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

Mon rêve DE CHALET À LA MONTAGNE

COURCHEVEL [PAGE 2]

ÉVÉNEMENTS
STATIONS
TRADITIONS
GASTRONOMIE
BOÎTE DE NUIT

PEOPLE
JÉRÉMY CHARBONNEL
CIRCUIT DE GLACE
SPECTACLES

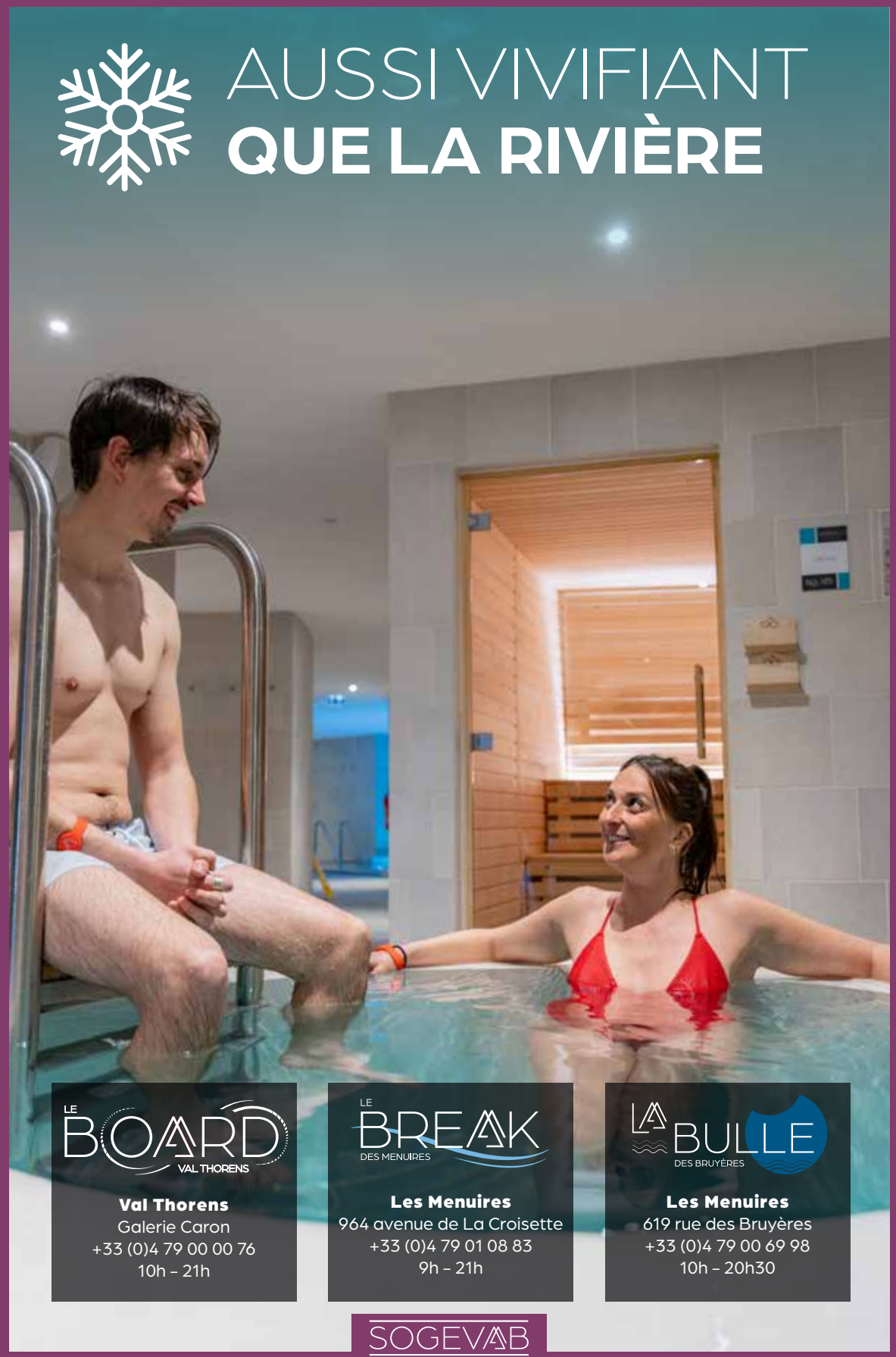
TEST AUTOMOBILE
SHOPPING
SKI DE HAUT NIVEAU

PORTRAITS D'ICI
CINÉMA
MOULIN
JEUX OLYMPIQUES DE LA JEUNESSE
YOGA
...

LE JEU CULTE !
OUKISON ?
PAUL & RENÉ
INFOSNEWS

N°430

AGENDA DU **19** AU **26 JANVIER 2024**



METEO

SAMEDI		-0°/-12°
DIMANCHE		1°/-9°
LUNDI		-4°/-12°
MARDI		2°/-9°
MERCREDI		2°/-3°
JEUDI		3°/-3°
VENDREDI		2°/-3°

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°429, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 9, ET RENÉ EN PAGE 43.

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°430
19 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 / Tiphanie Mauduit / Romain Carron
TRADUCTION : Katrien Servranckx (indépendante)
GRAPHISME : Ludovik Hencze / Salomé de Bonis Nahuel Dominiak (stagiaire)
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 – Promontagne, votre cocon en montagne, à Courchevel

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

6 – L'actu des champions
7 – Le saisonnier : Merry Peinaud, à Brides-les-Bains
8 – Livre : « L'appel des 4000 » de Jordane Liénard et « Une histoire des grandes exploratrices » de Caroline Riegel
9 – Shopping : Spécial ski de randonnée
10 – Best-of : Ski party sur les pistes
12 – L'usine Petratex, partenaire de la marque Tricolor
14 – Test : KIA EV6, une petite pile électrique surboostée

COURCHEVEL – LA TANIA

16 – Défiez la routine au Fooljump park
17 – Le grand saut olympique
18 – Be-Cause : Associations les Chatmis, stop à l'abandon !
20 – L'escapade folklorique Made in Savoie

BRIDES-LES-BAINS

22 – Orsatus : hors des pistes battues

MÉRIBEL

24 – La nature fait son cinéma
26 – People : Jérémy Charbonnel, acteur et humoriste
29 – S'étirer vers le bonheur
30 – Méribel a trop le pow-er

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

31 – Échappée belle au moulin de Burdin
33 – Ça fait jazzer…

LES MENUIRES

34 – Espace propriétaires : des flocons par millions !
36 – Liberty Ride : bain de peuf
37 – 60 ans et pas une ride
38 – Artiste : Docteur Paper, dessine-moi Les Menuires

VAL THORENS

40 – Le Malaysia, le club du 3e millénaire
42 – La gastronomie atteint des sommets
43 – En toutes lettres
44 – Person of interest : Olivier Pignon, directeur du circuit de glace

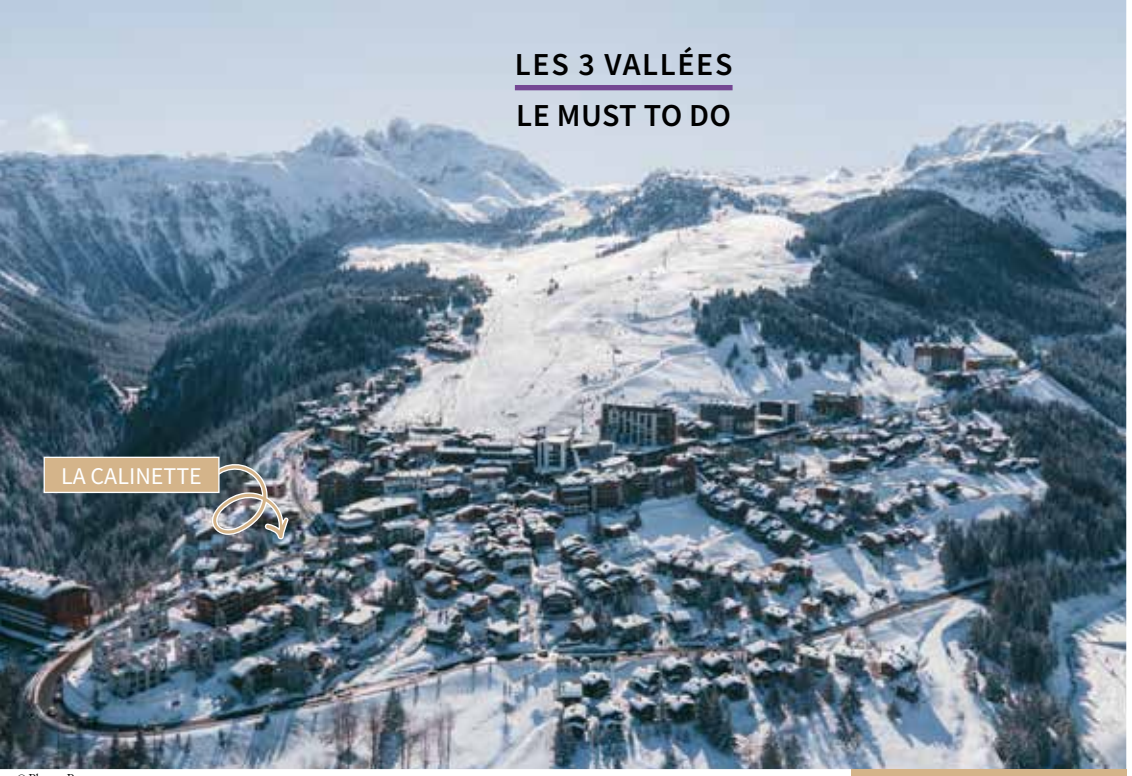
MOÛTIERS ET ALENTOURS

46 – Cinéma : en mode écran total
48 – Un spectacle à livre ouvert

GUIDE GOURMAND

49 – Notre sélection de bonnes tables
50 – Coup de fourchette : Les Chalets du Sunny, aux Menuires
54 – Coup de fourchette : Le M, restaurant de l'hôtel Marielle, 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



© Photos Promontagne

COURCHEVEL MORIOND

VOTRE COCON *en montagne*

Qui n'a jamais rêvé de posséder un chalet en montagne, un appartement au pied des pistes, un refuge d'air pur en hiver ou en été ? Promontagne propose différents programmes immobiliers sur les sommets, et notamment à Courchevel Moriond : la Calinette.

DE LA MER À LA MONTAGNE

À la base, il y a Promocean, une entreprise familiale fondée en 1991 à Pornichet. Peu à peu, elle s'est étendue aux régions limitrophes : Bretagne, Pays de La Loire, Poitou-Charentes et Côte Atlantique… pour atteindre les sommets avec Promontagne. Membre de la Fédération des Promoteurs Immobiliers, et spécialisée dans les programmes immobiliers de standing à taille humaine, Promontagne allie recherche architecturale et qualité des équipements. Un point d'honneur est mis sur le suivi de chaque étape de la construction d'un programme immobilier neuf, de sa conception (tout est sur-mesure et n'importe quelle surface peut être créée pour le client) jusqu'à sa mise à disposition.

DES PROGRAMMES HAUT DE GAMME

À Courchevel Moriond, le groupe propose notamment son chalet La Calinette. Au cœur de la station, cette construction neuve renferme dans son écrin de bois 7 appartements du T2 au T4. Ces logements offrent une vue panoramique magnifique sur l'une des plus belles stations de ski du monde. Ces appartements haut de gamme (de 55m² jusqu'à 100m²) proposent des espaces chaleureux et intimistes, spacieux et tout confort : casier à skis chauffé, parking en sous-sol, balcon avec vue sur le paysage sauvage de la Dent du Villard…

L'ART EST DANS LES DÉTAILS…

Bien sûr, les finitions sont à la hauteur de ce que l'on peut attendre d'un chalet en montagne : parquet massif, menuiseries en bois lasuré et double vitrage à isolation renforcée, plancher chauffant à circulation d'eau chaude… Côté cuisine, tout est équipé avec le confort intégral en électro-ménager de marque réputée, et côté salle d'eau, rien n'est laissé au hasard quant au choix des matériaux premiums. Promontagne coordonne tous les corps de métier qui interviendront dans le cadre de l'étude, de la création et de l'exécution du projet souhaité. À partir de 890 000€ et pour une livraison fin 2024, ces appartements sont prêts à meubler et décorer.

Et pour compléter cette offre, Promontagne propose aussi des programmes neufs à Valmorel, Aime, Pralognan… (C.L.)

PROMONTAGNE
Promoteur Immobilier

In Courchevel Moriond, the Promontagne group offers the chalet La Calinette. Located in the heart of the resort, this new building houses 7 flats (T2 to T4) in a wooded setting. These flats offer magnificent panoramic views of one of the most beautiful ski resorts in the world. These top-of-the-range flats (from 55m² to 100m²) are warm and intimate, spacious and offer every comfort : heated ski locker, basement parking, balcony,… Priced from 890 000€ and due for delivery in late 2024.

PROMONTAGNE • GROUPE IMMOBILIER
Programmes neufs à Courchevel-Moriond, Valmorel, Aime et Pralognan.
info@promontagne.immo
+33 (0)4 79 55 32 23 • promocean.fr

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

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
WENGEN (SUISSE)
DESCENTE HOMME - **11 JANVIER**

- 9e **ALEXIS PINTURAULT** Courchevel
- 25e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

DESCENTE HOMME - **13 JANVIER**

- 6e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

SLALOM HOMME - **14 JANVIER**

- 6e **STEVEN AMIEZ** Courchevel

BON RÉTABLISSEMENT À **ALEXIS PINTURAULT**

COUPE D'EUROPE - SESTRIÈRE (ITALIE)
SLALOM GÉANT FEMME - **9 JANVIER**

- 1re **DORIANE ESCANE** Courchevel
- 17e **CLARISSE BRÈCHE** Courchevel
- 29e **ALIZÉE DAHON** Courchevel

COUPE D'EUROPE - ZELL AM SEE (AUTRICHE)
SLALOM FEMME - **12 JANVIER**

- 5e **MARIE LAMURE** Courchevel
- 6e **DORIANE ESCANE** Courchevel
- 14e **CLARISSE BRÈCHE** Courchevel

COUPE D'EUROPE - ZELL AM SEE (AUTRICHE)
SLALOM FEMME - **13 JANVIER**

- 3e **CLARISSE BRÈCHE** Courchevel
- 4e **DORIANE ESCANE** Courchevel
- 5e **MARIE LAMURE** Courchevel

SKI DE FOND

MARATHON POPULAR CROSS-COUNTRY
BESSANS
MASS START FREE 42KM - **14 JANVIER**

- 4e **VICTOR CULLET** Les Menuires
- 6e **MATHIEU BLANC** Méribel
- 8e **NATHAN MARSEILLE** Courchevel

SKI-CROSS

COUPE D'EUROPE
REITERALM (AUTRICHE)
12 JANVIER

- 16e **TOM BARNOIN** Val Thorens

13 JANVIER

- 17e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

HOCKEY-SUR-GLACE

6 JANVIER

Home	Guest
HCMP	**VILLARD-DE-LANS**
10	**06**

Prochain match :
Clermond-Ferrand - HCMP
Le 20 janvier

GO BOUKS GO !

Profil

- **Prénom :** Merry
- **Nom :** Peinaud
- **Âge :** 32 ans
- **Origine :** Auvergne
- **Job :** Skiman
- **Où :** Précision Ski
- **Station :** Brides-les-Bains

A *Merry* SEASON

Originaire du Massif Central, Merry Peinaud passe l'hiver au camp de base des 3 Vallées... Brides-les-Bains ! Souriant et motivé, c'est en tant que skiman que l'Auvergnat réalise sa saison.

C'est ta première saison ?
Je fais des saisons d'été depuis mes 16 ans, sur la côte atlantique. C'est ma première saison d'hiver, car jusque-là je voyageais à cette période de l'année.

Parle-nous de tes voyages...
J'ai un diplôme de maître-nageur grâce auquel je peux travailler un peu partout, et un diplôme de prof de surf international qui m'a permis de partir dans plein d'endroits, comme au Maroc l'hiver dernier. Je suis allé en Australie, au Mexique... Et à la fin de cette saison, je vais partir dans le Pacifique.

Pourquoi être venu à Brides-les-Bains ?
J'avais envie de bosser dans les Alpes, car je viens en vacances ici depuis petit. Et avec ma copine, nous avons trouvé l'annonce pour ce job, qui recherchait plutôt un couple. Alors nous avons foncé.

Quel est ton job ?
Je suis skiman et je ne pensais pas bosser en boutique, car je n'avais pas d'expérience dans la vente contrairement à ma copine. J'aime la relation-client, puis leur offrir le meilleur service possible. D'autant plus qu'ici l'ambiance est assez familiale car la boutique est petite, il y a aussi pas mal d'étrangers, je m'y plais bien !

Quels sont les avantages de la vie saisonnière ?
Déjà, on travaille dans des endroits de vacances. Et bien que ce soit intense, les intersaisons nous font des coupures. Nous sommes souvent bien payés et avons beaucoup de liberté.

Les inconvénients ?
Je dirais que bouger tout le temps peut devenir un inconvénient, nous sommes un peu sans domicile fixe ! Tant qu'on est jeune et motivé, c'est ok. Mais peut-être qu'après on cherchera plus de stabilité.

Ski ou snowboard ?
Ski ! Depuis toujours... En général, je vais sur Méribel ou sur Val Thorens.

Tes après-skis ?
Je reste par ici, où il y a énormément d'endroits pour bien manger et boire, en plus du cadre sympa.

As-tu une devise ?
À chaque problème une solution. Et s'il n'y a pas de solution, c'est qu'il n'y a pas de problème. (S.E.)

Merry Peinaud, 32 years old, from Auvergne, has been doing summer seasons on the Atlantic coast since he was 16. Merry has a swimming instructor's diploma and an international surfing instructor's diploma, which has enabled him to go to lots of places, like Morocco last winter. He wanted to try out a winter season in the Alps, so he applied for a job at Précision Ski in Brides-les-Bains. Mission accomplished !

CHRONIQUES

ON A LU POUR VOUS

L'APPEL DES 4000

JORDANE LIÉNARD

Gravir les 82 plus hauts sommets des Alpes vous semble irréalisable ? Certains alpinistes ne sont pas de cet avis, à l'image de Jordane Liénard, qui nous raconte son périple à travers son ouvrage « L'appel des 4000 ».

En 2019, Jordane Liénard, alors néophyte de l'alpinisme, se lance un défi : venir à bout des 82 sommets de plus de 4000 mètres que compte la chaine des Alpes, sans emprunter de remontées mécaniques. Dans son récit autobiographique « L'appel des 4000 », elle nous raconte son aventure, depuis l'instant où l'idée lui est passée par la tête, jusqu'au soulagement d'avoir atteint le 82e sommet. Au fil des pages, Jordane se livre à nous, et décrit de manière détaillée tout ce qu'elle a pu ressentir lors de ces 3 années de périple qui lui ont permis de mener à bien ce projet, avec Fred Bréhé, son guide et compagnon de cordée. (M.C.)

L'appel des 4000 - Aventures sur les 82 plus hauts sommets des Alpes • Jordane Liénard
Guérin - éditions Paulsen
280 pages • 22€ • 8 juin 2023

UNE HISTOIRE DES GRANDES EXPLORATRICES

CAROLINE RIEGEL

À travers 50 portraits de femmes de tous horizons et toutes époques, Caroline Riegel, écrivaine, réalisatrice et membre de la Société des explorateurs, retrace l'histoire de l'exploration au féminin, bien souvent méconnue.

Calamity Jane l'aventurière, Florence Arthaud la navigatrice, Katia Kraft la volcanologue… mais aussi Henriette d'Angeville, première femme à gravir le Mont-Blanc, Gabrielle Vallot, pionnière de la spéléologie : Caroline Riegel dresse les portraits, comme tout autant d'hommages, de ces femmes qui ne se sont pas arrêtées aux frontières du genre. Parce qu'elle aurait aimé les connaître quand elle était elle-même en proie aux doutes, elle met en lumières ces vies fascinantes pour qu'elles continuent d'inspirer les futures exploratrices et explorateurs. (S.R.)

Une histoire des grandes exploratrices
Par Caroline Riegel
Glénat • collection Une histoire de…
168 pages • 25,95€ • octobre 2023

SHOPPING
SPÉCIAL SKI DE RANDONNÉE

Comment s'habiller et s'équiper pour une sortie de ski de randonnée ? Voilà quelques idées !

UN SKI PERFORMANT

Doté d'un patin de 97mm de large, ce ski assure encore plus de plaisir à la descente, notamment en poudreuse. Légèreté en montée et bonne stabilité à la descente garanties !

SKI FEMME RADICAL 97 DYNAFIT
TAILLES : 163 / 170 / 177 • 1450GR EN 170 • **850 €**

UNE VESTE RESPIRANTE

La veste parfaite pour le ski de randonnée conçue pour offrir des performances optimales, en montée ou en descente. Tissu Proof 3 couches léger et respirant, grande ventilation zippée… Le top pour les efforts !

VESTE HOMME L.I.M TOURING PROOF JACKET
HAGLÖFSDU S AU XL • **500€**

UNE VESTE ISOLANTE

Avec son isolation 50/50 combinant une série de caissons imperméables en duvet synthétique et un tissu extérieur hautement perméable à l'air, la température est parfaitement régulée lors des sorties en ski de rando dans des conditions difficiles.

VESTE FEMME DAWN TURN 50/50 THE NORTH FACE • 2 COLORIS • DU XS AU XL • **380€**

UN PANTALON HARDSHELL

Ce pantalon offre une protection complète contre les intempéries (tissu à structure laminée Powertex léger imperméable) avec une respirabilité exceptionnelle (fermeture éclair sur les jambes) et une grande liberté de mouvement.

PANTALON FEMME SELLA POWERTEX SALEWA
3 COLORIS • DU 34 AU 46 • **390€**

UN CASQUE LÉGER

Avec sa double certification (ski et alpinisme) et sa légèreté extrême, ce casque est parfait pour vous accompagner en montagne hiver comme été.

CASQUE COULOIR MOUNTAIN SCOTT
350GR • 2 COLORIS • S,M ET L • **199,90€**

UNE CHAUSSURE CONFORTABLE

Chausson thermoformable, coque en Pebax Rnews avec insert carbone, la Maestrale (GEA pour la version femme) est l'une des chaussures les plus légères du marché pour filer vers les sommets ! (C.L.)

CHAUSSURES HOMME MAESTRALE SCARPA
TAILLE 24.5 À 32 • 1400GR • **659€**

Prix publics conseillés par les fabricants

Best-of SKI PARTY

Dévaler les pistes ou faire la fête, pourquoi choisir ? Faire les deux c'est possible, c'est pourquoi on a déniché les meilleures adresses pour faire la fête sur les pistes dans les 3 Vallées !

LES DOYENNES
MÉRIBEL ET VAL THORENS

LA FOLIE DOUCE

On ne vous les présente plus, elles sont la référence de la fête en montagne et une valeur sûre. Retrouvez deux des établissements Folie Douce au cœur des 3 Vallées, à Méribel et Val Thorens.

Méribel : Intermédiaire Saulire Express accès ski + piétons
Val Thorens : Télésiège Les Pionniers Plein Sud • uniquement à ski

THE PLACE TO BE
COURCHEVEL 1850

Véritable rendez-vous des fêtards mais aussi des amateurs de gastronomie qui arpenteraient les pistes de Courchevel, le Cap Horn allie ambiance et saveurs. De l'assiette à la décoration jusqu'à votre verre de vin, vous en ressortirez tous conquis.

LE CAP HORN

Accès ski ou piéton
Bas de la piste des Suisses

LE 360

LES PLUS HAUTES FÊTES D'EUROPE • VAL THORENS

À 2368m, venez danser entre les montagnes de Val Thorens au son des meilleurs DJ : Martin Garrix, Afrojack, Lost Frequencies et bien d'autres y sont passés, à quelques pas de la télécabine de la Moraine, à la sortie sud de Val Thorens. La 16e édition du Festi'ValTho, incomparable festival électro, s'y déroulera cet hiver du 19 au 21 mars.

Aux Chalets du Thorens • Piste Combe de Thorens • Accès à ski et à pied (20mn)

LE ROC SEVEN

LA FÊTE À L'ITALIENNE
LES MENUIRES

Envie d'un spritz ? La terrasse signée Veuve Clicquot du Roc Seven vous accueille dans son ambiance rock et chic. DJ et performers vous y attendent tous les après-midis dès 14h, au programme : manger, boire et danser ! (S.E.)

Télécabine Roc 1 • Piste Allée

We've tracked down the best places to party on the slopes of Les 3 Vallées : no need to present the benchmarks La Folie Douce in Méribel and La Folie Douce in Val Thorens, make a stop at Le Roc Seven in Les Menuires and its huge terrace open every afternoon as from 2pm, Le 360 in Val Thorens proposes the best DJ sets at an altitude of 2 368m, and Le Cap Horn in Courchevel 1850 is the place to be for party-goers and food lovers alike.

© Tricolor

L'USINE PETRATEX
PIERRE ANGULAIRE DE LA MARQUE TRICOLOR

Lancée cet hiver, Tricolor, la nouvelle marque de vêtements pour les pros de la montagne, basée à La Bathie près d'Albertville, a choisi de travailler avec l'usine portugaise Petratex. Les deux entités partagent la même volonté : aller vers une production plus écologique, durable et éthique. Explications.

PETRATEX, L'USINE 4.0

Fondée en 1989, l'usine Petratex a pris un virage au tournant des années 2000, voulant apporter davantage de valorisation à ses productions. « Nous voulions être plus qu'un transformateur de produits, mettre la qualité et l'innovation au cœur de notre démarche », insiste Sergio Neto, CEO de Petratex. Cette usine 4.0 s'appuie sur l'innovation technologique, industrielle, mais aussi sociale pour se démarquer. 150 clients, dont les plus grandes marques internationales, lui font confiance.

UNE ENTREPRISE TEXTILE RECONNUE

Spécialisée dans le textile de luxe et du prêt à porter, elle s'est aussi fait une renommée dans les produits plus techniques (25% de sa production). Elle a notamment apporté de la haute technologie dans le développement des combinaisons ultra aérodynamiques du nageur Michael Phelps, à celles de la NASA, dans le milieu médical et chez les marques outdoor.

À LA POINTE DES ENGAGEMENTS

La production d'énergie (usine équipée de panneaux solaires), le recyclage et la réduction des déchets sont trois de ses piliers. Certifiée ISO 14001 et 9001, mais aussi GOTS (Global Organic Textile Standard) ainsi que pour le recyclage, elle est en quête permanente d'amélioration. « Nous avons grandi avec nos clients. On aime faire les choses bien, pour augmenter les performances et la durabilité de nos produits, et continuer à réduire notre bilan carbone. »

UN VÉRITABLE TRAVAIL D'ÉQUIPE

« L'usine Petratex, c'est la pierre angulaire de notre projet, insiste Jonas Herry, co-fondateur de Tricolor. Lorsqu'on a cherché à produire en Europe, nous les avons contactés. On est loin du « greenwashing », c'est un vrai projet autour de l'écoconception et de l'écoresponsabilité et ce fabriqué au plus près. C'était les seuls à disposer des technologies pour rendre notre projet possible avec un impact environnemental réduit. Nos entités se sont ainsi rapprochées avec l'aventure Tricolor. » Petit détail illustrant cet engagement réciproque, l'inscription « Fabriqué par Petratex au Portugal » est imprimée à l'intérieur de chaque produit de la marque. (E.R.)

Tricolor poursuit son développement : les ESF des Arcs (1600, 1800 et 2000), de Montchavin, de Courchevel 1650, du Grand Massif (Samoens, Les Carroz et Flaine) seront équipées par la marque dès l'hiver prochain.

© Petratex

© Petratex

« TRICOLOR, ON Y CROIT BEAUCOUP »

© Petratex

3 questions à Sergio Neto, CEO de Petratex

Quelle est la philosophie de Petratex ?
L'innovation, c'est pour nous une base. Nous travaillons à augmenter la durabilité des pièces, sans oublier le volet réparation et upcycling. Nous y sommes sensibles depuis plus de 10 ans. C'est important pour la planète, et on sent aujourd'hui les clients plus ouverts et prêts à investir en interne pour progresser en ce sens. Petratex est là pour les aider à trouver des solutions.

Parlez-nous de Tricolor…
C'est pour nous un produit de niche, complètement différent, mais on y croit beaucoup. La particularité, sur de tels vêtements professionnels, c'est d'arriver à optimiser la résistance. Sur le ski, c'est une nouvelle expérience. Il a fallu réfléchir à la meilleure restitution du mouvement. Développer, c'est toujours passionnant.

Quelles sont les étapes de production ?
Les patronages ont été développés à la base avec Tricolor. Pour chaque école de ski/client, dès que nous avons les souhaits de personnalisation, nous réalisons des visuels en 3D, puis après validation un ou deux prototypes. Si tout est OK, la production peut commencer. La prochaine étape, c'est le retour des pros, pour continuer à améliorer le produit en collaboration avec tous.

Launched this winter, Tricolor, the new clothing brand for mountain professionals based in Tours-en-Savoie, has chosen to work with the Portuguese factory Petratex. The two companies share the same desire : to move towards more ecological, sustainable and ethical production. This 4.0 factory relies on technological, industrial and social innovation to stand out from the crowd. Energy production (solar panels), recycling and waste reduction are three of its pillars.

TRICOLOR
Marque distribuée par Zone Alpine Pro
800 Rue de l'Énergie • ZAC du Château • La Bâthie
tricolor.eco • petratex.com

KIA EV6
UNE PETITE PILE ÉLECTRIQUE *surboostée !*

Depuis 20 ans, avec plus de 15 000km par saison sur les routes en station pour réaliser nos reportages et diffuser nos magazines, nous commençons à connaître un peu le secteur routier… Quand notre partenaire KIA nous a proposé de tester l'EV6, 100% électrique, nous n'avons pas hésité une seconde. Confronter le futur à notre réalité du quotidien, c'est le pied.

Le rendez-vous est pris avec Mathieu, à la concession Delta Savoie de Chambéry (La Ravoire). Il nous attend tout sourire pour nous remettre les clés d'une EV6 noire rutilante qui en impose d'emblée… même sur un parking. Montagne oblige, nous testons le modèle 4 roues motrices de 325ch/240kw. Un peu frustrés quand on nous explique qu'il existe encore un modèle supérieur GT de 585 ch qui pile toutes les supercars sur 100m… Mais bon, restons les pieds sur terre, et partons avec cette petite merveille, élue voiture de l'année 2022 ! Avec 740 km d'autonomie en consommation urbaine et jusqu'à 528 km en cycle mixte, on peut déjà bien s'amuser.

ETIENNE, CHEF DES VENTES

ÉLUE VOITURE DE L'ANNÉE 2022 !

Direction : l'altiport de Courchevel. Dès la première ligne droite, nous sommes bluffés. Une puissance ébouriffante avec un contrôle total. Les palettes au volant permettent de gérer la régénération d'énergie, et nous sommes pleinement rassurés en sachant que le temps de rechargement est ultra rapide (environ 1/4 d'heure). Nous pouvons nous éclater sans compter, en étant juste prudents sur les limitations de vitesse.

De nombreuses aides à la conduite sont fournies, comme l'affichage tête haute ou la conduite semi-assistée. Mais franchement, c'est tellement le pied de rouler avec cette petite pile que nous n'allons pas laisser l'ordinateur jouer à notre place, d'autant que la prise en main est rapide car hyper intuitive. Le tableau de bord est surprenant avec 2 écrans tactiles incurvés et modulables, facilement accessibles. Le confort est partout, des sièges chauffants ventilés au tableau de bord looké graphite, tout sur une base de matériaux recyclés pour marier le beau au raisonnable.

LA MONTAGNE EN MODE TURBO

Mais le coup de cœur incontestable, c'est la puissance délivrée instantanément. Sur route de montagne c'est juste l'extase : on s'envole à chaque sortie de virage. Avec le système intelligent de freinage, la pédale de frein est presque devenue optionnelle : ça fait un peu flipper au départ, mais ça marche vraiment bien et ça récupère l'énergie pour recharger la batterie principale.

Petite surprise inattendue pour un modèle sportif, la place intérieure est généreuse et la capacité de chargement du coffre conséquente… Un idéal pour une petite virée en famille à la montagne en mode turbo. Un plus ultra-pratique : la charge bidirectionnelle qui permet de recharger son vélo directement sur la voiture, parce que la montagne c'est aussi l'été !

Vous l'avez compris, on adore, on valide et on en redemande… Un seul problème : toute l'équipe va en vouloir une comme voiture de fonction.

Test réalisé par Gaëtan Blanrue & Romain Carron

DELTA SAVOIE - CONCESSIONNAIRE KIA
Modèle testé : KIA EV6 • AIR DESIGN 325 CH • 61 490€ TTC
22 rue Pierre et Marie Curie • La Ravoire +33 (0)4 79 72 94 08
63 rue Aristide Berges • Albertville • +33 (0)4 79 10 03 37
deltasavoie.fr

DÉFIEZ LA *routine* !

© Photos Dr

En plein cœur du snowpark de Courchevel, le Fooljump Park offre une dose d'adrénaline aux amateurs de sensations fortes, avec des activités adaptées à tous. Un matelas géant permettra les sauts les plus audacieux.

Décollez en ski, snowboard ou bouée gonflable : chaque saut promet son instant d'adrénaline ! Pour les petits aventuriers (dès 3 ans), une petite bouée est spécialement conçue pour eux, pour une expérience adaptée. Les intrépides peuvent choisir la grande bouée conçue pour une à deux personnes, pour partager les émotions en duo pendant l'aventure. Sans oublier l'attraction phare du parc : l'air bag, un matelas géant de 15x9 mètres qui garantit une réception en douceur aux sauts les plus audacieux. Repartez avec des photos souvenirs pour partager l'exploit avec vos proches. Après avoir repoussé vos limites, détendez-vous à la Cool Zone. Des transats et des tables de pique-nique vous permettent de vous ressourcer avec boissons et snack à disposition. Les enfants adoreront explorer l'igloo et jouer autour des impressionnants animaux en polyester avec l'ours, le loup, le pingouin et le renne. (M.T.)

Situated in the heart of the snowpark of Courchevel 1850, the Fooljump Park offers a dose of adrenalin for thrill-seekers, with activities for young and old. The star attraction is the air bag, a giant 15/9 metre mattress that guarantees a smooth landing. Don't forget your souvenir photo !

FOOLJUMP PARK
Tous les jours de 9h30 à 16h30
Au Family Park de Courchevel 1850
Sous la TC Verdons
+33 (0)6 79 50 32 45

© Agence Zoom - FFS

LILOU ZEPCHI DUCROT

© Comité de Ski de Savoie

SÉBASTIEN WOODBRIDGE

© Comité de Ski de Savoie

NASH HUOT-MARCHAND

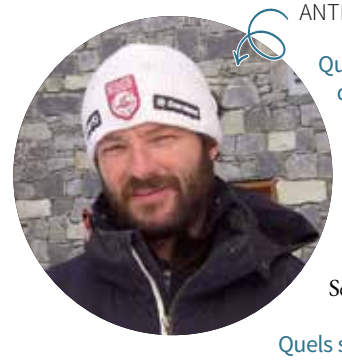
© DR

MATHILDE BACCONNIER

LE GRAND SAUT *olympique*

Du 19 janvier au 1er février, la province du Gangwon (Corée du Sud) accueille la quatrième édition des Jeux olympiques de la jeunesse d'hiver (JOJ), un tremplin pour les jeunes athlètes du Club des sports de Courchevel qui ont l'habitude d'en sauter ! Le point avec leur entraîneur, Anthony Delaup.

ANTHONY DELAUP



Qui sont les sélectionnés qui partent pour ces JOJ ?
En saut à ski, chez les femmes, nous avons Lilou Zepchi Ducrot et Mathilde Bacconnier, et chez les hommes, Sébastien Woodbridge.

Quels sont les enjeux de cette compétition ?
Il n'y a pas vraiment d'enjeux. Ce sont des mini Jeux olympiques. Pour eux, c'est différent de ce qu'ils ont l'habitude de faire. Il y a une ambiance particulière, ils partent loin, ils ont la tenue officielle France, il y a un vrai esprit d'équipe… Le niveau sera bon mais pas supérieur à ce qu'ils font sur les autres compétitions. Mais médiatiquement, s'ils réussissent quelque chose, c'est déjà des petits champions !

L'état d'esprit était-il bon la veille du départ ?
Ils sont à fond, tout excités ! Comme c'est une sélection fédérale, ils partent avec deux coachs de la Fédération qui s'occupent de la relève des hommes et des femmes en saut à ski. Ils se connaissent tous très bien, c'est une petite famille.

Un mot sur les jeunes ?
Lilou a gagné l'année dernière le général du circuit OPA (les coupes d'Europe Junior). Après un break, elle a repris l'entraînement et recommence récemment à retrouver un bon niveau. Elle est rentrée dans les 10 meilleures en Coupe continentale, c'est un excellent résultat.

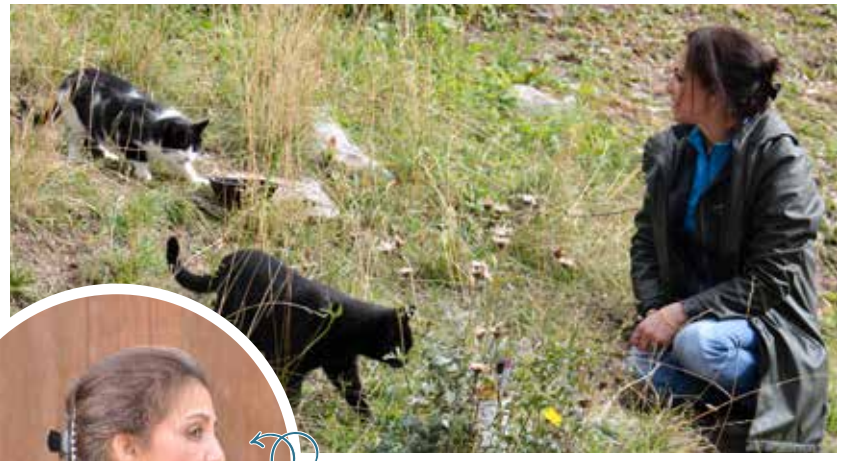
Sébastien est un jeune qui performe très bien, le meilleur U17 Français, il gagne toutes les compétitions nationales et il est champion de France U17. Il a déjà fait quelques classements à l'international. Mathilde aussi, elle court sur le circuit national et part faire ses premières compétitions internationales. Ils sont au Comité de Savoie et Lilou a le statut Équipe de France.

Un peu de stress ?
Non, il n'y a pas de pression, c'est déjà top d'être sélectionné. L'idée est plutôt de partir pour apprendre et s'ils font des résultats, c'est tant mieux ! On est très fiers d'eux et on espère qu'ils vont passer un bon séjour. Au retour, ils vont repartir en OPA et ont l'objectif de se sélectionner pour les Championnats du monde junior, mais c'est encore loin.

À noter : Nash Huot-Marchand, également du Club des sports de Courchevel, part lui aussi pour les JOJ en ski alpin. (C.L.)

From 19 January to 1 February, the province of Gangwon (South Korea) is hosting the fourth Winter Youth Olympic Games (YOG), a springboard for the young athletes from the Sports Club of Courchevel ! The selected athletes from Courchevel are Lilou Zepchi Ducrot, Mathilde Bacconnier and Sébastien Woodbridge. These are mini Olympic Games, with a special atmosphere, representing their official colours. An amazing experience for our young athletes !

JEUX OLYMPIQUES DE LA JEUNESSE
Du 19 janvier au 1er février, à Gangwon (Corée du Sud)
Participation de 4 jeunes du club des sports de Courchevel



LAMIA

LES CHATMIS
stop à l'abandon

À Courchevel, nous avons rencontré Lamia, présidente de l'association Chatmis. Son but ? Sauver les chats abandonnés en les recueillant.

Quand avez-vous créé l'association ?
En arrivant ici, en 2019. Tout a commencé avec Flora, une chatte maltraitée que j'ai trouvée en face du restaurant où je travaille. Avec une amie, nous nous en sommes occupé, puis nous avons trouvé des portées entières et c'est devenu une évidence.

Pourquoi avoir créé Les Chatmis ?
J'adore les animaux. En Suisse j'avais 7 chats, 3 hérissons et 2 colombes. Le but c'est avant tout de recueillir ces chats à l'abandon, afin de les vacciner, les pucer et surtout les stériliser. Ces chats n'ont pas demandé ce qui leur arrive… Et le refuge se trouve sur une propriété privée sécurisée, tandis que les SPA sont saturées.

Comment fonctionne l'association ?
Nous sommes une dizaine. Chacun essaye de faire des rondes tous les jours. Je laisse mon numéro partout pour que les gens m'appellent lorsqu'ils trouvent des chats. Pour ce qui est des familles d'accueil, c'est beaucoup de bouche-à-oreille et via notre page Facebook.

Y a-t-il beaucoup de chats abandonnés sur la commune ?
Beaucoup plus qu'on ne le croit. Actuellement il y en a 12 au refuge et une vingtaine en famille d'accueil. Le nombre d'abandon par des saisonniers, des locaux, des propriétaires est énorme. Le nombre de chats écrasés est lui aussi très élevé.

Les gens sont-ils réceptifs à ce que vous faites ?
Il y a de l'entraide entre les communes, puisqu'il y a quelques temps nous avons gagné un budget participatif de 15 000€ grâce aux votes des gens. La mairie, elle, subventionne les vaccins. Après, il y a des gens nous encouragent et nos bénévoles sont motivés.

Quels sont vos projets ?
Nous aimerions faire des récoltes de fonds, des appels aux dons. Avec le temps, il faudrait plus d'adhérents et de bénévoles car nous avons besoin de relai, nous sommes très peu. (S.E.)

The association Chatmis is situated in Courchevel. Presided by Lamia, the aim of the association is to save abandoned cats by taking them in, so that they can be vaccinated, spayed and, above all, sterilised. There are currently 12 cats at the refuge and around twenty in foster care. The town council subsidises the vaccines, but the association needs more donations, members and volunteers, in order to continue the good work.

ASSOCIATION LES CHATMIS
Les Chatmis de Courchevel
+33 (0)6 86 61 38 40

© Hans-Peter Cordes

© Hans-Peter Cordes

22 JANV.

L'ESCAPADE FOLKLORIQUE *Made in Savoie*

Le 22 janvier, la Savoie célèbre son patrimoine au Forum à Courchevel 1850 avec un événement exceptionnel : "Made in Savoie". Découvrez l'univers de ce groupe folklorique d'art et traditions populaires savoyardes, entre danses, costumes traditionnels, et dégustation de produits du terroir.

Les fêtes traditionnelles offrent des spectacles à couper le souffle, où rigaudons, rondes, polkas et scottishs se mêlent dans une ambiance conviviale et joyeuse, ce qui ne manque pas d'attirer la curiosité des visiteurs et touristes de passage. Le groupe folklorique ATP La Savoie déambulera dans le Forum, vêtu de costumes traditionnels hauts en couleurs pour compléter la beauté des spectacles. Chaque tenue raconte une histoire riche et variée de traditions et d'authenticité. Entre deux danses, c'est une invitation à redécouvrir les délices du terroir qui s'offre à vous sur les stands de dégustation où charcuteries et fromages vous attendent pour un moment savoureux. Plusieurs dates sont prévues cet hiver : le 22 janvier, mais également les 5 et 19 février. (M.T.)

On 22 January, Savoie celebrates its heritage at the Forum in Courchevel 1850 with an exceptional event : "Made in Savoie". Discover the world of this folk art and traditions group from Savoie, with dances, traditional costumes and tastings of local produce.

© Francesco de simone

MUSIQUE ET TRADITIONS
Avec le groupe Made in Savoie
Les 22 janvier, 5 et 19 février
De 16h à 18h • Gratuit
Le Forum • Courchevel 1850
+33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.com

25 JANV.

BALADE *monumentale*

Pour découvrir cette nouvelle exposition de l'Art au sommet, quoi de mieux qu'une visite guidée ? Ce jeudi 25 janvier, c'est parti pour une promenade culturelle à Courchevel...

Cette année, c'est l'artiste costaricien Jiménez Deredia qui est à l'honneur. Mariant l'héritage précolombien de la tribu des Borucas à l'abstraction contemporaine, il réalise ses sculptures colossales en marbre et en bronze et leur approprie des courbes sensuelles qui réunissent les concepts d'éternité, de cosmos et de fertilité évoquant ainsi l'intemporalité de l'univers... Huit créations envoûtantes sont ainsi à découvrir au détour d'un virage à ski (sommet du Biollay et de Vizelle) ou d'une promenade à Courchevel 1850. Et pour connaître tous les petits secrets de Deredia et les coulisses de l'exposition, la Facim organise des visites guidées gratuites les jeudis à 10h. Pour tous les curieux et amateurs d'art ! (C.L.)

This year, the spotlight is on Costa Rican artist Jiménez Deredia. Combining the pre-Columbian heritage of the Boruca tribe with contemporary abstraction, he creates huge sculptures in marble and bronze with sensual curves. Free guided visits are organised on Thursdays at 10am.

© Courchevel Tourisme

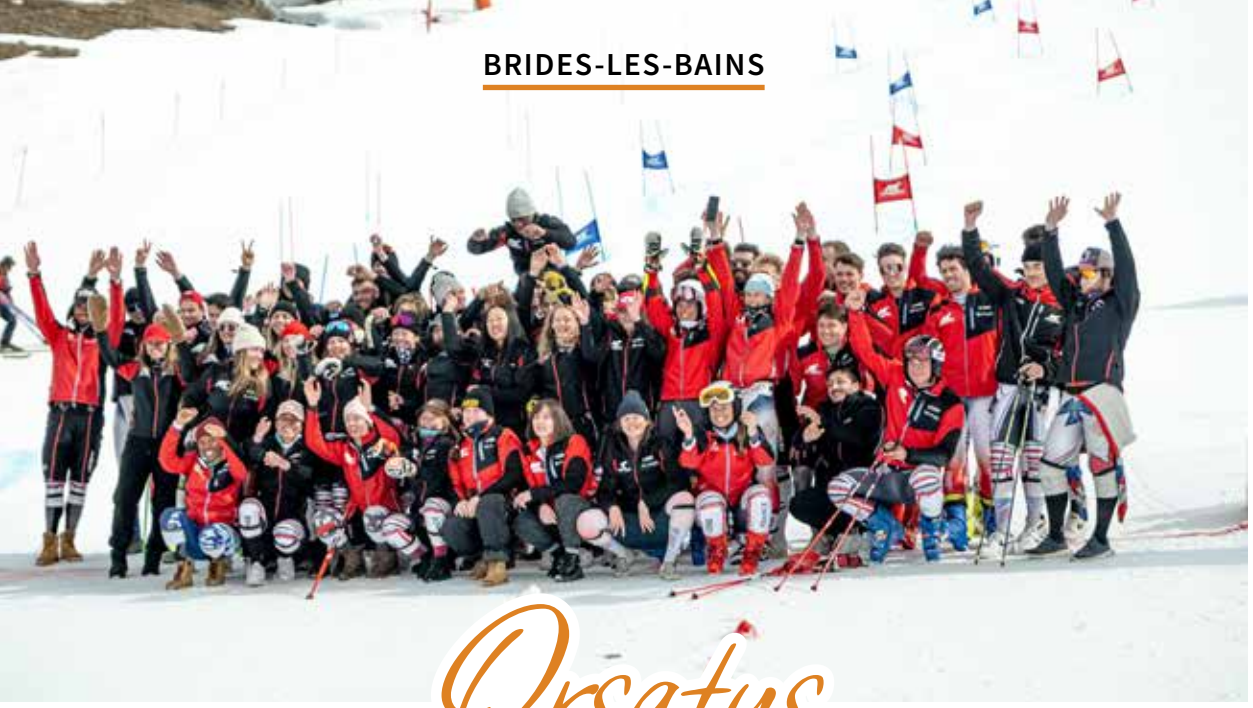
EXPOSITION L'ART AU SOMMET
Visite guidée à 10h
Inscription auprès de Courchevel Tourisme

EN +

SAMEDI 20.01
Brazilian après-ski
Brazilian après-ski
Gratuit • Dès 5 ans
De 16h à 18h • Front de neige
Courchevel 1850

MERCREDI 24.01
Millet SKi Touring
Ski mountaineering competition
À 18h20 • 8€/dossard
+33 (0) 6 88 51 09 88
Alpinium • Courchevel Le Praz

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



Orsatus
HORS DES PISTES BATTUES

Cette structure d'entraînement pour les skieurs alpins a pour objectif d'aider les jeunes français de plus de 15 ans, non retenus dans leurs comités régionaux, ainsi que des skieurs étrangers, à performer au haut niveau. Basée à Brides-les-Bains, l'association met ses athlètes au cœur du projet, pour qu'ils évoluent à leur propre rythme.

TREMPLIN ET RÊVE DE DEMAIN

« Dans notre sport, autour des 16 ans, un entonnoir se crée par le jeu des sélections. Seuls les 30/40 meilleurs français sont sélectionnés, alors que pleins d'autres sont passionnés de compétition, mais qu'ils n'ont pas eu les résultats nécessaires pour pouvoir intégrer les groupes d'entraînements de leur comité régional. Nous voulons encourager les jeunes à suivre leurs rêves », expliquent Alex et Jean-Baptiste Fourrat, co-fondateurs d'Orsatus. « Les sélections se faisant très tôt, la morphologie, la croissance, ou même la maturité propre à chacun peuvent jouer en leur défaveur à ce moment-là, en plus de la pression difficile à supporter à cet âge », explique Fabien Pollier, l'entraîneur en chef du groupe féminin, également conseiller municipal délégué au sport.

UN PARTENARIAT FORT AVEC LA STATION

Basée à Brides-les-Bains, village-ski et camp de base des 3 Vallées, l'association dispose d'un terrain d'entraînement de qualité, à proximité directe des pistes de Courchevel et Méribel. Elle bénéficie d'un partenariat avec la station, pour l'utilisation de ses structures ainsi que sur le volet communication. Orsatus, labellisée partenaire par la Fédération

© Photos Orsatus Ski Racing sauf mention contraire

française de ski, accueille ainsi depuis 15 ans, 70 skieurs de toutes nationalités encadrées par un staff de 15 entraîneurs.

À CHACUN SON RYTHME

Le but d'Orsatus est d'accompagner chaque skieur au bout de son projet. Ce fonctionnement remet ainsi l'athlète au cœur du programme, et lui laisse le temps nécessaire pour progresser. Plusieurs ont d'ailleurs intégré l'équipe de France après un passage à Brides-les-Bains, et pris des départs en coupe d'Europe ou du monde. (S.E.)

©Infosnews

ON VEUT ACCOMPAGNER CHAQUE ATHLÈTE

Alexandre (en photo) et Jean-Baptiste Fourrat, directeurs sportifs et créateurs d'Orsatus

Comment intégrer Orsatus ?
Le monde du ski de haut niveau est un petit milieu. Les athlètes connaissent tous Orsatus et s'ils ont besoin, ils nous contactent au printemps pour la saison suivante. Nous entraînons de jeunes français de 15-16 ans non retenus dans leurs comités respectifs ; des étrangers ; des Français plus âgés, qui après plusieurs années, dans leur comité souhaitent un changement.

D'où viennent les athlètes ?
À l'inverse de comités ou de l'équipe de France, nous n'avons pas d'objectif de résultat, donc pas de pression. Chaque athlète suit son rythme de progression et dispose du temps qu'il lui faut pour performer. On veut accompagner chaque athlète au bout de son projet et de ses capacités.

Qui sont les skieurs à suivre cet hiver ?
Chez les femmes, principalement Tiffany Roux (Alpe-Provence), Marie Lalire (Courchevel), Kim Vanreusel (Belgique), Léna Dauphin (Savoie), Laurine Lugon-Moulin (Mont-Blanc). Et côté hommes : Ulysse Cretin (les Menuires), Charles-Antoine Alarie (Canada), Max Paget (Mont-Blanc), Sacha Auriau (Pyrénées) et Théo Lopez (Savoie).

Orsatus Ski Racing helps young alpine skiers over the age of 16 to reach and perform at the highest level. Accredited as a partner by the French Ski Federation, it has been welcoming skiers of all nationalities for 12 years, a total of 70 skiers supervised by a staff of 15 coaches. From its base camp in Brides-les-Bains, Orsatus Ski Racing offers its young athletes the opportunity to develop at their own pace and to find their place at top level.

ASSOCIATION ORSATUS SKI RACING
Partenaire de la station de Brides-les-Bains
orsatus.fr

EN +

DIMANCHE 21.01
Pot d'accueil
Welcome drink
De 17h30 à 19h30 • Gratuit
Kiosque du parc thermal

LUNDI 22.01
Pilates
Pilates sessions
De 14h à 14h45
Gratuit • La Dova

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

LA NATURE FAIT SON *Cinéma*

© Parc national de la Vanoise- Ferbayre Jean-Paul

Envie d'une pause tranquille au cœur de vos vacances ? Offrez-vous une pause ciné-nature à la Maison de la Réserve, au lac de Tueda, où vous pourrez profiter en famille de films captivants sur la splendeur fragile de la nature alpine.

Méribel dévoile les mystères et la splendeur des Alpes à travers une série captivante de films documentaires. Cette collection cinématographique offre un voyage immersif au cœur de la nature alpine, où chaque film promet de vous émerveiller et de vous inspirer face à la diversité extraordinaire de la vie en montagne. Un rendez-vous incontournable par jour pour les amoureux de la nature et les curieux de la vie sauvage. Toutes les semaines, le même programme est proposé à la Maison de la Réserve au lac de Tuéda. Pour y accéder, optez pour une balade facile de 20 minutes. Offrez-vous une pause bien méritée au cœur de la nature alpine et laissez-vous émerveiller par la beauté et la diversité de cet environnement préservé. (M.T.)

This film collection offers an immersive journey into the heart of the Alps. Each film promises to amaze and inspire you. Each day a different film for nature lovers and those curious about the local fauna and flora. To be discovered at La Maison du Parc near the Tueda lake. The same programme is offered every week.

© PNV - Beurier Mathieu

© PNV- Mollard Maurice

© PNV- Imberdis Ludovic

LA PROGRAMMATION

"Ibex, dans les pas du bouquetin"
L'histoire incroyable du retour du bouquetin des Alpes.
Le lundi à 10h30 et 14h jusqu'au 12 février

"Divinités de la montagne"
La diminution constante de la population des bouquetins est le sujet de ce documentaire.
Le mardi à 10h30 et 14h jusqu'au 13 février

"Gypaète et des Hommes"
Embarquez pour un voyage en plein ciel avec l'oiseau mythique des Alpes, le gypaète barbu
Le mercredi à 10h30 et 14h jusqu'au 14 février

"Vivre en montagne"
Explorez les stratégies de survie des plantes, des animaux et des hommes.
Le jeudi à 10h30 et 14h jusqu'au 15 février

"Hermine, renard et blaireau !"
Plongez dans l'univers de trois mammifères et découvrez leurs habitudes et comportements.
Le vendredi à 10h30 jusqu'au 26 janvier

FILMS À LA DÉCOUVERTE DE LA FAUNE ET DE LA FLORE
Maison de la Réserve • Lac de Tueda
Du lundi au vendredi
Entrée libre et gratuite
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

EN +

DIMANCHE 21.01
Live Music – Lo & Ben
Live Music – Lo & Ben
19h • Entrée libre
Biancaneve • Route du Belvédère

LUNDI 22.01
ET MARDI 23.01
Courses FIS Hommes - Géant
FIS Men's Races
Annulé si mauvais temps
Piste de Roc de Fer • Méribel Centre

JEUDI 25.01
Soirée œnologie
vins de Savoie
Savoie Wine Oenology Evening
De 19h à 22h • Entrée libre
Le Partajo • Méribel Centre

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

PEOPLE

RENCONTRE
JÉRÉMY CHARBONNEL

© Jérémy Charbonnel

Entre deux dates de son nouveau stand-up « Seul tout » sensible et saupoudré d'autodérision, l'acteur et humoristeJérémy Charbonnel nous a accordé quelques minutes pour nous parler de son parcours et de son rapport à la montagne. L'occasion de noter son passage lors de la première du festival Franglish à Méribel, le 1er février.

Il s'agit de ton 4e stand-up. Peux-tu nous faire le pitch ?
Je parodie ma vie de « petit bourgeois lyonnais » où j'y décris mon éducation, mon parcours, ma séparation sous forme de stand-up. C'est un art où l'on peut interagir avec les gens… On part souvent d'une situation personnelle que l'on caricature et qui devient universelle, car les gens se reconnaissent dans la manière de raconter l'histoire.

Quel est le message de ce spectacle ?
Il faut se libérer des carcans familiaux et savoir ce que l'on souhaite vraiment dans notre vie. On se rend compte à quel point cela peut nous conditionner.

Comment reconnaître ta signature dans tes créations ?
Je pense posséder une façon spécifique de raconter les histoires. Les gens me disent souvent qu'ils ont l'impression d'être avec un pote. J'aime interagir et improviser avec le public. Mes stand-up sont très empreints de la vérité de mon quotidien.

> « C'EST UN ART OÙ L'ON PEUT **INTERAGIR AVEC LES GENS…** »

Quel est ton rapport à la montagne ?
J'aime la montagne alors que je détestais les cours de ski ! J'en ai d'ailleurs fait une scène que je parodie dans mon spectacle. Comme mon père adorait le ski, il fallait que nous aimions cela aussi. Il disait toujours « c'est comme ça et puis c'est tout ». On m'a un peu forcé à aller aux cours, et ça m'a laissé un mauvais souvenir. En revanche, j'adore l'ambiance cosy, se poser au coin du feu après avoir fait une journée de ski.

Y a-t-il des spots qui t'ont marqué ici ?
Lorsque j'étais petit, nous allions passer nos vacances à Courchevel et aux Arcs. Alors oui j'ai des endroits qui m'ont marqué, comme les panoramas de la Saulire ou de la Loze à Courchevel. Je suis retourné aux Arcs avec mon fils l'été dernier, et nous avons découvert la croziflette au restaurant le Geneux à Arc 1600, c'était excellent !

As-tu déjà joué en montagne ?
J'ai joué une fois à Manigod (Haute-Savoie). En arrivant là-bas, j'ai fait une réflexion de citadin en demandant comment les vaches arrivaient à tenir debout sur un sol en pente. Ce à quoi le local m'a répondu : « parce qu'elles ont deux pattes plus courtes ». J'ai intégré cette anecdote à mon spectacle ! (C.B.)

jeremycharbonnel.com

JÉRÉMY CHARBONNEL
ACTEUR ET HUMORISTE
36 ANS

L'interview décalée
SAVOIE, OU BIEN ?

EN ANIMAL DE MONTAGNE, TU SERAIS…
Une marmotte pour le côté cocoon du terrier.

UN PLAT ?
Une croziflette évidemment.

PLUTÔT SKI OU SNOW ?
J'aime l'élégance du ski.

GÉNÉPI OU CHOCOLAT CHAUD ?
Génépi !

PLUTÔT SKI-FIESTA OU HAMMAM ?
Les deux ! La journée serait plutôt ski-bar, et le soir je me détendrais au hammam.

UN FILM DE MONTAGNE ?
« Les Bronzés font du ski… »

Actor and comedian Jérémy Charbonnel will be at the Franglish festival premiere in Méribel on 1 February. His show is a stand-up parody of his life as a "petit bourgeois from Lyon", in which he describes his upbringing, his career and his separation. Jérémy's message in his show is that you have to free yourself from the shackles of your family and find out what you really want in life. We realise just how much this can condition us.

© Jérémy Charbonnel

© Jérôme Justine

"SEUL TOUT"
SHOW MUST GO ON

Né dans la banlieue lyonnaise, Jérémy a vite délaissé son école de commerce pour brûler les planches à Paris (2007). Après avoir suivi plusieurs formations théâtrales, il écrit ses premiers one-man show en 2009 et décroche des prix comme celui du Marathon du rire. Il joue au cinéma notamment dans « Cloclo » (2012) et à la télévision dans « L'escalier de fer » (2013). Il devient chroniqueur dans l'émission « Comment ça va bien » et dans « Les enfants de la télé » sur France 2. Après « L'Homme moderne » (2015), « Fils de » (2016), « Spectacle sans gluten » (2019), il nous offre son nouveau spectacle plus personnel « Seul tout ».

© Sylvain Aymoz

DU 29/01 AU 02/02
FRANGLISH COMEDY FESTIVAL
SAVE THE DATE !

À l'occasion de la première édition du Franglish comedy festival, du 29 janvier au 2 février à Méribel, les stand-up arrivent en masse et les cultures se mélangent autour d'artistes français et anglais. Plusieurs spectacles galas se dérouleront à l'auditorium le 30 et le 31 janvier, le 1er février, mais également des afters dans les bars de la station.
Au programme : Nick Doody, Marcus Brigstocke, Tatty Macleod, Andrew Maxwell, Rachel Parris, Remi Marceau, Tania Dutel, Sebastian Marx. Et bien sûr Jérémy Charbonnel, le 1er février à 20h30 à l'auditorium (28€).
meribel.net

© Sylvain Aymoz

S'ÉTIRER VERS *le bonheur*

Marcela Bemposta innove dans le domaine du yoga avec une approche thérapeutique moderne. Délaissant les clichés, elle se concentre sur des séances adaptées à la vie quotidienne. Chaque posture et chaque respiration deviennent une exploration consciente, un étirement vers le bonheur.

Sur le tapis de yoga, les mardis aux Allues, les sessions "Second Souffle" sont conçues comme une récupération active après le ski, exigeant un peu de volonté pour une promesse d'un sommeil réparateur et d'une forme améliorée le lendemain, sans courbatures. En extérieur, au lac de Tueda le jeudi et samedi, ou à l'Altiport le lundi et samedi, les balades yoga explorent la vie quotidienne, en mettant l'accent sur l'oxygénation et la respiration profonde. Sans jugement, ces moments permettent une meilleure compréhension de soi, guidés par la voix bienveillante et l'accent latin de Marcela, l'enseignante véritablement passionnée. Un véritable moyen d'allier thérapie, récupération active et relaxation pour une vie plus équilibrée et une meilleure connaissance de soi, vers le chemin de la liberté. (M.T.)

On the yoga mat, Tuesdays in Les Allues, or outdoors, at the lake Tueda on Thursdays and Saturdays, or at the Altiport on Mondays and Saturdays, it's all about focusing on oxygenation and deep breathing during the yoga sessions, guided by the kind voice of Marcela Bemposta, passionate yoga teacher.

YOGA AVEC MARCELA
• Yoga second souffle :
Maison des Générations (Allues) le mardi à 18h
• Balades et yoga : Méribel Altiport, du lundi au samedi
Lac de Tueda, jeudi et samedi : à 10h ou 14h
+33 (0)6 03 00 45 49 • yoga-meribel-courchevel.com

© Photos Sylvain Aymoz

Méribel A TROP LE **POW-ER**

L'envie de flirter avec la neige fraîche est de plus en plus à la mode. À Méribel-Mottaret, on a trouvé la piste de ski de randonnée qui fait rimer évasion avec sécurité. On secoue les spatules sur la piste du Roc pour s'initier à cette pratique de plus en plus prisée.

Avec le ski de randonnée, l'aventure commence dès qu'on colle les peaux de phoque à nos skis, nous donnant l'impression d'être un véritable trappeur canadien. Et avec l'itinéraire du Roc, idéal pour s'initier à cette activité, pas besoin d'aller à des kilomètres pour ressentir l'évasion. Au départ du sommet de la télécabine des Chalets, on part pour 2km sur 370m de dénivelé en direction du chalet du Lac. Une fois arrivé là-haut, la pause à l'intérieur du chalet est plus qu'appréciable. On ne va pas se mentir, la montée fait travailler les guiboles surtout si c'est une première. Alors redescendre sur les pistes en toute sécurité et vous préserver n'est-elle pas la meilleure idée ?

Et pour ceux qui souhaiteraient s'éloigner des sentiers balisés, n'oubliez pas de partir en compagnie d'un guide lors des sorties hors-pistes et soyez toujours muni d'un DVA (détecteur de victime en avalanche), d'une pelle et d'une sonde. Il est temps d'aller briller sur les planches. (C.B.)

In Méribel Mottaret, the ski touring slope Le Roc combines escape with safety. Departing the top of the cable car Les Chalets, you set off for 2km with an altitude difference of 370m towards the Chalet du Lac. Once you're up there, you'll enjoy a much-appreciated break inside the chalet before skiing down.

SKI DE RANDONNÉE • PISTE DU ROC
À Méribel-Mottaret
Accessible depuis le sommet
de la télécabine des Chalets
Ouverte selon les conditions
d'enneigement
meribel.net

Échappée belle AU MOULIN DE BURDIN

Tous les mercredis, l'office du tourisme Saint-Martin-de-Belleville va apporter de l'eau à votre moulin. Une balade suivie d'une visite est organisée, alliant culture et nature.

Vestige du passé, le moulin de Burdin témoigne de l'activité agro-pastorale dans la vallée. Totalement restauré par la commune, il est aujourd'hui en état de fonctionnement. Vous découvrirez lors de cette sortie une présentation de son histoire, de son mécanisme et de son fonctionnement. Pour y accéder, au départ du village de Saint-Marcel, vous marcherez entre prés et forêts, le long du Doron. Deux créneaux horaires sont proposés à la visite les mercredis, à 10h ou 11h. Prévoir entre 1h et 1h30 selon votre curiosité ! (N.D.)

The Burdin mill in Saint-Martin-de-Belleville bears witness to the valley's agro-pastoral activity. Completely restored by the commune, it is now in working order. Every Wednesday, at 10am or 11am, you'll learn about its history, its mechanism and how it works.

MOULIN DE BURDIN
Accès à pied (environ 20 minutes) depuis le village de Saint-Marcel
Visite les mercredis matin à 10h et 11h
Gratuit sans réservation
+33 (0)4 79 00 20 00 • st-martin-belleville.com

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

© Photos Pixabay

ÇA FAIT *jazzer....*

22 JANV.

Saint-Martin de Belleville prend des airs de New-Orléans en ce 22 janvier. À l'occasion des traditionnels rendez-vous musicaux dans les Belleville, le quartet Happy Feet Jazz Band vient nous faire bouger bouger dans l'église du village.

On pourrait presque croiser Nina Simone ou encore Louis Amstrong au détour d'une rue pavée du village le plus typique des Belleville. Un air de jazz flotte et le rendez-vous est donné à la fin de la journée à 18h. L'occasion de découvrir les 4 membres de ce quartet unique et enjoué équipés de clarinette, soubassophone, banjo et batterie. Entre rythmes jazz et caribéens, toute l'histoire du jazz semble défiler. Encore une prestation qui souligne la diversité culturelle proposée lors de ces Rendez-vous musicaux, qui nous font sans cesse découvrir d'autres styles.

Un petit mot sur les prochaines dates : retrouvez les 23 et 30 janvier, Cydney Brown à l'Art B pour un concert guitare voix et le concert de Pink Miami au même endroit le 25 janvier. Musique, que les orchestres se mettent à jouer... (C.B.)

On 22 January at 6pm, as part of the traditional Belleville music festival, the Happy Feet Jazz Band quartet (clarinet, bassoon, banjo and drums) will be playing in the church of Saint-Martin de Belleville. Discover Cydney Brown à l'Art B on 23 and 30 January, and Pink Miami on 25 January.

CONCERT HAPPY FEET JAZZ BAND
Dans le cadre des Rendez-vous musicaux des Belleville
À l'église de Saint-Martin de Belleville
À 18h • Gratuit

EN +

MARDI 23.01
Animation jeune public au musée
Animation for children (museum)
17h • 3 à 10 ans
5€/enfant • Musée

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

© Vincent Lottenberg

© Espace Propriétaires

MISSION QUALITÉ HÉBERGEMENT

DES FLOCONS *par millions !*

Dans la vallée des Belleville, les flocons tombent du ciel et se transforment en or ! C'est à l'Espace Propriétaires (au sein de la SEM Rénov) que la magie opère. Son rôle ? Accueillir, renseigner, conseiller tous les propriétaires de la vallée et distribuer ces fameux flocons. Son cœur de métier ? Travailler la qualité de l'hébergement touristique pour donner aux vacanciers l'envie de revenir…

Vous êtes propriétaire dans la vallée ? Deux espaces dédiés aux Menuires et à Val Thorens vous accueillent pour toutes les questions concernant votre logement, sa labellisation, sa rénovation, mais aussi pour obtenir plein d'informations sur les stations et se tenir au courant des projets. Parmi les missions de cette structure, la qualité de l'hébergement touristique aux Menuires, à Val Thorens, Saint-Martin-de-Belleville et ses villages, est une priorité.

EN LOCAL, UNE QUALITÉ ÉVALUÉE EN 5 NIVEAU

Pour valoriser sa qualité, des flocons sont distribués. Ce label qualité en Flocons permet de valoriser la qualité du parc immobilier, d'identifier le propriétaire et de rassurer le client sur l'existence du logement (et pallier aux éventuelles arnaques !) et son niveau de confort. 100% du parc commercialisé sur les sites internet des stations est labellisé, tout comme celui des agences immobilières de la vallée.

« Ce label a vu le jour en 2003, explique Laurence Rivail, directrice SEM Rénov/Espace Propriétaires. Il se décline en 5 niveaux avec l'attribution de flocons en or, argent et bronze. C'est un label local, gratuit, avec nos propres critères, qui s'adapte en fonction des attentes des clients révélées par les enquêtes satisfaction. On est très flexible sur son évolution et on le fait évoluer à chaque fois que c'est nécessaire. Pour l'obtenir, une simple visite du bien est requise pour évaluer sa qualité. Nous allons pouvoir accompagner le propriétaire, lui dire à quel niveau il peut prétendre et lui donner l'axe d'amélioration possible. Ce label est valable 5 ans. Mais si le propriétaire fait des travaux pour avoir la catégorie supérieure, on revisite l'appartement pour ajuster. »

© Espace Propriétaires

ET DES LABELS ET CLASSEMENTS NATIONAUX

En plus de cette vitrine rassurante pour le client, l'Espace Propriétaires est agréé pour proposer le classement national ministériel en étoiles (valable 5 ans, payant). Ce dernier est fortement conseillé, car c'est la base pour fixer le montant de la taxe de séjour, indexée sur le niveau de classement du meublé. D'autre part, cela permet un abattement fiscal plus important pour le propriétaire (71% au lieu de 50%) s'il est classé.

Par ailleurs, les stations des Menuires et de Val Thorens sont labellisées Famille Plus. Ce label concerne l'accueil des familles, l'animation, la restauration… et bien sûr, l'hébergement. Ses critères ont été directement intégrés dans ceux du label en Flocons pour le proposer gratuitement aux propriétaires qui les rempliraient au niveau des équipements spéciaux pour les enfants (lit bébé, chaise haute…).

Enfin, la commune est aussi labellisée Flocon Vert. L'Espace Propriétaires soutient cette démarche et a développé, entre autres, des outils pédagogiques pour sensibiliser les propriétaires et les clients aux économies d'énergie. Un Petit guide écocitoyen a notamment été publié pour être laissé à disposition dans les appartements pour sensibiliser ses occupants. (C.L.)

© Espace Propriétaires

There are two dedicated areas for property owners in Les Menuires and Val Thorens where you can get answers to all your questions about your accommodation, its accreditation and renovation. The quality of tourist accommodation in Les Menuires, Val Thorens, Saint-Martin-de-Belleville and its villages is the priority. The Flocons quality label is a way of highlighting the quality of the property as well as its level of comfort. Note that Les Menuires and Val Thorens have also been awarded Famille Plus and Flocon Vert.

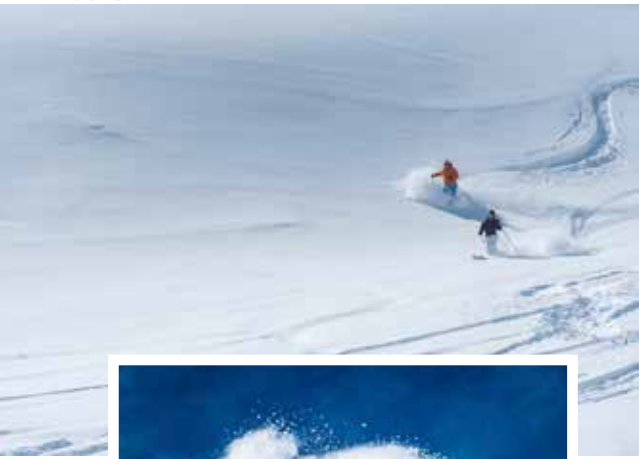
ESPACE PROPRIÉTAIRES
• Aux Menuires
1269 avenue de la Croisette
+33 (0)4 79 00 84 73
• À Val Thorens
Maison de Val Thorens, Grande Rue
+33 (0)4 79 00 84 89
espace-proprietaires-des-belleville.com

© David André

BAIN DE *peuf*

Envie d'expérimenter les sensations du freeride sans se mettre en danger ? Pour faire sa trace, ça se passe sur l'une des 3 zones Liberty Ride.

© David André



© Arthur Bertrand

Les zones « Liberty Ride », ce sont tout simplement des zones sécurisées mais non damées : on retrouve ainsi les conditions du hors-pistes, le risque d'avalanche en moins. Avec trois zones, ce sont tout autant d'ambiances différentes à expérimenter : le côté sauvage de Saint-Martin à la Riondaz, la neige fraîche au cœur du domaine skiable sur les Pylônes ou encore une descente d'anthologie avec un départ raide à la Masse.

Et si votre cœur vise encore plus grand, si les étendues vierges et sauvages vous appellent, les professionnels du domaine sont là pour vous guider et vous sécuriser. Découvrez les sorties hors-piste encadrées par l'ESF, Oxygène, le Bureau des Guides ou encore Prosneige. (S.R.)

The Liberty Ride zones are safe, ungroomed areas where you can enjoy off-piste conditions without the risk of avalanches. With three zones to choose from, there are just as many different environments to experience : La Masse, La Riondaz and Les Pylônes.

ZONES LIBERTY RIDE
La Masse : accès via TC Pointe de la Masse
La Riondaz : accès via TSD Saint-Martin Express
Les Pylônes : accès via TSD Sunny Express
+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com

25 JANV.

60 ans ET PAS UNE RIDE !

© Archives DR

La station la plus friendly des Trois Vallées fête les 60 ans de sa construction. Une seule chose à faire, réserver sa soirée du 25 janvier pour souffler ensemble les bougies des Menuires.

Autrefois appelée les « HLM des neiges », pour son architecture atypique, « le témoin d'une folie passagère d'architectes géniaux en mal de cathédrale » (Mile Route N5, 1973), la station est aujourd'hui devenue une référence. Qu'on aime ou pas, on a forcément un avis. Les Menuires ont le don de ne laisser personne indifférent, imposant leur style pour devenir 60 ans après un des lieux incontournables du domaine des Trois Vallées.

ET SI ON FÊTAIT ENSEMBLE SON ANNIVERSAIRE ?

Jeudi 25 janvier, c'est l'occasion de revivre la success story de cette station légendaire. Au programme, la présence de l'artiste Docteur Paper, célèbre illustrateur nantais (lire son portrait en page suivante), qui présentera son œuvre créée exclusivement pour cette saison anniversaire, et déclinée sous forme de goodies et d'affiches en série limitée. On ne s'arrête pas là… Dès 18h, on se prépare à se déhancher avec la présence d'un DJ set, The French Performance donnant le ton avec son spectacle « Robots ». Vous assisterez ensuite à une descente aux flambeaux, sans oublier le feu d'artifice accompagné d'un show spécial préparé par les moniteurs. Si vous aviez prévu autre chose ce jeudi, annulez tout !

Et si vous fêtez vous aussi vos 60 ans durant cette année, une surprise vous attend. On ne vous en dit pas plus, mais rendez-vous à l'office de tourisme avec votre pièce d'identité. (T.M.)

© Vincent Lottenberg

We invite you to Les Menuires on Thursday 25 January 2024 to celebrate the 60th anniversary of the resort in the presence of the artist Docteur Paper who created an exclusive collection for the occasion. On the programme : DJ set by The French Performance, torchlight descent and fireworks.

SOIRÉE ANNIVERSAIRE
Après-ski festif dès 18h, sur le front de neige de la Croisette

FORFAIT JOURNÉE SAMEDI*
Les Menuires Saint-Martin
EXCLU WEB
37€
skipass-lesmenuires.com
*voir conditions en ligne

EN +

MARDI 23.01
Construction d'igloo
Build an igloo
De 17h à 19h • Sur réservation
5-13 ans • 30€/enfant
La Croisette

MARDI 23.01
Crazy After-ski
Crazy After Ski
De 17h à 19h
Gratuit • Les Bruyères

MERCREDI 24.01
Yoga
Yoga classes
À 10h • 15€
Réservation +33 (0)6 67 91 54 39
Hôtel Ours Blanc

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

© Photos Docteur Paper

DOCTEUR PAPER

DESSINE-MOI... *Les Menuires !*

Pour ses 60 ans, Les Menuires s'est offert une belle campagne mettant en valeur son architecture controversée, en faisant appel à un expert de l'illustration : Docteur Paper. Le dessinateur nantais, connu pour sa série d'œuvres Travel With Me, nous parle un peu de son art et de son travail pour l'anniversaire de la station...

Parle-nous de ton métier…

J'ai toujours été passionné par le dessin. Enfant, je dessinais la ville et les bâtiments qui m'entouraient. Puis j'ai commencé à dessiner de la BD, du pixel art et à la fac d'arts plastiques, j'ai pu découvrir la sérigraphie, la photo, la vidéo… Je n'avais même pas pensé faire ce métier pourtant !

Docteur Paper, ça vient d'où ?

Plus jeune, je réalisais des sculptures en papier, puis un ami m'a donné ce surnom car j'utilisais le scalpel à la manière d'un chirurgien. J'avais ce côté tellement minutieux presque chirurgical… donc je l'ai gardé !

D'où vient ta fascination pour les paysages urbains ?

Je suis un citadin, j'ai grandi en ville ! On peut reconnaitre une ville grâce à son architecture. Je voyage pour voir des urbanisations toutes différentes les unes des autres dans lesquelles il y a énormément d'informations et de détails sur l'histoire ou sur le mode de vie. Tout veut dire quelque chose, il faut juste être attentif aux détails.

Comment tu t'es retrouvé à dessiner les Menuires ?

J'ai été contacté directement, car mon travail correspondait aux attentes concernant la représentation de la station. J'adore la montagne et le ski donc j'ai accepté direct ! Cette station a une architecture et une histoire particulières, que j'ai beaucoup aimé raconter en dessinant des bâtiments qui n'existent plus par exemple.

Tu penses quoi de son architecture ?

J'ai une passion pour l'architecture brutaliste, faite de béton et de formes géométriques, qui se retrouve aux Menuires. Le contraste de ces bâtiments bétonnés avec le blanc de la neige n'a peut-être pas le charme des chalets en bois, mais un côté futuriste de science-fiction duquel je suis assez fan !

Peux-tu nous parler du dessin que tu as proposé ?

Cette illustration est un condensé : elle peut illustrer tous les aspects et l'histoire. Elle représente La Masse, mais aussi les restaurants, les télésièges… le clocher est à part, je l'avais dessiné en amont. Pour la première fois, j'ai dessiné peu de nature car ici le vide devient la neige. S'il y a des fins connaisseurs des Menuires, plein de clins d'œil leur parleront ! (S.E.)

> *Marlène Giacometti,*
> *directrice de l'office de tourisme*
>
> Faire appel à Docteur Paper, un artiste reconnu pour mettre en valeur l'urbain par le dessin, c'était la bonne idée pour valoriser, moderniser et magnifier l'architecture particulière des Menuires. Pour la conception de son affiche, nous avons listé les éléments incontournables de la station, de différentes époques : le Solaret (détruit il y a 17 ans), le Brelin, le clocher bien sûr, le premier logo de la station, les JO… et plein d'autres clins d'œil à retrouver…

To celebrate its 60th anniversary, Les Menuires has created a campaign to showcase its controversial architecture, calling on the services of an expert : Docteur Paper. Designer from Nantes, Docteur Paper is known for his series Travel With Me. The illustration proposed by Docteur Paper is a condensed version of Les Menuires and illustrates all the aspects of its particular architecture and history representing La Masse, the different restaurants, chairlifts...

DOCTEUR PAPER • ILLUSTRATEUR
Affiche réalisée pour les 60 ans de la station
Soirée anniversaire le 25/01 (lire en page précédente)
@docteurpaper • docteur-paper.com

> « NOUS AVONS FAIT DU MALAYSIA **UN CLUB ÉVOLUTIF, UNIQUE EN EUROPE.** »

Le Malaysia

LE CLUB DU 3e MILLÉNAIRE

Club de tous les superlatifs, le Malaysia a fait peau neuve cet hiver. L'occasion pour nous de rencontrer Raphaël Combernoux, directeur de l'établissement, qui nous présente ce mastodonte des clubs de nuit en station de ski.

Pour la petite histoire…

C'est en 1985 que Jean-Pierre Roux ouvre les portes du Malaysia, puis différentes étapes se succèdent au gré de ses idées : l'Agora ouvrira, puis il laissera la place au Mountain Beach, avec un bateau à l'intérieur pour apporter une touche d'extravagance à Val Thorens ! Puis en 2006, décision fut prise de faire une rénovation complète, pour ouvrir le Malaysia en grand. Et pour cette année 2023-2024, tout a été refait à neuf, un chantier colossal de 2,5 millions d'euros.

Depuis son ouverture, le Malaysia est LE club référence…

C'est le plus grand établissement du monde en station de ski avec ses 1500m² ! Et pour cette saison d'hiver 2023-2024, l'établissement a fait peau neuve. Ce qui signifie que pour sa 39e saison, nous proposons à nos clubbers un concept entièrement repensé, à la pointe de la technologie côté son et image.

© Photos DR

Vous avez fait appel à de grandes références dans chacun de ces univers…

C'est une interview de Laurent Garnier sur les meilleurs sound systems du monde qui nous a dirigés au club Grelle Forelle, à Vienne en Autriche. C'est donc là-bas que nous sommes allés chercher le meilleur sound system d'Europe, Alcons Audio, pour l'installer au Malaysia. Celui-ci a été mis en place par NG PRO, une société grenobloise. Côté espace et visuel, le club a fait appel à Alexandre Courtès, réalisateur de cinéma et de clips de renom, pour retravailler tout le concept et le design visuel. Au total, ce sont plus de 500m² d'écrans led qui sont disposés à l'intérieur, entourant complètement le dance floor.

On ne peut qu'imaginer le résultat…

Nous avons souhaité transformer le lieu un espace immersif, pour plonger les clubbers au cœur d'un univers incroyable : un concert de folie, un son d'une qualité inégalée et un espace visuel personnalisé. On peut débuter la soirée au milieu d'un bouquet de fleurs et finir au coucher du soleil… On s'adapte aux clients, à l'ambiance de la soirée au fur et à mesure que les heures défilent. Nous avons fait du Malaysia un club évolutif, unique en Europe.

Tu nous donnes quelques infos concernant la programmation musicale ?

Le Malaysia, c'est un concert live quasiment tous les soirs à partir de 23h, suivi d'un DJ set jusqu'à 4h du matin. Pour tous ceux qui aiment la musique et l'ambiance survoltée, c'est l'endroit idéal pour passer une excellente soirée. (S.M.)

LE MALAYSIA • PLACE CARON
+ 33 (0)6 02 59 96 18
malaysia-valthorens.com

For 2023-2024, Le Malaysia went through a makeover, an investment of 2,5€ million ! With its 1,500m², Le Malaysia is the biggest establishment in the world above an altitude of 1 000 metres. For its 39th season, clubbers will discover a completely redesigned concept, at the cutting edge of sound and image technology. Le Malaysia features a live concert every night from 11pm, followed by a DJ set until 4am. The place to be for an unforgettable evening/night !

ÉRIC SAMSON

© DR

La gastronomie ATTEINT DES SOMMETS

Val Thorens s'apprête à vibrer au rythme d'un événement gastronomique exceptionnel au sein de l'hôtel*** Le Koh-I Nor. Le chef étoilé Éric Samson ouvre les portes de son restaurant Le Diamant Noir pour deux dîners 4 mains "Autour de la Truffe", un voyage culinaire unique au cœur du Périgord.**

DEUX SOIRÉES UNIQUES...

Deux chefs d'exception s'invitent dans les cuisines du Koh-I Nor. Le 26 janvier, Éric Samson accueille le chef Stéphane Chambon du Pont de l'Ouysse, étoilé au Guide Michelin à Lacave du Lot, en Occitanie. Le 2 février, au tour du chef Vincent Arnould, Meilleur ouvrier de France en 2007, et chef du restaurant étoilé Le Vieux Logis à Trémolat en Dordogne, de partager son talent exceptionnel.

... ET UN MENU D'EXCELLENCE

Fierté du chef Éric Samson, le menu, élaboré autour de la truffe du Périgord, débute par un bouillon de volaille à l'œuf bio, effiloché de poularde et râpée de truffe, suivi par des créations exquises telles que la langoustine et coquille Saint-Jacques rôties, écrasé de pomme de terre à la fourchette, truffe et jus de déglaçage. Chaque plat est une occasion unique de régaler vos papilles, allant de l'omble chevalier mi-cuit au pigeon confit à la périgourdine, pour finir en apothéose avec le Saint-Marcelin caramélisé "truffe-passion" et une truffe en trompe l'œil au chocolat grand cru, noisette et truffe.

Les amateurs de haute gastronomie sont conviés à réserver leur table. Le menu "Autour de la Truffe du Périgord", élaboré avec passion par ces grands chefs, est proposé à 179€ par personne (hors boissons). Un privilège de déguster des mets d'exception dans le cadre luxueux du Koh-I Nor. (M.T.)

Michelin-starred chef Éric Samson opens the doors of his restaurant Le Diamant Noir for two 4-hands dinners created around the truffle from Périgord. On 26 January, Éric Samson welcomes chef Stéphane Chambon from the Michelin-starred restaurant Pont de l'Ouysse in Lacave du Lot, Occitanie. On 2 February, he welcomes chef Vincent Arnould, Meilleur Ouvrier de France in 2007, and head of the Michelin-starred restaurant Le Vieux Logis in Trémolat, Dordogne.

DÎNER D'EXCEPTION À 4 MAINS

Restaurant Diamant Noir • Hôtel Koh-I Nor
• Le 26/01 avec le chef Stéphane Chambon
• Le 02/02 avec le chef Vincent Arnould
+33 (0)4 79 31 00 00 • hotel-kohinor.com

© T. Loubère - OT Val Thorens

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 !

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 !

© L. Brochot - OT Val Thorens

LETTRES GÉANTES

À Val Thorens, sur la piste bleue Traversée de Montaulever et sur la piste verte Traversée des 2 Lacs
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

OLIVIER
UNE CONDUITE À TOUTE ÉPREUVE

Profil

- **Prénom :** Olivier
- **Nom :** Pignon
- **Poste :** Directeur du circuit de glace Alain Prost
- **Où :** Val Thorens

Le circuit de glace Alain Prost ne cesse de faire parler de lui. Entre dernière édition de l'e-Trophée Andros et peut-être ultime année d'exploitation, l'émotion est de mise sur le circuit de glace le plus haut d'Europe. Olivier Pignon, son directeur, nous présente les dessous de ce lieu unique.

Comment êtes-tu arrivé tout là-haut ?

Je n'imaginais pas travailler ici lorsque j'assistais en spectateur à l'Andros. Passionné de sport automobile, j'ai eu la chance de piloter en rallye pendant 15 ans, et surtout de travailler dans cet univers. D'abord dans l'écurie de Bruno Saby où je gérais la communication, puis avec la création de mon entreprise avec laquelle on a gagné le championnat de France avec Bernardini en 1995 et le Monte-Carlo 1996. J'ai ensuite rejoint durant 20 ans la Fédération française du sport automobile, avec la direction des équipes de France et notamment les débuts en mondial de Loeb et Ogier, la gestion du championnat de France, la présidence de la commission sécurité rallye… Ça fait 10 ans maintenant que j'ai la chance de diriger le circuit de Val Tho !

Qu'est-ce qui t'a motivé ?

Je fonctionne à l'envie et ce qui m'anime, c'est imaginer et créer des projets avec des gens que j'apprécie. C'est le cas chez Saintéloc, où j'ai un vrai respect pour Sébastien Chétail, mon patron. Et l'idée de rejoindre le plus haut circuit de pilotage sur glace en Europe était stimulant.

© Photos Ice Driving Val Thorens

Quelles actions as-tu mises en place ?

On a développé et structuré des actions à travers 3 axes : la maîtrise et la sécurité, les loisirs et l'école de pilotage et le développement de la clientèle d'entreprise corporate. En 2021, on a créé le centre de record pour véhicules décarbonés grâce au soutien de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Un premier record a été réalisé avec un véhicule hydrogène piloté par Adrien Tambay. On souhaitait que progression technologique rime avec conditions extrêmes.

Quelle est la différence entre un quotidien sur terre et sur glace ?

La glace, ce n'est pas un long fleuve tranquille. C'est une surface extraordinaire sans aucune adhérence, il faut une concentration extrême et rester humble, parce qu'avec cette matière vivante, même quand on pense savoir, on ne sait rien. Il faut de la volonté et du travail pour réussir à piloter. J'assimile cette conduite à de la danse sur glace.

Que penses-tu avoir apporté au circuit ?

Avec notre petite équipe de passionnés, nous avons essayé de montrer que le circuit pouvait générer une activité différente et profitable au territoire. De belles marques automobiles nous font confiance, comme Alpine, Porsche, Suzuki. Nous avons une clientèle fidèle qui prend plaisir à nous retrouver chaque saison, et celles et ceux qui aiment ces pratiques aiment aussi profiter de Val Thorens !

Quelles leçons tires-tu de ces 10 dernières années ?

J'ai découvert un territoire exceptionnel avec des personnalités fortes, une histoire singulière où certains ont osé il y a 50 ans se lancer dans l'aventure, avec une détermination incroyable. Peut-être que l'on pourra créer une nouvelle infrastructure qui s'inspirera de cet esprit… (C.B.)

> « AVEC LA GLACE, **MÊME QUAND ON PENSE SAVOIR, ON NE SAIT RIEN !** »

This year marks the last edition of the e-Trophée Andros and perhaps the final year of operation on the ice circuit Alain Prost, the highest in Europe. Olivier Pignon, its director, made it possible to develop and structure actions in 3 areas : control and safety, leisure activities and the driving school, and the development of corporate customers. Some of the world's finest car brands have put their trust in the organisation, including Alpine, Porsche and Suzuki.

EN +

MERCREDI 24.01
Cuiss'o Resto
Friendly ski touring competition
À 17h30 • Place Caron
15€ la montée (45€ avec le repas)
Dès 16 ans
Inscription club des sports

DIMANCHE 21.01
Olympiades round 2 : Baby-foot
Table football tournaments
Pour les membres Club Val Thorens
Inscription au Club House

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

© Photos Les Amis du Cinéma sauf mention contraire

EN MODE *écran total*

Et si on se faisait un film ? L'association des Amis du Cinéma agit au quotidien pour que la culture cinéma soit une priorité en Tarentaise et notamment au Rex à Moûtiers. Entretien avec Mélanie Dauverné, la directrice.

MÉLANIE DAUVERNÉ

Présente-nous les Amis du Cinéma…

L'association existe depuis 1949 : elle avait pour but d'éduquer la jeunesse les jeudis où il n'y avait pas école. Elle intervient aujourd'hui sur les cinémas d'Albertville, d'Ugine, Brides-les-Bains et Moûtiers. Elle compte 200 adhérents qui bénéficient de tarifs réduits le mercredi et dimanche matin (5€).

Pourquoi se rendre au cinéma ?

C'est une activité qui propose une programmation accessible à tous. Et elle n'a pas subi l'inflation grâce à la volonté des élus locaux. On garde des tarifs intéressants : 4,5€ pour les seniors et demandeurs d'emploi, 5€ pour les moins de 14 ans, 8€ en plein tarif.

Quelles sont les actions menées par l'association ?

Il y a le Festival Télérama qui a lieu au Dôme Cinéma à Albertville en ce moment (jusqu'au 23 janvier) qui présente des avant-premières et films représentatifs de 2023. On intègre les films Art et essai qui valorisent l'art et la découverte (jeudi soir à Moûtiers). Nous avons aussi mis en place des partenariats comme avec les élèves de l'internat du collège Sainte-Thérèse de Moûtiers, où on alterne leur choix et nos choix de film, une fois par mois. On essaye de rendre les salles vivantes avec des échanges.

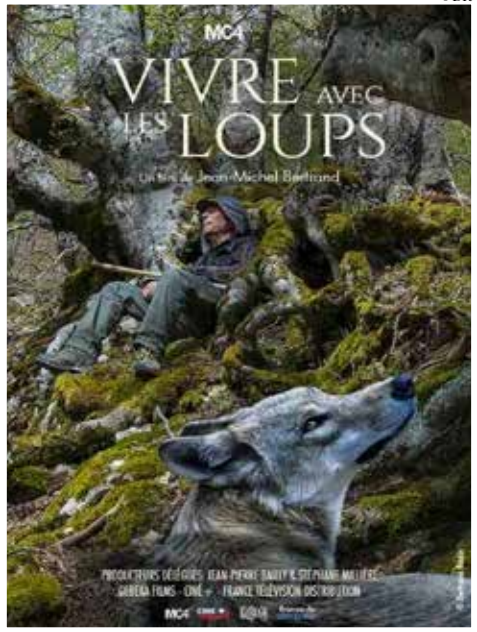
Le cinéma souffre-t-il de la popularité des plateformes comme Netflix ?

Ce sont surtout les séries qui sont populaires sur ce type de plateformes. En salle, il y a une émotion, un aspect grandiose et de partage. C'est parce qu'un film a une vie en salle, qu'il est ensuite proposé sur les plateformes. Le cinéma a davantage souffert du Covid, mais on atteint désormais les 15 000 entrées annuelles à Moûtiers.

Un petit mot sur la programmation à venir à Moûtiers ?

Si on souhaite se détendre, il faut voir le film « Iris et les hommes » de Caroline Vignal (les 19 et 20/01) ou encore le film « 5 hectares» d'Émile Deleuze (les 24, 25 et 27/01). À ne pas manquer cette semaine, le documentaire de Jean-Michel Bertrand « Vivre avec les loups » (le 24 et le 28/01). (C.B.)

© DR



« EN SALLE, IL Y A UNE ÉMOTION, UN ASPECT GRANDIOSE ET DE PARTAGE »

The Association Les Amis du Cinéma works on a daily basis to ensure that cinema culture is a priority in the Tarentaise region, particularly at the cinema Le Rex in Moûtiers. The organisation was founded in 1949 to educate young people on Thursdays when there was no school. Today, it operates in the cinemas in Albertville, Ugine, Brides-les-Bains and Moûtiers. It has 200 members, who benefit from reduced rates on Wednesday and Sunday mornings (€5).

CINÉMA LE REX • MOÛTIERS
Association les Amis du Cinéma
+33 (0)4 79 37 58 77 • rex-moutiers.fr

© Cœur de Tarentaise Tourisme

© Photos Jelane Hamm

20 JANV.

À LIVRE OUVERT

Un nouveau chapitre culturel est abordé en ce 20 janvier. Du côté de la médiathèque intercommunale, le spectacle circassien « Enlivrez-vous » est un périple plein de poésie et de rires qui va séduire petits et grands.

La cité du street art marque encore des points dans le domaine culturel en nous proposant une fois de plus un spectacle original qui mêle cirque et poésie. Rendez-vous à 10h30, place Louis Lungo, à la médiathèque intercommunale, pour découvrir le duo d'artistes Anaël Chaval et Antoine Isnard-Dupuy formant la compagnie Contrevent. Durant 1 heure, chorégraphies, jongleries, acrobaties portent le livre au sommet de sa beauté. Comment donner vie à un livre et le relier à son lecteur ? Entre univers de Charlie Chaplin et de Jacques Tati, on voyage dans une autre époque. Et si on se mettait à la page ? (C.B.)

Moûtiers is once again offering an original show combining circus and poetry. Join us at 10.30am at Place Louis Lungo at the media library to discover a 1-hour show with the duo of artists Anaël Chaval and Antoine Isnard-Dupuy from the Contrevent company.

SPECTACLE « ENLIVREZ-VOUS »
Espace culturel intercommunal • Place Louis Lungo
À 10h30 • Tout public
Tarifs 5/10€
Billetterie sur place
ou réservation possible : billetweb.fr

EN +

MARDI 23.01
Marché
Moûtiers Market
De 8h à 12h
Place du marché • Moûtiers

À PARTIR DU JEUDI 25.01
Exposition de Matild Gros
Exhibition of Matild Gros' creations
Médiathèque
Gratuit • Tout public
Moûtiers

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

Le M, restaurant de l'hôtel Marielle
Mille-feuille de Matafan
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 Le C

Boire et manger à la française ! Dédié à tous les amoureux de la gastronomie française, dégustez de grands classiques aux recettes réconfortantes revisitées. Le cachet de la montagne allié à la modernité, une ambiance conviviale, une équipe passionnée aux petits soins. La carte nous séduit par sa cuisine authentique et généreuse, travaillée avec des produits frais et locaux. Situé dans la résidence Le C, au premier arrêt de l'escalator central descendant à l'Aquamotion, Bistrot Le C vous accueille dans une ambiance cocooning pour un après-ski convivial ou un dîner savoureux.

♥ Une sélection minutieuse des meilleurs vins français

Bistrot Le C, the art of eating and drinking "à la française". Dedicated to all lovers of French gastronomy, you'll taste great classics with comforting new recipes. At Bistrot Le C, you'll find everything you need for a delicious dinner, including the modern feel of the mountains, a friendly atmosphere and a passionate team.

122 Rue Notre-Dame-des-Neiges
+33 (0)4 79 41 32 55

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

Le Refuge

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

♥ La boule raclette, le pot-au-feu, pâté croûte maison au foie gras

Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 61 97

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

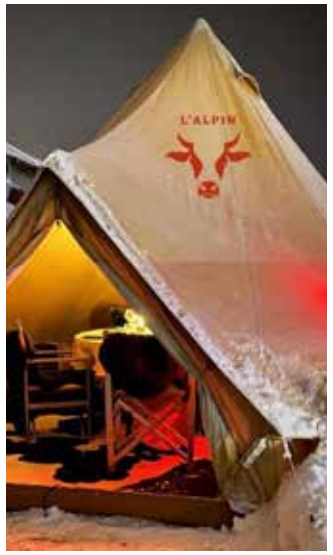
Le Comptoir

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

Tartiflette du Sunny

Le Chalet du Sunny

COUP DE FOURCHETTE
LES MENUIRES

Voilà 10 belles années que Christophe fait vivre le Chalet du Sunny sur la piste David Douillet, au cœur de la station des Menuires. Suivez le guide le temps d'une pause gourmande et revigorante.

Lieu de rendez-vous incontournable pour tous les amateurs de cuisine maison généreuse, d'ambiance festive et de soirée plus que sympas, le Chalet du Sunny est un véritable lieu de vie. Il y a 10 ans, Christophe se lance dans l'aventure de la restauration en altitude, ayant à cœur de proposer le meilleur. Avec son chef de cuisine Éric Piggot, ils ont été attentifs aux retours clients, améliorant sans cesse la carte du restaurant, pour aujourd'hui combler les envies de tous les skieurs affamés.

On déguste ainsi une cuisine de montagne allant de la côte de bœuf au croque-monsieur, aux pizzas ou encore à des plats plus travaillés comme la tartiflette aux escargots. Côté desserts, on est loin d'être déçus, avec un chef pâtissier passionné qui le démontre largement dans les assiettes.

Côté salle, on ne reste pas non plus sur ses acquis. Chaque année, Christophe met la main à la pâte pour faire des lieux un endroit toujours plus chaleureux et accueillant pour ses clients. Nouvelle déco, plus douce, plus classe, tout en restant un chalet de montagne authentique : on est séduits.

Salade du Lou

RENDEZ-VOUS À LA TOMBÉE DE LA NUIT…

Afin de prolonger le plaisir, les Sunny nights sont des instants à vivre absolument. À la tombée de la nuit, le rendez-vous est donné au sommet du quartier de Reberty, où l'on embarque dans la dameuse 22 places grand confort. Direction le chalet, dans ce taxi quelque peu particulier, pour passer une soirée à 2 500m d'altitude… Fondue ou côte de bœuf ? Au cœur des montagnes, c'est un voyage magique qui vous attend. (S.M.)

Croque Monsieur maison

Planche apéro

Tarte maison

Christophe has been running Le Chalet du Sunny on the slope David Douillet for 10 years now. The place to be for all those who love generous home cooking, a festive atmosphere and a great night out. Head chef Éric Piggot is constantly improving the restaurant's menu. In the evening, we meet at the top of the Reberty district, and get on board of a comfortable 22-seater snow groomer to spend an unforgettable evening at an altitude of 2 500m.

Accès TS Sunny Express ou piste David Douillet
+33 (0)6 20 81 71 19
chalet-du-sunny.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

© Arnaud Laplanche

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

© Arnaud Laplanche

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 M, restaurant de l'hôtel Marielle

COUP DE FOURCHETTE VAL THORENS

Nous avons découvert le restaurant M de l'hôtel Marielle à Val Thorens. Succédant à l'Académie des neiges, créée par Marielle Goitschel, skieuse la plus médaillée du ski féminin français, le lieu de gourmandise a su créer sa propre signature teintée d'originalité et d'unicité.

UN LIEU ÂME-MIRABLE

Dès notre arrivée, on plonge dans les années 1960, époque où Marielle Goitschel était au sommet de son talent. Et si le restaurant initial est devenu le M en 2021, l'âme des lieux est restée, ajoutant une touche fantaisiste unique. Entre décoration contemporaine et ambiance festive sur la terrasse front de neige, l'épicurisme règne. Dilemme de plaisir : plutôt l'immense salle intérieure où la terrasse ensoleillée animée par la musique DJ, le crépitement des braseros et de la rôtisserie ?

UNE CUISINE QU'ON M

Pour Infosnews, cette expérience culinaire figure sur le Val-haut du panier. Entre cuisine savoureuse originale et leçon de parcours du chef Pierre Patin, l'admiration est forcée. Celui qui tire son influence de ses voyages et de ses six diplômes, nous dit que « la cuisine, c'est de la transmission et de la bonne humeur ». Citons le velouté de champignons, explosion de saveurs et le mille-feuille de Matafan, hommage à la tradition savoyarde. Pour illustrer la dégustation de la brochette Mix-grill, il explique qu'il « reçoit viandes entières et d'exception utilisées dans leur totalité comme le bœuf Simmenthal ou Black Angus ». La note sucrée finit de nous convaincre avec l'inspiration Calisson d'Aix où goûts inconnus et parfaitement assortis nous saisissent. Voilà qui met « faim » à la discussion. (C.B.)

Tataki de thon à la chartreuse

Velouté de champignons en chaud/froid

Mille-feuille de Matafan

Brochette mix grill

Inspiration Calisson d'Aix

Persillé de volaille, brioche au génépi et sapin

International ski champion in the 70s, Marielle Goitschel has marked the history of Val Thorens. A hotel of the same name went through a makeover and opened its doors refurbished in a classic style with warm and cosy materials and an original touch offering 83 rooms, a cocktail bar, a spa, and 2 restaurants of which the bistronomy-type restaurant Le M. The chef Pierre Patin proposes local specialities, French traditional dishes and tasty grilled meat.

À Val Thorens, 327 rue du Soleil
+33 (0)4 79 00 02 80
hotelmarielle.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

Carrefour market
MOÛTIERS
groupe provencia

LA RECETTE CARREFOUR

FONDUE DE VACHERIN EN POTIRON

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 potiron « conversion bio »
- 25 cl de crème liquide
- 1 vacherin Mont d'Or AOP fromagerie Badoz (800 g, ferme)
- 150 g d'allumettes de lardons fumés
- 1 oignon
- 100 g de morilles fraîches

8H - 20H
VENDREDI
JUSQU'À 20H30
DIMANCHE
8H30 - 12H30
+33 (0)4 79 24 12 44

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Coupez la queue des morilles. Faites-y couler de l'eau froide pour les nettoyer. Essuyez-les. Dans une poêle bien chaude, faites-les suer 5 mn dans un peu d'huile pour les faire dégorger. Jetez l'eau, puis faites cuire 5 mn à feu vif en remuant régulièrement. Retirez du feu et réservez.
- Pelez et émincez l'oignon. Faites revenir les allumettes de lardons dans la même poêle, ajoutez l'oignon et laissez dorer. Hors du feu, ajoutez la crème. Assaisonnez de poivre et de muscade. Mélangez bien et réservez.
- Lavez le potiron, découpez le haut pour faire un chapeau.
- Retirez les fibres et les graines. Coupez le vacherin en dés.
- Placez ces derniers dans le potiron, avec la crème aux lardons et oignons. Mélangez l'ensemble. Disposez sur le dessus les morilles. Fermez le potiron avec le chapeau, placez-le dans un grand plat et mettez-le au four pendant 2 h. Vérifiez la cuisson avant de servir.
- Pour le service, posez-le sur un plat et servez-le à la cuillère, accompagné de pommes de terre vapeur et de charcuterie.

Jean Blanc Sports
LE SPÉCIALISTE DU SKI
À COURCHEVEL, DEPUIS 1947
SKI & MODE /// VENTE & LOCATION
REVENDEUR
STÖCKLI
COURCHEVEL 1850
+33 (0)4 79 08 26 41
www.jeanblancsports.com

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

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

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

INFOSNEWS.Fr