and proposes blond, brown and white beer. La Ferme de la Trantsa is run by Serge and Susan Jay who offer yoghurts, seracs and ewe's milk cheeses all year round. Accessible by ski or car, La Ferme de la Choumette is a family-run farm and a restaurant with view on the cheese-making process.

EN +

LUNDI 29.01
Yoga
Yoga
À 18h • 15€/personne
Salle des fêtes
Inscription obligatoire :
+33 (0)7 78 24 59 65

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

© Deixa Gingar

29 JANV.

UN CONCERT MUY *caliente*

Ce lundi 29 janvier, les musiciens de Deixa Gingar vont mettre le feu à l'espace Maurice-Romanet, en proposant un concert de musique brésilienne qui s'annonce très caliente, au rythme entre autres de la samba, de la bossa nova.

Ils revendiquent de faire lever les spectateurs de leur chaise, pour chanter en chœur avec eux ou se lancer dans des solos endiablés. Ils, ce sont les musiciens de Deixa Gingar, portés par la musique du Brésil d'hier à aujourd'hui. Celle qui entre par vos hanches, remue les tripes, les corps et les cœurs… Porté par sa passion pour ce pays tropical, le groupe aime communiquer ses émotions, rythmes et sonorités au plus grand nombre. Place à la bossa-nova, au candomblé, au choro (où les musiciens jouent en cercle), au forro, bien sûr à la samba, et surtout à la fête ! (E.R.)

This Monday 29 January, at 6.30pm, the musicians of Deixa Gingar will put the hall Espace Maurice-Romanet on fire with a concert of Brazilian music which will make you dance, to the rhythm of samba, bossa nova and more.

DEIXA GINGAR • MUSIQUE BRÉSILIENNE
À 18h30, espace Maurice-Romanet
Entrée libre et gratuite
+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com

EN +

MARDI 30.01
Crazy after ski
Crazy after ski
17h à 19h
La Croisette • Accès libre

MERCREDI 31.01
Karaoké
Karaoke
19h à 22h
Restaurant La Table des Marmottes
Preyerand

JEUDI 01.02
Concert de Ginie Line
Ginie Line concert
Dès 21h
Le Lou Bar
La Croisette

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

HAPPY BIRTHDAY TO YOU… *too*

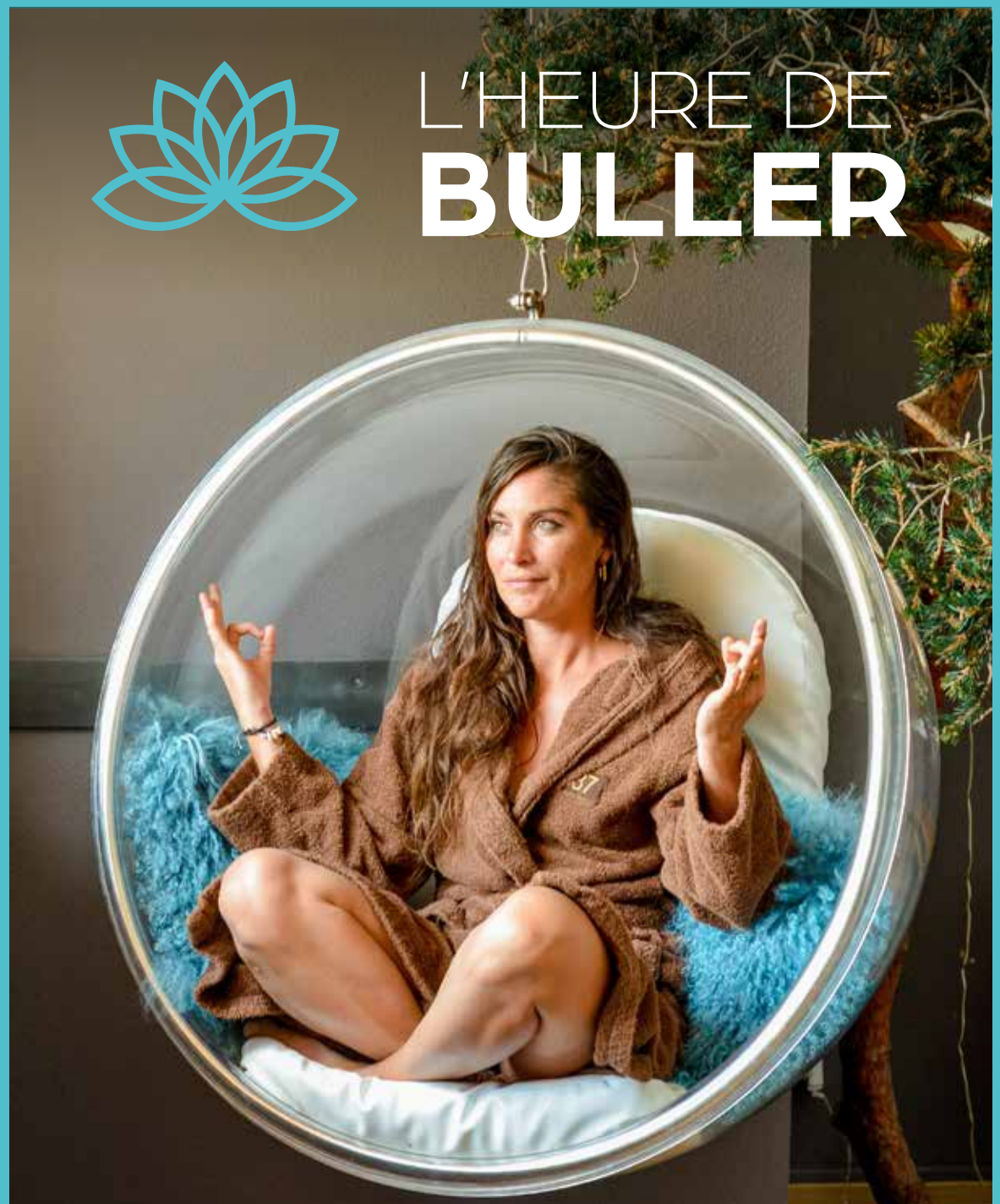
Cette année, la station des Menuires célèbre son 60e hiver et a à cœur de fêter son anniversaire. Encore loin de la retraite, elle n'en finit pas de nous surprendre. Avis à ceux qui franchirait aussi le cap de la soixantaine…

Docteur Paper, dessinateur nantais présent à la soirée-anniversaire du jeudi 25 janvier, a dessiné une affiche exclusive retraçant l'histoire des six décennies de la station, dans laquelle il n'a pas manqué de cacher de multiples détails et références. Déclinée sur toute une collection de produits dérivés, goodies et affiches en série limitée, cette création unique sera offerte à tous les classards de la station ! En effet, si 2024 est l'année de vos 60 ans, rendez-vous à l'office de tourisme muni de votre pièce d'identité afin de récupérer un cadeau couleur Menuires. (S.E.)

Docteur Paper, an artist from Nantes, has designed an exclusive poster retracing the station's history, which will be used on a whole collection of products, goodies and limited edition posters offered to those celebrating their 60th birthday in 2024.

60 ANS DES MENUIRES
Un cadeau offert
à tous les soixantenaires en 2024

L'HEURE DE BULLER



LE BOARD VAL THORENS
Val Thorens
Galerie Caron
+33 (0)4 79 00 00 76
10h – 21h

LE BREAK DES MENUIRES
Les Menuires
964 avenue de La Croisette
+33 (0)4 79 01 08 83
9h – 21h

LA BULLE DES BRUYÈRES
Les Menuires
619 rue des Bruyères
+33 (0)4 79 00 69 98
10h – 20h30

SOGEVAB .com

© Niek Verlaan

BENDER *aux platines !*

Si vous êtes un habitué des pistes (de danse) des 3 Vallées, vous avez sûrement déjà croisé Bender, moniteur de moto-neige et DJ basé aux Menuires. Son mot d'ordre : good vibes only !

Profil

- **Surnom :** Bender
- **Âge :** 38 ans
- **Origine :** Saint-Étienne
- **Job :** DJ dans les 3 Vallées et responsable de la base de motoneige des Menuires

Qu'est-ce qui t'a donné envie d'être DJ ?
Je suis assez passionné de musique : j'aime donc partager ma passion.

Parle-nous de ton parcours ?
J'ai organisé des concerts et des festivals pendant 10 ans, puis je suis arrivé en 2004 à La Plagne où j'étais skiman. J'ai ensuite commencé la moto-neige à Tignes et Val d'Isère en 2008, avant de passer 8 ans à Méribel. Cela fait maintenant 2 ans que je travaille aux Menuires.

Qu'apprécies-tu dans le métier de DJ ?
Partager des musiques que j'aime, car j'ai le luxe de mixer ce que j'ai envie. Il y a de la good vibe et de l'adrénaline à chaque fois, la sensation est toujours excitante !

Comment t'es-tu fait connaître ici ?
J'avais déjà des contacts, et puis c'est venu en faisant de la musique ! On peut me retrouver au Downtown à Méribel, à la Descente à Courchevel, au Challenge, au Lou Bar et à La Mousse ainsi qu'au Leeberty aux Menuires.

Une anecdote ?
Récemment, j'ai mixé à Pralognan pour le Nouvel an, et c'était vraiment fou : les gens étaient à fond et certains se jetaient partout. J'ai mixé 7h d'affilée !

As-tu des conseils à donner à de futurs DJ ?
Je dirais qu'il faut persévérer et ne pas lâcher… Il n'y a pas de secret, il faut en bouffer !

Les qualités pour être DJ ?
Avoir l'oreille musicale, et avoir la passion pour animer.

Comment gères-tu tes deux activités ?
L'important c'est de se reposer, de ne pas se laisser entraîner à faire trop la fête. J'aime les deux jobs, donc ça m'aide !

Que fais-tu l'été ?
L'été dernier, je me suis occupé de la base de buggy à la Croisette. Sinon je bouge un peu partout ! (S.E.)

Bender from Saint-Etienne organised concerts and festivals for 10 years, and arrived in La Plagne in 2004 to work as a skiman. For the last 2 years, Bender has been in charge of the snowmobile base in Les Menuires and is also a DJ. What Bender loves is sharing the passion for music, the good vibes and adrenalin ! You can find Bender at Le Downtown in Méribel, La Descente in Courchevel, Le Challenge, Lou Bar and La Mousse as well as Leeberty in Les Menuires.

© Photos David André

AINSI FOND, FOND, FOND...

Et si cette saison vous vous mettiez au ski de fond ? Star des domaines nordiques, il est le sport nécessitant le plus de puissance respiratoire devant l'aviron et le cyclisme. Pas de panique, il est accessible à tous aux Menuires, grâce à des itinéraires variés et progressifs.

Depuis le Plan de l'Eau des Bruyères aux Menuires jusqu'à Saint-Martin, 5 itinéraires pour tous les niveaux de ski de fond sont tracés et balisés, avec un accès gratuit. Avis aux passionnés, aux courageux... et aux curieux.

VINCENT JAY ET LES ROSEAUX

Autour du Plan de l'Eau, au départ de Masse 1, deux boucles sont possibles : la Vincent Jay, piste bleue s'étalant sur 3,9km, ou la piste verte des Roseaux, sur 1km, garantissant plaisir aux novices comme aux confirmés.

AU FIL DU DORON

Partant du Plan de l'Eau pour arriver à Saint-Martin de Belleville, l'itinéraire rouge s'étend sur 10km (aller) et propose d'importantes descentes, donc autant de montées pour le retour. Accessible aux fondeurs de bon niveau, il offre un passage par le Moulin de Burdin.

TÉTON

Sur 2km (aller), la piste qui part du Châtelard s'adresse aux fondeurs confirmés. Rouge, elle amène au hameau du Téton, promettant une vue imprenable sur la vallée et le hameau de la Gittaz.

PREYERAND

De Preyerand, la piste du même nom emprunte une partie de l'itinéraire précédent afin d'arriver au Plan de l'Eau. De niveau bleu, elle s'étend sur 1,8km (aller).

En ski de fond, il y a deux techniques : le style le plus séduisant du ski de fond appelé skating, ou le classique avec le pas alternatif... et tous les deux s'apprennent ! Pour se lancer dans la discipline en toute sérénité, on peut récupérer des plans gratuitement à l'office de tourisme et prendre des cours avec un moniteur de ski de l'ESF. Quant au matériel, il est trouvable en location dans bon nombre de magasins de ski de la station. (S.E.)

PISTES DE SKI DE FOND
Offices de tourisme : +33 (0)4 79 00 73 00
Cours et accompagnement ESF la Croisette :
+33 (0)4 79 00 61 43
Location de matériel :
dans les magasins de sports de la station.

From the Plan de l'Eau des Bruyères in Les Menuires to Saint-Martin, there are 5 marked cross-country trails accessible to all levels : Vincent Jay (blue trail, 3.9km loop), Les Roseaux (green trail, 1km loop), passing by the Burdin Mill (red trail, 10km one way), to the hamlet of Téton (red trail, 2km one way), and Preyerand (blue trail, 1.8km one way). More information available at the tourist office of Les Menuires.

ON SE DONNE *corps et lame*

Envie de se prendre pour Gabriella Papadakis et Guillaume Cizeron ? Direction la patinoire extérieure de Val Thorens, place Péclet, pour effectuer les plus belles figures. Toujours avec précaution, il ne faudrait pas que ça sente le patin…

Quelle est la particularité de la patinoire de Val Thorens, excepté le fait qu'elle soit la plus haute d'Europe ? Elle possède une glace totalement naturelle… Alors c'est parti pour 400m² de glisse en famille ou entre amis. Et entre deux pirouettes, l'espace restauration nous offre un bol d'énergie et de gourmandise. Tous les as de la glisse de 3 à 99 ans sont donc attendus sur la glace, et chacun trouvera patin à son pied puisque les tailles vont du 26 au 46. Et pour ceux qui souhaitent privatiser la patinoire, c'est possible (entre 250€ et 600€). Après le ski, pas besoin de tergiverser, on sait le programme qui nous attend : aucune raison de faire les 100 pa…tins. (C.B.)

The ice rink of Val Thorens is the highest in Europe and is made of natural ice. No less than 400m² of ice-skating fun for families and friends, open every day from 4pm to 8pm. The restaurant area welcomes you for a hot drink or snack.

PATINOIRE • PLACE PÉCLET
Ouverte de 16h à 20h
• Tarifs adulte (+12 ans) : 9€
(6,50€ sans location de patin)
• Tarifs 5-11 ans : 8€
(5,50€ sans location de patin)
• Gratuit pour les moins de 5 ans

EN +

TOUS LES JOURS
Centre sportif et de bien-être
Le Board
Wellness & sport center
Ouvert de 10 à 21h
65 place des Arolles

TOUS LES JOURS
Bowling
Bowling
14h à 2h •13€ la partie
Place de l'Arche

JEUDI 01.02
Gelly ball
Gelly ball
De 17h à 19h
Dès 7 ans • 15€
Inscription à l'ESF
Jardin d'enfant du Montan

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

SUR UN AIR *espagnol*

© Pixabay

30 JANV.

Val Thorens revêt son sombrero le temps d'une soirée aux couleurs de l'Espagne avec « Goya : monstres et merveilles », un spectacle qui se déroulera mardi 30 janvier à l'église/salle polyculturelle.

Précurseur de la peinture contemporaine, Francisco Goya a tout sublimé de son temps dans sa peinture. Peintre et graveur atteint de surdité, il est connu pour la tourmente et la violence notoire de ses œuvres. Réalisé par Christine Antoine, Fabrice Vigne et Bernard Commandeur, le spectacle « Goya : monstres et merveilles », joué ce mardi 30 janvier, raconte l'époque, la vie et l'œuvre de l'artiste sur une partition espagnole et latino-américaine. (S.E.)

© Vicente López Portaña - el pintor Francisco de Goya

Directed by Christine Antoine, Fabrice Vigne and Bernard Commandeur, the show "Goya : Monstres et Merveilles" tells the story of the life and work of painter Francisco Goya, with a Spanish and Latin American touch.

SPECTACLE
« GOYA : MONSTRES ET MERVEILLES »
Dès 18h30 • Durée 1h
Gratuit • Église / salle polyculturelle

EN TOUTES LETTRES

Vous l'avez souhaité, Val Thorens l'a fait ! Désormais, pour garder un chouette souvenir de son passage dans la station et faire des envieux sur les réseaux, le détour par ce spot instagrammable est obligatoire !

© OT val Thorens

Super tendance, les lettres géantes de Val Thorens s'affichent en grand sur les pistes pour des souvenirs version XXL. Le rendez-vous est donné sur deux spots : la piste bleue Traversée de Montaulever (aussi situé sur le sentier piéton de la Montagnette, pour y accéder sans les skis) et la piste verte Traversée des 2 Lacs. Un vrai défi à relever pour leur pose, car elles ont été installées juste avant l'ouverture de la station. Véritable projet Live United qui a pu être réalisé grâce au soutien de la Setam, des services techniques de la mairie des Belleville et de l'office de tourisme, c'est Usinage 37 qui les ont réalisées. 700 heures de travail ont été nécessaires pour les fabriquer ! Alors combien de temps allez-vous y passer pour vous immortaliser sur fond de sommets enneigés ? (C.L.)

The giant letters of Val Thorens are displayed on the slopes and are accessible via the blue slope Traversée de Montaulever (also located on the Montagnette footpath for pedestrians) and the green slope Traversée des 2 Lacs. Perfect for a souvenir photo !

LETTRES GÉANTES
À Val Thorens, sur la piste bleue Traversée de Montaulever et sur la piste verte Traversée des 2 Lacs

© L. Brochot / OT Val Thorens

THIBAULT COMBRE

PURE-SOUCHE *sans prendre racine*

Profil

- **Prénom :** Thibault
- **Nom :** Combre
- **Âge :** 33 ans
- **Job :** Directeur général du club des sports
- **Où :** Val Thorens

Né en 1990 à Val Thorens, Thibault Combre a grandi sur les pistes, plus précisément au Chalet du Plein Sud, tenu par ses parents à partir de 1982. Ancien skieur de haut niveau en ski-cross, devenu entraîneur, il dirige depuis 5 ans le Club des sports de Val Thorens. Rencontre...

Thibault, tu es né ici. Raconte-nous !
Mes parents avaient le Plein Sud, devenu la Folie Douce. Ils l'ont vendu quand j'avais 19 ans. On vivait là-haut. Ce n'était pas le même monde... Il ne fait pas s'imaginer qu'on vivait autour d'un poêle : c'était un restaurant d'altitude, avec l'eau et l'électricité ! Et je partais à l'école en scooter...

Ton histoire avec le ski a débuté très tôt…
J'ai toujours vécu au milieu des pistes. Je sortais de chez moi ski aux pieds, j'étais au ski-club avec les copains, je skiais toute la journée. Et quand les remontées étaient fermées, on montait encore parfois à pied les skis sur le dos pour refaire une descente.

Comment est venue la compétition ?
J'ai suivi les copains : pré-club, ski-club. Mon coach Arnaud Vandorne m'a fait faire passer les tests pour entrer en ski-études. J'ai intégré la section nationale à Bourg-Saint-Maurice, avec Michel Folliet.

Et tu t'es orienté vers le ski-cross…
Durant mes années FIS à Junior 1, en ski alpin, je n'étais pas assez bon. À 19 ans, je me suis tourné vers le ski-cross. Durant ces 4 ans, j'ai évolué sur le circuit international, mais j'ai souffert d'une blessure à 21 ans.

…puis vers l'entraînement ?
J'ai passé un Deug de Staps, puis une licence dans l'événementiel sportif. J'étais stagiaire au club des sports de Val Thorens, et coach le week-end. La fédération française de ski recherchait un entraîneur, j'ai tenté ! Jean-Fred (Chapuis, ndlr), mon meilleur pote, était champion olympique. Mon expérience en ski-cross et sur piste m'a aidé. En 4 ans, de 2014 à 2018, l'équipe a engrangé pas mal de médailles... La période a très épanouissante.

© T. Loubère / OT Val Thorens

À 28 ans, te revoilà à Val Thorens, directeur du Club des sports…
Je voulais être plus posé dans ma vie. Je connaissais bien Thierry Schoenauer, président du club des sports. Je lui en ai parlé, et l'opportunité s'est présentée. C'était une manière de rendre à mon club toutes les bonnes années que j'ai vécues.

Quelles ont été tes premières missions ?
Garder et conforter l'événementiel existant, notamment les coupes du monde de ski-cross, en apportant mon expérience pour alléger les pressions d'organisation. Quand on a couru sur le circuit, travaillé à la Fédération française et côtoyé la FIS, ça aide à fluidifier les choses...

Quel travail as-tu engagé ?
Côté jeunes, il fallait atténuer l'image peut-être trop compétitive. Un ski-club, c'est un club d'enfants avant tout... Et sur le volet événements, en plus des compétitions internationales, on essaie d'imaginer aussi des trucs simples, efficaces et drôles, qui portent une bonne ambiance, comme les courses de caisses à savon, relancées en été. Le club a un côté social, un lien intergénérationnel important entre tous...

Comment a évolué Val Tho en trente ans ?
Mes parents ne reconnaissent plus la station d'avant, mais moi, je trouve ça normal, c'est l'avancée du monde... On sent toujours l'esprit. Et même quand il y a des sujets qui fâchent, tout le monde arrive à se mettre autour de la table... J'aimerais que mon fils (il a un peu plus d'un an, ndlr) aille à l'école à Val Tho.

© L. Brochot / OT Val Thorens

Côté ski, quels sont tes secteurs de prédilection ?
Le Plein Sud... Je ne suis pas sûr que quelqu'un l'ait fréquenté plus que moi ! En luge, à pied, en scooter, le matin, le soir... Côté hors-piste, le vallon du Borgne, ou le classique du lac du Lou. (E.R.)

Thibault Combre, director of the Sports Club of Val Thorens for the last 5 years, was born in 1990 and grew up in Val Thorens. Thibault grew up with his parents on the slopes, more specifically at Le Chalet du Plein Sud (now Folie Douce), which his parents ran from 1982 onwards. Former top-level ski-cross skier and trainer, Thibault is now committed to the Sports Club of Val Thorens, and the promotion of his resort by organising international competitions.

© T. Loubère / OT Val Thorens

> « JE VOULAIS RENDRE À MON CLUB **TOUTES LES BONNES ANNÉES QUE J'AI VÉCUES** »

PLUS C'EST LONG, **PLUS C'EST BON !**

Si vous empruntez la Cosmojet, on pourra dire que vous avez une bonne descente. À Val Thorens, la plus longue piste de luge de France nous attend pour une expérience unique au milieu des sommets qui nous applaudissent. À vos luges, prêts, glissez !

La Cosmojet est à Val Thorens ce que la pizza est aux Italiens. Devenue lieu incontournable de la station, la piste qui voit son top départ à 3000m d'altitude et qui nous entraîne sur 6km de virages est unique en son genre. Que l'on soit enfant, adolescent, parent, seul ou accompagné, l'adrénaline nous cueille à chaque tournant. Et pourquoi Cosmojet ? Scénarisée sur le thème de la Lune, c'est un clin d'œil à la station de Val Thorens qui décroche la lune pour ses vacanciers. L'aventure commence à bord du Funitel de Péclet et emmène ses voyageurs au plus haut pour 45min de descente sur 700m de dénivelé, virages, sommets, tunnel. On voudrait prolonger ce voyage mais déjà la station (non pas spatiale) se dessine à l'horizon. Le mieux est peut-être de recommencer l'expérience pour viser la lune, au pire vous atterrirez dans les étoiles ! (C.B.)

Cosmojet in Val Thorens, the longest toboggan run in France awaits you for a unique experience. The adventure begins with the Péclet Funitel taking passengers up to an altitude of 3000m for a 45-minute descent with an altitude difference of 700m (short turns, bumps, tunnels...).

PISTE DE LUGE COSMOJET
Chalet Cosmojet • en amont gare départ TS Cascades
19€ la descente en journée
28€ la descente en nocturne
Gratuit de 5 à 9 ans (sur la luge des parents)

Si on sortait ?

© FCarla Neff

© Facebook Joana Schweizer

Et si on descendait d'un étage ? Direction Albertville, en mode happy culture pour profiter des idées sorties. Entre voyages musicaux, périple d'aventurier et évasion culturelles, l'embarquement est immédiat.

DÔME SWEET DÔME

L'artiste chanteuse, danseuse et musicienne franco-portugaise Joana Schweizer cumule les talents. Du côté du Dôme Théâtre, elle propose ce 30 janvier, à 20h, un spectacle original planant intitulé « O que importa e o caminho ». C'est dans les airs qu'elle exploite son piano, à la fois instrument de musique et support acrobatique. Le tout servant de décor à ses chants vibrants portugais.
27€ en tarif plein et 18€ réduit.
Réservation billeterie@dometheatre.com

ON THE ROAD AGAIN, AGAIN

Rendez-vous au Dôme Cinéma le 1er février à 15h. L'association des Amis du Cinéma nous invite à la conférence de Christian Vérot nommée « Route 66, sur la route du rêve américain ». Le co-fondateur du festival « Curieux voyageurs » mêle à ses périples atypiques à bord de quelques 2CV jusqu'en Alaska ou de moto tout terrain en Amérique, défense des droits humains et environnementaux. Il nous raconte cette fois, la Route 66...
amis-du-cinema.com

TOUS DE CONCERT À LA MÉDIATHÈQUE

La tendance est aux rythmes jazz ensoleillés. Le 3 février à 10h30, dansons à la médiathèque sur la musique du duo Por Vôce. Une ode à l'instant présent avec ce second album « Vivre le présent » jouée par une équipe renforcée munie de clarinette, guitare, flûte, bandonéon et accordéon.
Gratuit. Sur inscription
mediatheque-albertville@arlysere.fr

ON VA S'A-MUSÉE

Les férus de patrimoine auront le loisir de découvrir jusqu'au 23 juin l'exposition « 1000 figures ? » au Musée d'art et d'histoire de Conflans. L'occasion de mettre en évidence le partenariat avec le Musée International des Arts de Sète : Pinatas mexicaines du 20e siècle, statuettes de Bessans... Une véritable immersion dans le passé. (C.B.)
5€ tarif plein – 2,50€ tarif réduit
Du mercredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h
musee@albertville.fr

The Franco-Portuguese singer, dancer and musician Joana Schweizer will be at Dôme Théâtre on 30 January at 8pm for her show "O que importa e o caminho". On 1 February at 3pm, the organisation Les Amis du Cinéma welcome Christian Vérot from "Route 66, on the road to the American dream" at Dôme Théâtre. On 03 February at 10.30am, the music of the duo Por Vôce will make you dance at the media library. From 16 December to 23 June, discover the "1000 figures" exhibition at the Musée d'Art et d'Histoire in Conflans.

pays-albertville.com

© Photos Corentin Salle

CORENTIN SALLE
LA PHOTO DE MONTAGNE *ça le gagne...*

Fervent adepte de sport et de montagne, responsable marketing winter chez Scott, Corentin conçoit la photographie comme le prolongement de sa philosophie de vie : partager de bons moments, privilégier l'instant...

Corentin, raconte-nous ton parcours...
Je viens du milieu du snow. Je m'entraînais à Méribel, ai suivi le parcours club puis comité Savoie. Mais en 4e/3e, je me suis fait mal et ai arrêté. Le snow, c'était un peu comme le skate à l'époque : il y avait cette culture de la vidéo, de l'image.

D'où vient ton appétence pour le sport ?
J'ai grandi à Brides. On est une famille de sportifs, j'ai toujours pratiqué beaucoup de sports : ski, VTT, trail... J'aime beaucoup la course, que je peux pratiquer quand je veux, où je veux. Au test VMA (vitesse maximale aérobie) au collège, je pliais tous les fondeurs de ma classe ! J'ai gagné le marathon du Mont-Blanc en espoir, et fait 3e aux championnats de France espoir.

C'est la course en montagne qui t'a conduit à la photo ?
Quand j'ai débuté, en 2008, il y avait beaucoup de puristes. Mon objectif était de me défouler, d'être en montagne. Courir me permet de voir plus de paysages en un même temps. J'ai acheté mon premier boîtier il y a 3 ans. La photo, c'est comme la course : plus tu en fais, plus tu as envie d'en faire...

Quelle place prend la photo aujourd'hui dans ta vie ?
C'est davantage une passion qu'un métier, et c'est très cool. Si c'était mon job, ce serait peut-être différent... Après deux ans en Staps, j'ai passé un master en marketing/commerce au Cesni. Je suis rentré en stage en licence chez Scott, et ils m'ont gardé. Aujourd'hui, je suis responsable marketing winter sur toute la France.

Pour toi, qu'est-ce qu'une belle photographie outdoor ?
Faire des paysages, c'est facile. Tout le monde, peut en faire. J'aime chercher des sujets « légitimes » dans l'outdoor. J'aime la cohérence entre les couleurs de la saison, le modèle et le cadre. Quand tout s'aligne et que je me dis que je n'aurais pas pu faire mieux, c'est que l'idée était bonne ! En photo, il faut essayer...

Peux-tu nous donner un exemple ?
En freeride, il faut respecter certains critères. En station, on privilégie les plans serrés, pour ne pas voir de traces, les pylônes. Hors domaine skiable, on va être sur des photos plus larges... Quand on voit les photos sur les réseaux, plus ça va, plus le flou devient artistique dans le sport.

Corentin is one of the 6 local photographers who featured in the Infosnews "Tarentaise Outdoor" special edition, released on 26 January. A keen sports and mountain enthusiast from Brides-les-Bains, and Winter Marketing Manager at Scott, Corentin talks about his passion for photography, which he sees as an extension of his philosophy of life : sharing good times with friends, and focusing on the moment. According to Corentin, photography is like racing: the more you do, the more you want to do...

corentinsalle
Corentin est l'un des 6 photographes de la vallée mis à l'honneur dans le hors-série Infosnews « Tarentaise Outdoor », qui vient de sortir ce 26 janvier.

Comment naissent tes photos ?
J'aime saisir les moments par opportunité. J'organise rarement des journées de pur shooting. Dans le milieu du ski, tout le monde se connaît. On se demande souvent « Demain, t'es là ? ». Et c'est comme ça que ça commence... Pour moi, indépendamment d'atteindre le sommet, partager du temps en montagne avec les potes, c'est le plus important. Selon avec qui je suis, je privilégie des photos d'ambiance ou d'action. C'est le moment qui guide la photo... (E.R.)

EN +

JUSQU'AU 31.01
Exposition des peintures de Sylvie Guyomar
Exhibition of paintings by Sylvie Guyomar
Centre culturel Marius Hudry
Entrée libre • Moûtiers

JUSQU'AU 25.03
Exposition des créations de Matild Gros
Exhibition of Matild Gros' creations
Tout public • Gratuit
Médiathèque intercommunale
Moûtiers

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

Coopérative laitière de Moûtiers

FROMAGE BEAUFORT

VENTE AU DÉTAIL
BEAUFORT & PRODUITS DE SAVOIE

LE BEAUFORT
UN GOÛT UNIQUE & INIMITABLE

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

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

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

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

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

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

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

BOZEL – CHAMPAGNY PRALOGNAN – VALMOREL

VENTE EN LIGNE
beaufortdesmontagnes.com

Guide Gourmand
Les bonnes tables des 3 Vallées

Le Confidentiel, restaurant de l'hôtel 3 Vallées

Noix de Saint-Jacques, déclinaison de choux et lard

VAL THORENS

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
madame.truffe

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

© DR

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 Verdons
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 15h30, plongez dans un univers de saveurs avec le service brasserie-pizzéria. La talentueuse cheffe sarde invite à déguster 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.

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

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Manali

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

♥ Lobster Roll, Homard & Crevette, guacamole d'avocat, mayonnaise citron, sucrine, frites

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

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa

Découvrez Gaïa, un lieu unique à Courchevel pour des soirées succulentes mariant saveurs asiatiques et haute montagne. Le dîner vous transporte dans un univers où élégance et gastronomie fusionnent harmonieusement. Au menu, régalez-vous avec les sushis faits maison, le délicieux tataki de thon ou encore les bao bun. Sur place ou à emporter, Gaïa est le repaire incontournable pour vos soirées.

♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige

In a cosy and intimate atmosphere, savour the home-made sushi, delicious tuna tataki and bao bun. On the spot or to take away, Gaïa is the place to be for your evenings out

234 rue de la Rosière • Front de neige
Dîner uniquement
+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 ALTIPORT

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 veggie 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

© 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

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 !

© Photos Sylvain Aymoz

Chemin de Tueda
Accès à pied ou en raquettes

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 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 bistronomiques, 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

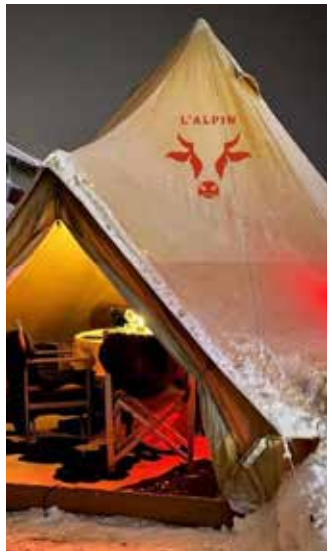
Le Comptoir

Sabrine 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

Sabrine 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 • lecomptoirmenuires.com
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
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
lamarmitelesmenuires

Le Mont Blanc aux myrtilles

La table de l'hôtel l'Ours Blanc

COUP DE FOURCHETTE LES MENUIRES

Précédé par sa réputation de table de qualité à travers les 3 Vallées, c'est avec un plaisir non dissimulé que nous nous sommes laissés tenter par le restaurant de l'hôtel l'Ours Blanc. Une expérience culinaire qui allie saveurs et raffinement, pour un instant des plus gourmands.

Une salle lumineuse à l'ambiance bistrot à la française, nous prenons place sous les citronniers et les orangers avec, pour spectacle contrastant en toile de fond, le sommet mythique de la Masse... Le décor est planté, laissons-nous guider par le chef Alan Cretaux, qui nous plonge dans son univers culinaire. Avec un parcours l'ayant mené chez de belles tables étoilées, sa cuisine nous transporte avec des plats travaillés tout en finesse.

Les viandes sont sublimées par un jus réduit exquis, accompagnées par des légumes oubliés parfaitement rôtis, caramélisés et associés dans des saveurs à la fois douces et affirmées en bouche. Le vieux parmesan, la truffe, le piment d'Espelette, l'huile de noisette... sont autant d'ingrédients qui viennent ajouter ce petit plus qui fait toute la différence. Volaille fermière, bavette d'aloyau, filet de lieu jaune, Saint-Jacques... voilà quelques-uns des produits bruts de qualité que le chef s'attache, avec brio, à sublimer.

Salade d'hiver, endives en 2 façons

Carpaccio de Saint-Jacques, mangue et piment d'Espelette

Côté desserts, on doit bien avouer que l'on s'est régalés, avec un coup de cœur pour le pain perdu, pommes fondantes et craquantes, caramel au beurre salé. Un mélange de textures et de douceurs sucrées si harmonieux que l'on n'en a pas laissé une miette. Sans oublier de citer le Mont-Blanc aux myrtilles (un must) et l'entremets chocolat, pour les amateurs de cacao intense. On ajoute un petit mot pour l'accueil et le service, qui furent assurés par une équipe des plus sympathiques. Bien loin d'avoir manqué à sa réputation, la table de l'hôtel l'Ours Blanc nous a séduits par son raffinement. (S.M.)

À DÉCOUVRIR :
Formule lunch & spa : 59€
Formule brunch & spa (vendredi hors vacances scolaires) : 49€

A bright room with a French bistro atmosphere, we make ourselves comfortable under the lemon and orange trees, with view on the mythical La Masse mountaintop. Guided by chef Alan Cretaux, who worked for some fine Michelin-starred restaurants, we discover his culinary universe composed of finely-crafted dishes. The welcome and service are provided by a very friendly team. True to its reputation, La Table at the L'ours Blanc hotel won us over with its refinement.

Volaille fermière rôtie, purée à la truffe

Bavette d'aloyau, os à moelle

Entremets chocolat

Rue des Iris • Les Menuires
Quartier Reberty 2000
+33 (0)4 79 00 61 66
hotel-ours-blanc.com

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

LES MENUIRES

La Ferme de Reberty

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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

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

LES MENUIRES

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 Reberty 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 bistronomique 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

VAL THORENS

Le Chamois d'Or

© DR

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

© Alpcat Medias

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

Le Confidentiel
restaurant de l'Hôtel 3 Vallées****

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

À l'écart de l'effervescence de la station, le restaurant de l'hôtel 3 Vallées a fait peau neuve cet hiver : nouveau nom, nouvelle carte, nouveau chef… Avec ses assiettes gourmandes et modernes, dans un cadre repensé, Le Confidentiel mérite assurément d'être mis en lumière.

À deux pas de la grande rue de Val Thorens, un petit porche discret nous guide vers l'hôtel 3 Vallées. Dès l'entrée, nous sommes plongés dans l'ambiance feutrée de cette adresse charmante. Sur notre gauche, le salon-bar cosy nous fait de l'œil. Face à nous, le restaurant Le Confidentiel nous appelle. En salle, notre regard est happé par de vastes photographies de montagnes au plafond. Ces toiles lumineuses apportent une touche de majesté à l'ambiance chalet des lieux. Petites alcôves, peaux de bête, bois aux murs, décoration sports d'hiver, lumières tamisées… On a plaisir à s'attabler, et hâte de découvrir la carte !

SIMPLICITÉ ET MODERNITÉ

En cuisine, le chef Jean-Baptiste Mattera a pris les commandes des pianos cet hiver. Ce Lorrain propose une cuisine basée sur les traditions, la gastronomie française et les produits de saison. La carte est conçue en deux temps : une partie fixe et un menu qui change tous les jours, pour satisfaire les clients de l'hôtel comme les convives d'un soir.

Les entrées donnent le ton : la soupe minestrone et son espuma de parmesan réconforte nos papilles, avant le tempura de crevettes et sa sauce « dynamite », une mayonnaise subtilement relevée. Côté plats, les noix de Saint-Jacques sont accommodées avec une déclinaison de choux et de lard. Le filet de bœuf, tendre à souhait, est relevé par son échalotte confite et sa sauce au poivre de Java. Le chef aime marier les textures, les goûts simples et les saveurs, pour des assiettes sublimées par une jolie carte des vins… Ne ratez pas les desserts, le chef en a fait une de ses spécialités. On vous le glisse dans le creux de l'oreille, cette bonne adresse ne mérite surtout pas de rester confidentielle… (E.R.)

Brookie, crème au café

Tempura de crevettes, sauce dynamite

Filet de bœuf, millefeuille de pommes de terre, pakchoï

Soupe minestrone

Noix de Saint-Jacques, déclinaison de choux et lard

Chaud froid de pomme cuite au vin de Savoie, chocolat, caramel

Away from the hustle and bustle of the resort, the restaurant of the hotel 3 Vallées has been given a makeover this winter with a new name, new menu, new chef… In the kitchen, chef Jean-Baptiste Mattera offers a cuisine based on tradition, French gastronomy and seasonal produce. The menu is divided into two parts : a set menu and a menu that changes every day, with a large choice in desserts, which are one of the chef's specialities.

À Val Thorens, grande rue
Ouvert tous les soirs, sauf mercredi
Accueil de 19h à 21h30
+33 (0)4 79 000 186 • hotel3vallees.com

VAL THORENS

Beef & Lobster

© Stef Cande

C'est le restaurant de viandes d'exception et de homards des 3 Vallées. Cadre unique : terrasse ensoleillée, vue sur Péclet 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.

♥ Les viandes grillées au four à charbon

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

VAL THORENS

Le Diamant Noir

© DR

Le chef Eric Samson invite à un voyage engagé tout en harmonie entre ses origines Bretonnes (la mer iodée et saline, l'ormeau, les oursins...) et la Savoie alpine de haute altitude. Sans oublier le Périgord, où le chef cultive ses propres truffières. Trois territoires naturels prégnants et complémentaires, qui dialoguent et se confrontent au fil de ses créations. Parmi les nouveaux plats, l'omble chevalier se marie au pourpier acidulé et au caviar iodé. On découvre aussi la finesse de l'ormeau des côtes Bretonnes maturé ou encore l'œuf bio en hommage aux truffes du Périgord. Sans oublier les merveilleux desserts, légers et intenses, et la carte des vins, en cohérence avec le propos culinaire.

♥ Menu entre Monts et Marée dès 115€
Menu Balade végétale dès 79€

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

Hôtel Koh-I Nor*****
Sommet station, 550 Rue de Gebroulaz
+33 (0)4 65 84 78 44 • hotel-kohinor.com

MOÛTIERS

Les 3 Vallées Café

Aux portes de la gare de Moûtiers, on y déguste des plats généreux et faits maison, sous un arbre ou baigné par les rayons du soleil auprès de la baie vitrée. L'entrecôte XXL Black Angus fondante, le burger des 3 Vallées et son steak haché boucher, la salade César des Belleville pleine de fraîcheur, la crème brûlée aux myrtilles... Tout est soigné et servi rapidement. Une pause très savoureuse à s'offrir entre deux réunions en semaine en dégustant le menu du jour plein d'originalité ou pour prolonger l'esprit vacances avant de prendre son train.

♥ Le maxi crispy de poulet cœur savoyard, fondant à souhait !

Situated in front of the train station of Moûtiers, the restaurant Le 3 Vallées Café offers a tasty break for holidaymakers and regular visitors alike. Generous and homemade, the dishes are carefully prepared and served quickly. During the week, you can also choose the menu of the day. Two takeaway areas are available for holidaymakers in a hurry.

Place de la Gare – Moûtiers
Ouvert 7j/7
+33 (0)9 75 66 95 03
les3valleescafe
les_3_vallees_cafe

Les Chalets du Thorens

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Niché au cœur des pistes de Val Thorens, les Chalets du Thorens, c'est un lieu dédié à la gourmandise où se côtoient mille et une saveurs. Cette semaine, nous vous invitons à découvrir les pépites gastronomiques mitonnées par Valentino et sa brigade.

Wok de crevettes

Aussi beau que bon, aussi fin que gourmand, aussi simple que travaillé : l'équilibre, voilà la façon dont nous pouvons décrire les plats de ce chef, aussi passionnant que passionné. Derrière sa cuisine ouverte on l'entend, ça parle italien et dans les assiettes, ces sonorités chantantes et leur dynamique haute en couleur s'en ressentent. La cuisine de Valentino, c'est la sienne comme il aime le dire. Faite de ses origines bien sûr, mais aussi de toutes ses influences et de ses années d'expérience. « Ici tout est fait maison : des pâtes au pain en passant par la sauce tomate, tout est confectionné sur place, c'est de l'artisanat. Pour répondre à un flux de 300 à 400 couverts on a fait le choix de la simplicité soignée, en gardant une constance dans la qualité des assiettes servies, même au 400e couvert. »

Côte de cochon ibérique 300g, sauce chorizo

Rigatoni à la truffe et burrata fondue

Gnocchi maison alla sorrentina

FAIT MAISON, CONFECTIONNÉ SUR PLACE…
De bons produits bruts sélectionnés avec soin chez ses producteurs, des sauces savamment élaborées, des viandes de qualité, des plateaux de fruits de mer… sans oublier le travail de ses collègues dont Dao, maître sushi, qui fait de ses plateaux de véritables tableaux. Et que dire de Louys, chef-pâtissier exceptionnel qui fait de la confection des desserts, un art. Tout, de l'entrée au dessert, est d'une qualité irréprochable. Les assiettes sont belles, colorées, généreuses et dégagent un parfum exquis qui met en appétit… (S.M.)

At the restaurant Les Chalets du Thorens restaurant, everything is homemade : from the pasta to the bread to the tomato sauce, everything is made on the spot. To cater for 300 to 400 diners, chef Valentino has chosen simplicity, while maintaining the same high quality. Good raw produce selected with care from local producers, quality meats, seafood platters… Not forgetting Dao, master sushi chef, and Louys, the pastry chef, who turn your dish into art.

Départ TC Moraine
+33 (0)4 79 00 02 80
leschaletsduthorens.com

Le Dôme

Café gourmand

Carrefour market
MOÛTIERS

groupe provencia

LA RECETTE CARREFOUR

GRATIN DE PÂTES AU BRÉZAIN

POUR 4 PERSONNES
INGRÉDIENTS

- 250 g de Brézain
- 250 g de gruyère râpé
- 1 kg de patates douces
- 100 g de lardons
- 150 ml de crème fraîche

PRÉPARATION

- Faites bouillir les patates douces avec leur peau pendant 30 minutes.
- Faites-les refroidir pendant 2 h.
- Épluchez les patates douces et coupez-les en lamelles épaisses. Disposez-les dans un plat à gratin préalablement beurré.
- Coupez le Brézain en morceaux et déposez-les sur les patates douces.
- Faites cuire les lardons dans une poêle et diposez-les sur le Brézain à l'issue de la cuisson.
- Puis étalez la crème et saupoudrez le gruyère râpé par-dessus. Enfournez pendant 30 minutes à 180°C.
- Servez bien chaud accompagné d'une salade verte ou en accompagnement d'un rôti de porc.
- Dégustez !

8H - 20H

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

+33 (0)4 79 24 12 44

COURCHEVEL EMPLOI

COURCHEVEL EMPLOI
04 79 00 01 01
www.mairie-courchevel.com

SALON DE L'EMPLOI SAISONNIER

HÔTELLERIE RESTAURATION

40 ÉTABLISSEMENTS PRÉSENTS

CÔTE D'AZUR
CÔTE ATLANTIQUE
CORSE

MARDI
6 FÉVRIER 2024
10H-18H30

INEOS
CLUB HOUSE
COURCHEVEL 1850

INTERSPORT®
Le sport, la plus belle des rencontres

VENTE & LOCATION

LOCATION DE SKIS
SKIS RENTAL

VENTE MATÉRIEL ET ACCESSOIRES
EQUIPMENT & ACCESSORIES

RÉPARATION
REPAIRS

SPÉCIALISTE BOOTFITTING

2 MAGASINS À SAINT-MARTIN DE BELLEVILLE

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

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

Réservation en ligne

www.intersport-rent.fr