



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

PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE
✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES

✓ MAGAZINE RECYCLÉ
✓ IMPRIMÉ EN FRANCE



ÉLECTRO 16^e ÉDITION
FVT

FESTIVALTHO
DU 18 AU 20 MARS
[PAGE 2]

KAVINSKY

**DEBORAH
DE LUCA**

CLAPTONE

ÉVÉNEMENTS
STATIONS
SAINT
PATRICK
TERRASSE

DÉBUTANTS
SUPERMARCHÉS
LIVRES
PROPRIÉTAIRES

GUIDE
GOURMAND
CHAMPIONS
MILLET SKI
TOURING

PORTRAITS D'ICI
FILMS
THÉÂTRE
CONTESTS
DERBY



N°461

AGENDA DU 14 AU 21 MARS 2025

★
page 42

ACCRO

LE VÉGÉTAL QUI ENVOIE DU GOÛT

ENVIE DE CHANGER LES CHOSSES ?

HACHÉ 100% VÉGÉTAL



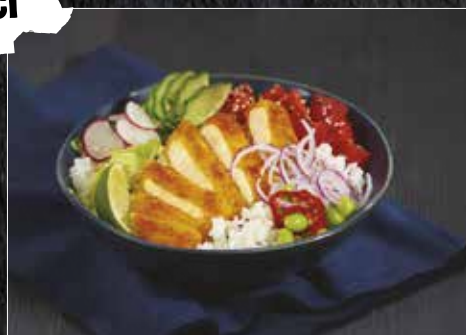
ALLUMETTES GOÛT FUMÉ 100% VÉGÉTALES



FABRIQUÉ ICI



SAUCISSES / MERGUEZ 100% VÉGÉTALES



ESCALOPE PANNÉE 100% VÉGÉTALES



À BASE DE PROTÉINES DE POIS ET DE BLÉ CULTIVÉS EN FRANCE



FABRIQUÉ EN FRANCE



ENTREPRISE CERTIFIÉE B CORP

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. www.mangerbouger.fr

METEO

SAMEDI		6°	-3°
DIMANCHE		4°	-1°
LUNDI		0°	-2°
MARDI		1°	-3°
MERCREDI		4°	-4°
JEUDI		0°	-4°
VENDREDI		6°	-6°

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

INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

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

✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES

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

✓ MAGAZINE RECYCLÉ

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

✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

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

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

Bonne lecture papier à tous :-)



10-31-1404 / PROMOUVOIR LA GESTION DURABLE DE LA FORÊT / PEFC-FRANCE.ORG

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°461 14 MARS 2025

245 Rue de la Combe de l'Adret - Chef-Lieu - 73350 Montagny
infosnews.fr • contact@infosnews.fr • +33 (0)4 79 410 410

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395. **GÉRANT** : Gaëtan Blanrue
DIRECTRICE D'EXPLOITATION : Sabrina Maitre **RÉDACTRICE EN CHEF** : Enimie Reumaux **RÉDACTION** : Caroline Bernard / Émilie Haensler / Éline Hudry / Céline Leclaire (indépendante) / Sabrina Maitre / Fanny Nayrolles / Enimie Reumaux **TRADUCTION** : Katrien Servranckx (indépendante) **GRAPHISME** : Ludovik Hencze / Marianne Gay **PUBLICITÉ** : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard / Émilie Haensler **IMPRESSION** : Lorraine Graphic

Publi-rédactionnel • Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire



SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Le Festivaltho, ça envoie du gros, à Val Thorens

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 4 - Le plan des pistes
- 7 - Le saisonnier de la semaine : Mathieu Grégoire, à Bozel
- 8 - L'actu des champions
- 10 - Sherpa, la supérette qui n'a pas le vertige

COURCHEVEL - LA TANIA

- 12 - En tapis, le ski, c'est encore plus easy
- 13 - Roc Merlet, ambiance Roc and Drôle
- 14 - Champion : Steven Amiez, en ski alpin
- 16 - Retour sur... la finale des Millet Ski Touring

BRIDES-LES-BAINS

- 18 - Olympe, remontée à bloc
- 19 - Quand la musique est bonne !

MÉRIBEL

- 20 - Un festival sur les rails
- 22 - Mini rampe, maxi contest
- 22 - Hip hip hip...
- 23 - Une pièce au cœur de l'amour
- 25 - En terrain glissant !
- 26 - Benjamin, dans les coulisses de Mottaret Sports

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 28 - Sur un air d'accordéon
- 29 - Un joli belvéd'air !

LES MENUIRES

- 30 - Un après-ski à l'irlandaise
- 31 - Jeux, pop-corn et fun
- 32 - Person of interest : Mathieu Hustache, de l'ESF
- 34 - Une équipe dévouée au service des propriétaires

VAL THORENS

- 37 - L'élite du ski masters en piste
- 38 - Championne : Noémie Egu, en snow freeride
- 40 - Livres : Luc, toujours sur le pont !

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 42 - Un film pour une bonne action
- 43 - Be-Cause : Sites anti-gaspis...
- 44 - Métier : Chef cuisinier, avec Pieter Riedijk, de Bozel

GUIDE GOURMAND

- 46 - La recette gourmande
- 47 - Notre sélection de bonnes tables
- 54 - Coup de fourchette : La Chouette, aux Menuires
- 58 - Coup de fourchette : La Yourte du Chalet de la Marine, à Val Thorens
- 62 - Coup de fourchette : Le Caribou, à Val Thorens



KAVINSKY



CLAPTONE

© DR

ATTENTION, NOUVEAUTÉS EN SOIRÉE !

Du 18 au 20 mars, c'est un festival nouvelle génération que vous allez découvrir. Un Festivaltho 2.0 qui s'appuie sur ses réussites : les concerts gratuits avec une programmation de qualité, son esprit fun, familial et décalé, de 11h à 15h aux Chalets du Thorens, et de 15h à 18h au 360 Bar. Et un festival qui innove avec des soirées dans le centre de la station, dans l'Arena du Board, la salle de spectacle du nouveau centre sportif de Val Thorens : un nouveau format de DJ sets, de 20h à 0h30, avec la mise en place d'une billetterie, qui permet d'attirer des têtes d'affiche prestigieuses...

KAVINSKY, CLAPTONE, DEBORAH DE LUCA...

Honneur aux femmes pour inaugurer les nouvelles soirées, puisque c'est l'Italienne Deborah De Luca, une martienne sur scène, pleine d'énergie et de surprise, l'une des 5 femmes DJ les plus en vogue aujourd'hui, qui débute le 18 mars dans la salle de l'Arena. Le lendemain 19 mars, place à Kavinsky, la légende de la French Touch 2.0 qui rayonne dans le monde entier, mondialement connu avec « Night call » déjà bien avant sa performance aux JO de Paris 2024. Enfin Claptone, le maître de la house mélodique, avec son masque doré mystérieux et son univers captivant, clôturera le 20 mars les trois jours de DJ sets... (E.R.)

Festivaltho, launched in 2008, was one of the first electro festivals in the Alps. For over 15 years, top DJs like Ofenbach, Lost Frequencies, and Major Lazer have played in Val Thorens. In 2024, the festival evolves with free daytime concerts from 11am to 6pm at Les Chalets du Thorens and 360 Bar, and amazing evening events from 8pm to 0.30am at l'Arena. From 18 to 20 March, stars like Deborah De Luca, Kavinsky, and Claptone will perform, making this 2.0 edition even more exciting for music and ski lovers.



FESTIVALTHO • MUSIQUE ÉLECTRO

Concerts gratuits de 11h à 18h aux Chalets du Thorens et 360 Bar

Concerts payants de 20h à 0h30 à l'Arena du Board :

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

Pass 1 jour 68€ • Pass 3 jours dès 175€
festivalthovalthorens.com

VAL THORENS

18>20
MARS

FESTIVALTHO

ça envoie du gros !

Fondé en 2008, le Festivaltho, un des premiers festivals dédiés à la musique électro dans les Alpes, revient à Val Thorens du 18 au 20 mars, avec une nouvelle formule enrichie de soirées. Line-up de folie, DJ sets en nocturne et en journée... La version 2.0 du Festivaltho s'annonce dingue !

UNE LONGUE HISTOIRE...

Si aujourd'hui les festivals électro fleurissent dans toutes les stations de sports d'hiver, le Festivaltho, créé en 2008, a longtemps figuré parmi les pionniers. C'est ainsi que, depuis plus de 15 ans, chaque printemps, de jolis noms de la scène électro se sont donné rendez-vous à Val Tho' : Antoine Clamaran, DJ Gregory, Ofenbach, Lost Frequencies, C2C, Joris Delacroix, Mosiman, Oxya, Mike Williams, Major Lazer, pour n'en citer que quelques-uns... Pour le plus grand plaisir des amateurs de musique, de fête et de ski.

UN FESTIVAL 2.0

« Explorer de nouveaux horizons, c'est ce qui fait que Val Tho' existe. D'où l'idée d'un festival 2.0... On avait envie d'évoluer, de se réinventer, de proposer quelque chose d'encore mieux, pour rester l'un des festivals de musique électro leader des Alpes françaises », témoigne Baud Wankay, de Focus Event Prod, co-fondateur et organisateur de l'événement.



DEBORAH DE LUCA

© DR

RESTAURANTS SUR LES PISTES

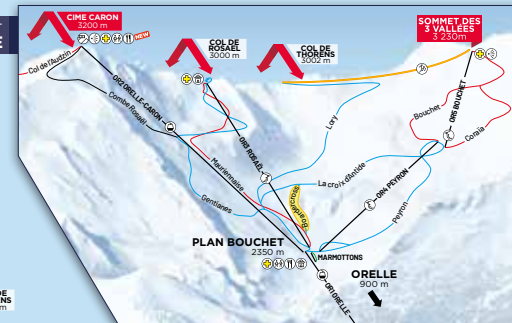
- 1 Ineos Club House +33 (0)4 79 00 12 44
- 2 La Cabane des Skieurs
- 3 Il Rifugio +33 (0)4 79 08 98 98
- 4 Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
- 5 Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06
- 6 La Buvette de Tueda +33 (0)4 79 00 45 08
- 7 Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31

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

PARAPENTE • BAPTÊME DE L'AIR

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

VERSANT
ORELLE



les 3 vallées

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

LES 3 VALLÉES À PORTÉE DE MAIN LAISSEZ-VOUS GUIDER

LES 3 VALLÉES WITHIN REACH
LET US GUIDE YOU

PLANS WEBCAMS POINTS D'INTÉRÊTS
MAPS POINTS OF INTEREST

OUVERTURES FORAITS RESTAURANTS
LIFT STATUS SKI PASSES



Download on the
App Store

GET IT ON
Go ogle Play

100 RECETTES À SAUVER !

JULIE ANDRIEU



Avec ce nouveau livre de recettes, Julie Andrieu nous propose un voyage culinaire inoubliable à travers les trésors oubliés de notre patrimoine gastronomique. Un ouvrage riche en saveurs et en histoires, à dévorer autant qu'à cuisiner.

À mi-chemin entre recueil de recettes et ode à la mémoire culinaire, ce livre réunit 100 plats emblématiques issus de toutes les régions françaises. Rigodon, ficelle picarde, ou encore aigriade prennent vie sous la plume passionnée de Julie Andrieu, animatrice de télévision et critique gastronomique. Chaque recette est une porte ouverte sur un terroir, ses traditions et son histoire. Faciles à reproduire, ces plats anciens se révèlent étonnamment modernes. Avec des photographies signées Guillaume Czerw et Maylis Leroy, cet ouvrage n'est pas seulement une invitation à cuisiner, mais aussi à voyager et à préserver un patrimoine culinaire unique. (F.N.)



100 recettes à sauver !

À la découverte des trésors culinaires de nos régions

Julie Andrieu • Albin Michel

224 pages • 29,90€ • novembre 2024

CHARLOTTE PERRIAND, LA MONTAGNE INSPIRÉE

PASCALE NIVELLE



Paru cet automne, l'ouvrage met en lumière la manière dont Charlotte Perriand a mis sa passion pour la montagne au service de sa création architecturale. Un aspect de sa biographie que nous prenons plaisir à découvrir sous la délicate plume de Pascale Nivel.

Passionnée par les sports d'hiver et les paysages d'altitude, Charlotte Perriand (1903-1999) s'est beaucoup inspirée de la montagne dans sa création architecturale. Dans ce beau livre grand format illustré par des photos d'époque et des documents d'archives, Pascale Nivel, écrivain et journaliste, elle-même passionnée par le design et l'univers de la montagne, retrace la biographie de cette icône qui a marqué l'histoire des stations de sports d'hiver, contribuant notamment à donner aux Arcs le cachet qu'on lui connaît aujourd'hui. L'autrice se concentre sur ses inspirations montagnardes, ses productions architecturales dédiées, ainsi que les influences durables dont elle est à l'origine dans notre manière de concevoir l'habitat alpin. (F.N.)



« Charlotte Perriand, la montagne inspirée »

Pascale Nivel

Guérin, éditions Paulsen

224 pages • 42€ • septembre 2024

LE SAISONNIER DE LA SEMAINE

BOZEL

Mathieu

UN VERRE DE SOURIRE !

Vous prendrez bien un verre de sourire ? Si vous avez déjà fait une halte à Bozel, ce visage ne vous est pas inconnu. Mathieu nous sert ainsi cocktails, bières et sourire exotique sans modération du côté du bar/restaurant Le Saint-Roch... De quoi voire le verre à moitié plein.

Ça fait longtemps qu'on te croise à Bozel ?

Je suis natif de l'île de la Réunion, mais je suis arrivé à Bozel à mes deux ans. Après mon Bac Pro commerce, à 18 ans, j'ai fait une première saison d'été comme serveur au restaurant La Ripaille à Pralognan-la-Vanoise. Depuis j'ai toujours baigné dans ce monde en travaillant ici, à Bozel, au Cool'Heur Kfé, au Branzin et maintenant au Saint-Roch.

Pourquoi le service depuis toutes ces années ?

J'aime le contact avec les gens et l'esprit festif et convivial des petits villages comme Bozel. On connaît les gens, on crée des habitudes et les patrons ont toujours été sympas ici.

Qu'est-ce qui te plaît dans le statut saisonnier ?

J'aime pouvoir changer d'air et pouvoir partir en voyage, m'échapper quand je le souhaite. J'ai ainsi pu partir à la Réunion 6 mois l'an dernier. Même si le rythme saisonnier est parfois intense, on ne voit pas passer le temps.

Qu'est-ce qui te plaît à Bozel ?

C'est un endroit paisible, un monde à part, une bulle où on peut profiter du lac par exemple l'été. Il faut venir au Saint-Roch, l'ambiance y est bonne et les fondues aussi !



Profil

Prénom : Mathieu

Nom : Grégoire

Âge : 22 ans

Surnom : Mat'

Origine : Ile de la Réunion

Job : Barman/serveur

Où : Le Saint-Roch

Qu'est-ce qui t'anime dans la vie ?

La musique et la danse afro. Ce sont mes origines qui m'animent, ça apporte un côté solaire à la montagne. D'ailleurs certains clients fidèles me demandent souvent de danser avec eux !

Quelle est ta devise ?

One life... On a qu'une vie, il faut en profiter.

Un petit mot en créole ?

Mi aim zot tout... Ça signifie je vous aime tous... (C.B.)

Mathieu, 22 years old, was born in l'Île de la Réunion but moved to Bozel when he was two years old. After finishing his business studies, he started working as a waiter and barman for several restaurants, first in Pralognan-la-Vanoise, then in Bozel at Cool'Heur Kfé, Branzin, and now Le Saint-Roch. He loves meeting new people. Being a seasonal worker allows him to travel, to l'île de la Réunion for example.

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 DE FOND

Championnats du monde • Trondheim (Norvège)

SPRINT HOMME PAR ÉQUIPE – 5 MARS

5^e **RICHARD JOUVE** Méribel
Avec Jules Chappaz

SAUT À SKI

Championnats du monde • Trondheim (Norvège)

HOMME – 8 MARS

36^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

PAR ÉQUIPE MIXTE – 5 MARS

9^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel
Avec E. Chervet, E. Milesi et J. Pagnier

SNOWBOARD CROSS

Coupe du monde • Gudauri (Géorgie)

FEMME – 9 MARS

15^e **MARGAUX HERPIN** Les Menuires

17^e **ZOÉ COLOMBIER** Méribel

HOMME – 9 MARS

1^{er} **JULIEN TOMAS** Val Thorens

21^e **GUILLAUME HERPIN** Les Menuires

FEMME – 8 MARS

22^e **ZOÉ COLOMBIER** Méribel

24^e **MARGAUX HERPIN** Les Menuires

HOMME – 8 MARS

13^e **JULIEN TOMAS** Val Thorens

45^e **GUILLAUME HERPIN** Les Menuires

SKI ALPIN

Coupe du monde • Are (Suède)

SUPER GÉANT HOMME – 9 MARS

24^e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

DESCENTE HOMME – 8 MARS

20^e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

DESCENTE HOMME – 7 MARS

17^e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

Championnats du monde junior • Tarvisio (Italie)

SLALOM HOMME – 6 MARS

26^e **ARTHUR HEUDE** Val Thorens

SLALOM FEMME – 5 MARS

21^e **LÉONIE CARROZ** Méribel

SLALOM GÉANT HOMME – 4 MARS

10^e **JONAS SKABAR** Méribel

11^e **ARTHUR HEUDE** Val Thorens

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

SKI-ALPINISME

Championnats du monde • Morgins (Suisse)

INDIVIDUEL FEMME – 7 MARS

3^e **EMILY HARROP** Courchevel

SPRINT HOMME – 6 MARS

18^e **BAZIL DUCOURET** Méribel

SPRINT FEMME – 6 MARS

2^e **EMILY HARROP** Courchevel

SNOW FREERIDE

Freeride World Tour • Fieberbrunn (Autriche)

SNOWBOARD HOMME – 7 MARS

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

12^e **ENZO NILO** Val Thorens

SNOWBOARD FEMME – 7 MARS

1^{re} **NOÉMIE EQUY** Val Thorens

Félicitations à Noémie Equy,
championne du monde du FWT !
Notre interview en page 38

TÉLÉMARK

Coupe du monde • Krvavec (Slovénie)

CLASSIQUE HOMME – 8 MARS

5^e **CHARLY PETEX** Méribel

6^e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

SPRINT HOMME – 7 MARS

4^e **CHARLY PETEX** Méribel

5^e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

SPRINT HOMME – 6 MARS

2^e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

4^e **CHARLY PETEX** Méribel

HOCKEY-SUR-GLACE

Division 1

1^{er} MARS

Home
HCMP

03

VS

Guest
DUNKERQUE

07

Prochains matchs

Brest – HCMP (Tour 1 des playdowns) :

Matchs 1, 2 et 5 :

les 15 & 16 & 22 mars à Brest

Matchs 3 & 4 :

les 19 & 20 mars à Courchevel ou Méribel

GO BOUKS GO !

— LES 3 VALLÉES —

DIVISION 1

LES BOUQUETINS

jouent le maintien

Avant-dernier du championnat, les hockeyeurs du HCMP devront se battre dans la poule de maintien pour conserver leur place la saison prochaine en Division 1. Première étape, la série de matchs contre Brest...

À l'issue de la dernière journée du championnat de France, qui s'est déroulée le week-end dernier, le HCMP pointe à la 15^e et avant-dernière place de la Division 1 de hockey-sur-glace. Les Bouquetins joueront donc la poule de maintien (playsdowns), contre trois autres équipes classées de la 13^e à la 16^e place, avec l'objectif de conserver leur place en Division 1 la saison prochaine. Cette phase se dispute en deux tours, avec le format au meilleur des 5 matchs.

TOUR 1 : DU 15 AU 22 MARS

Les matchs 1 & 2 se jouent à Brest (qui a terminé 14^e) les 15 & 16 mars. Les matchs 3 & 4 (si nécessaire) sont à domicile (Courchevel ou Méribel), et le public est attendu nombreux pour soutenir les Bouquetins. Match 5 (si nécessaire) à Brest le 22 mars.

Si le HCMP emporte le Tour 1, l'équipe restera en Division 1. En cas de défaite, le HCMP aura une deuxième chance, en jouant un Tour 2 contre Villard-de-Lans (16^e) ou Valenciennes (13^e), également au meilleur des 5 matchs. (E.R.)



HCMP, 15th in Division 1, must fight to stay in the league. They will play in the relegation round against three other teams. The first round versus Brest (14th) runs from 15-22 March. Winning keeps them in Division 1, losing means a second chance against Villard-de-Lans (16th) or Valenciennes (13th).



Infos et billetterie :
f Les Bouquetins HCMP

SHERPA

LA SUPERETTE

qui n'a pas le vertige

Depuis 1988, Sherpa accompagne vacanciers, locaux et saisonniers en leur proposant une offre alimentaire adaptée aux exigences de la montagne. Olivier Carrié, président de la coopérative savoyarde et gérant du Sherpa de Péclet à Val Thorens, revient sur les spécificités, notamment tarifaires, de cette enseigne pas comme les autres.



OLIVIER CARRIÉ

D'où viennent les Sherpa ?

Sherpa est né en 1988 à l'initiative de dix magasins de montagne, dont plusieurs étaient implantés dans les 3 Vallées. L'objectif était de répondre aux besoins spécifiques d'une clientèle touristique en adaptant l'offre alimentaire.

Pourquoi ce nom ?

Il fait référence aux guides népalais qui accompagnent les expéditions en haute montagne en assurant le ravitaillement. Ce choix traduit notre mission : apporter aux vacanciers et aux travailleurs de la montagne tout le nécessaire, là où l'accès est plus difficile.

La coopérative est présente dans 97 stations françaises. Est-ce plus coûteux d'être présent en montagne ?

Les coûts d'exploitation en montagne sont supérieurs à ceux de plaine. À l'époque des premiers Sherpa, l'acheminement des produits était plus complexe plus et coûteux, notamment à cause des conditions climatiques et des infrastructures limitées. Aujourd'hui, les conditions de transports sont facilitées, mais ça reste un surcoût. Nous devons aussi faire face à des loyers et des baux commerciaux très élevés, avec l'obligation de loger les saisonniers.



© Sherpa

Cette tendance a-t-elle été constante ?

Les prix sont restés élevés avant de baisser aux alentours de 2010. À cette période, la concurrence s'est accrue, les superettes se sont multipliées en montagne. En conséquence, les prix sont devenus plus accessibles pour les vacanciers qui étaient de moins en moins nombreux à monter leurs courses en station. Suite à l'inflation durant la période Covid, les prix ont de nouveau augmenté. Aujourd'hui, ils sont en moyenne 20 % plus élevés qu'en plaine, mais comparables à ceux de certaines superettes de grandes villes.

Certains produits sont-ils plus coûteux que d'autres ?

Oui, les produits lourds et/ou volumineux génèrent des coûts de stockage et de transport plus importants. Le pain en fait partie. Les boulangeries se raréfiant en station, nous avons pris le relais, mais avec une rentabilité très faible. Le pain reste en revanche un incontournable et nous l'utilisons comme un produit d'appel.

Les prix sont-ils les mêmes dans tous les Sherpa ?

Non, ils varient en fonction du standing de chaque station, du pouvoir d'achat de la clientèle et de la concurrence. À Val Thorens, par exemple, nous sommes sur un profil intermédiaire. Il y a une forte concurrence et des prix d'exploitation plus élevés, car il s'agit d'une station très prisée.

Un dernier mot ?

L'alimentation est essentielle en montagne, et Sherpa s'engage à offrir un service de proximité de qualité, adapté aux spécificités locales, tout en valorisant les produits régionaux. (F.N.)

LES CHIFFRES-CLÉS

- 14 magasins dans les 3 Vallées (Méribel, Courchevel, La Tania, Les Menuires, Val Thorens)
- 120 magasins dans 97 stations françaises (Alpes, Jura, Pyrénées)
- 6,5 mois d'ouverture par an en moyenne
- 85 % du CA réalisé en hiver
- 900 travailleurs dont 650 saisonniers

Since 1988, the Sherpa shop takes care of holidaymakers, locals, and seasonal workers. Founded by ten mountain shops, it aimed to serve tourists better. The name refers to Nepalese guides supplying expeditions. Costs are higher in the mountains due to transport, rent, and staff housing. Heavy or bulky items cost more, and prices vary by resort. Food is essential in the mountains, and Sherpa is committed to offering a quality local service, adapted to local conditions, while promoting regional products.



14 MAGASINS AU CŒUR DES 3 VALLÉES

Méribel, Courchevel, La Tania, Les Menuires, Val Thorens
+33 (0)4 79 88 66 01 • sherpa.net
@sherpa_supermarche



© Sherpa

EN TAPIS, C'EST ENCORE PLUS EASY !

Réputée comme la capitale mondiale du ski, Courchevel est attentive à rendre son domaine skiable attractif aussi bien pour les grands sportifs que les néophytes. Pour commencer le ski tout en douceur, direction l'un des nouveaux tapis...

Sur les 150 km de pistes de Courchevel, plus de la moitié sont accessibles avec le mini-pass, un forfait qui correspond aux pistes bleues et vertes, idéales pour les skieurs débutants qui ont envie d'évoluer en toute sérénité. Chaque niveau de Courchevel dispose d'espaces dédiés, comme le secteur de l'Ariondaz à Moriond, sans oublier les zones Ski Facile, Family Park ou Courchevel Aventure...

Cet hiver, trois nouveaux tapis roulants ont été installés. Ces remontées sont très prisées des débutants et des écoles de ski et jardins d'enfant, puisqu'il suffit de rester debout sur une bande motorisée, qui amène au sommet de piste à faible pente où l'on effectue des premiers virages. Le Praz s'est doté d'un tapis non couvert de 33m dans l'espace débutant à côté du TSD Forêt. L'ancien tapis de Moriond a été remplacé par un nouveau de 39m et couvert à l'espace ESF. Et dans le secteur du Golf, à Courchevel 1850, un tapis de 70m a remplacé les deux anciennes infrastructures.

Enfin, dernière info importante pour les portefeuilles, on souligne que 11 remontées sont gratuites, et matérialisées sur le plan des pistes par des petites étoiles roses... (E.R.)



SKI DÉBUTANT
Sur le domaine skiable
Forfait Minipass 1 jour : 37€/personne
skipasscourchevel.com



More than half of Courchevel's 150 km of slopes are accessible with the mini-pass, ideal for beginners as it covers easy green and blue slopes. Besides the dedicated zones for beginners, three new magic carpets have been installed. Plus, 11 lifts are free, marked with pink stars on the map.

EN +

SAMEDI 15.03

Conte musical :

Anna Lucia et les statues

Musical tale :

Anna Lucia and the statues

À 11h • 3-8 ans • Gratuit

Médiathèque • Alpinium

JEUDI 20.03

Visite guidée : L'art au sommet

Guided tour: Art at the top

À 10h • Dès 7 ans • Gratuit

Hall de La Croisette

Courchevel 1850

JUSQU'AU 27.03

Printemps des poètes

Poets' springtime

Concours photo & poésie pour tous

Médiathèque • Alpinium

Office de tourisme

Courchevel

+33 (0)4 79 08 00 29

courchevel.com



AMBIANCE
Roc and drôle



INSCRIPTIONS

Tous les mordus de sensations sont appelés à se présenter le 30 mars au sommet du télésiège Roc Merlet à Courchevel Moriond, pour le Derby du Roc Merlet, véritable institution du paysage courchevelois depuis 1982. Il va y avoir du sport !

Il en faut peu pour être heureux... Une compétition, un chrono, des participants festifs et le tour est joué. Chaque année, cette manifestation organisée par l'ESF de Courchevel 1650 et l'association DRE Collective, où skieurs et snowboarders se retrouvent, fait l'unanimité.

LES PISTES FERMENT, PLACE AU DÉPART...

C'est parti pour 5km de descente et 800m de dénivelé pour atteindre en premier le front de neige de Moriond... Et si la course se déroule à la fermeture des pistes à 17h15, les participants peuvent faire une reconnaissance du parcours dès l'après-midi même. Cette année, le départ sera donné au sommet du Col de Chanrossa (arrivée du télésiège du Roc Merlet). Lorsque l'événement commence, les spectateurs sont prêts à encourager ces vagues de 10 participants qui s'élancent dans leur catégorie respective (ski, snowboard, monoski, télémark, snowscoot) avec des classements par discipline et par sexe.

Nouveauté ! L'ambiance s'invitera dans la rue du Marquis dès 13h jusqu'à la nuit tombée pour découvrir des concerts survoltés en présence de Revolverlites, Rio & Rhymes & Supa Mana (Dub Siren tour). Les commerçants nous proposeront street-food et les animations seront aussi de la partie. Si on ne connaît pas le nom des vainqueurs, ski est sûr, c'est que la fête sera au rendez-vous. (C.B.)

This year's edition of the Derby du Roc Merlet takes place in Courchevel Moriond on 30 March. Since 1982, this fun and exciting race has brought skiers and snowboarders together for a 5km descent with an altitude difference of 800m. Starting at 5.15pm, riders compete in waves, cheered by the crowd, and followed by a festive evening with food, music, and prizes !



13h30 : reconnaissance du parcours

16h50 : RDV sommet TS Roc Merlet

17h15 : Premiers départs

Tarif 20€

Inscriptions en ligne sur instagram
@derbydurocmerlet ou helloasso.com

+33 (0)4 79 08 26 08





STEVEN AMIEZ, LA GAGNE DANS LE SANG

Il ne lâche rien, c'est son plus gros point fort ! Sur le circuit de coupe du monde de ski alpin, Steven Amiez a débuté cette saison avec envie et motivation, ce qui lui a permis de faire plusieurs Top 10. Mais c'est le podium qu'il vise. À suivre...

Un petit mot sur ton parcours...

J'ai commencé le ski à Pralognan-la-Vanoise à 1 an et demi, je suis rentré au Club de Pralognan et j'ai débuté les premières compétitions vers 10 ans. C'est vraiment là que je me suis rendu compte que le ski c'était ma passion. J'ai changé de club pour Courchevel, car j'avais envie de me professionnaliser un peu plus. Je ne sais pas si c'est dans les gènes (NDLR : son père est Sébastien Amiez, vice-champion olympique de slalom) ou si c'est inné, mais j'ai toujours préféré le slalom : l'enchaînement de virages à haute vitesse, jamais de temps mort, il faut tout le temps être à l'affût et à l'attaque !

Comment s'est passé ton début de saison ?

D'un côté, c'est la meilleure saison de ma vie, j'ai beaucoup progressé. Je fais partie des meilleurs slalomeurs du monde, c'est ce que j'ai toujours voulu faire, c'est gratifiant et ça me rend fier. Mais parallèlement, j'en veux toujours plus, j'ai très envie de faire des podiums. Je suis passé pas loin, mais je ne l'ai pas encore concrétisé !

Quels ont été les temps forts ?

Ça a commencé avec la première coupe du monde de la saison à Levi, je me retrouve 3^e de la première manche, je n'avais jamais eu cette position, et je termine 6^e. Après, pareil, 3^e à la première manche de Gurgl et je finis 4^e. Ça a démarré fort ! Ensuite, je me sentais vraiment bien sur les skis, on a fait une super préparation à Courchevel en vue de la course de Val d'Isère. J'étais prêt à tout donner !

Alors Val d'Isère, raconte-nous...

J'ai gagné la première manche, c'est la première fois que ça m'arrivait ! Devant mon public français, mon fan club, ma famille et mes amis... c'était une journée riche en émotions et en apprentissage. La deuxième manche, j'y suis allé à fond, je voulais gagner, j'ai tout donné, malheureusement, une petite erreur lourde de conséquence et je suis sorti... Ensuite, la course d'après à Alta Badia, je sors aussi... C'était dur de rebondir, mais je l'ai fait, je me suis reposé pendant les fêtes pour attaquer le mois de janvier très chargé.



J'EN VEUX
TOUJOURS
PLUS !

Quel est ton bilan de janvier justement ?

J'ai tout de suite bien attaqué, 4^e à Madonna di Campiglio, 6^e à Adelboden... mais après j'ai reculé à Wengen. À Kitzbuehel, j'étais 2^e à la première manche, je me sentais vraiment bien, et en deuxième manche, petite faute, et j'ai croisé les skis... un peu dur, car Clément Noël gagne et on aurait pu réaliser le doublé ! Puis, il y a eu les Championnats du monde. Le jour J, je me sentais plutôt à l'aise. J'ai eu la chance de vivre mes premiers championnats du monde en 2023 à Courchevel, donc ça m'a bien servi pour aborder cette course d'un jour. Malheureusement, j'ai fini 7^e, Clément est sorti... triste journée pour le clan français. Mais les 6 devant moi ont déjà été plusieurs fois vainqueurs de coupe du monde. Personnellement, je n'ai pas encore passé ce cap.

Tes objectifs maintenant ?

Skier le plus vite possible et jouer pour gagner. Il en reste deux (les 16 et 27 mars, ndlr). Je vais bien m'entraîner pour y aller en confiance, et j'aimerais finir la saison de la meilleure des manières avec un podium. J'ai hâte de le faire !

Et à plus long terme ?

J'ai envie d'être le meilleur slalomeur au monde, de gagner un globe de cristal, c'est mon rêve depuis que je suis tout petit ! L'hiver prochain, on a les Jeux Olympiques de Milan Cortina, un très gros objectif, j'espère pouvoir participer à mes premiers Jeux, ça serait une expérience incroyable. Pas très loin de chez nous en plus. Après, à plus long terme, les Jeux dans les Alpes françaises en 2030, cela serait magnifique ! (C.L.)

Profil

Prénom : Steven
Nom : Amiez
Origine : Pralognan
Âge : 26 ans
Club : Club des sports de Courchevel
Discipline : Ski alpin - slalom

Palmarès

- 5 Podiums en Coupe d'Europe en 2022-23
- 1^{er} Coupe Europe Val di Fassa en 2023
- 14^e au rang mondial en Coupe du monde en 2024
- Actuellement 10^e au rang mondial en Coupe du monde de slalom

 Steven Amiez says this season has been his best yet, with great progress making him one of the world's top slalom skiers. He is working hard for more podiums. Highlights include strong starts in Levi and Gurgl, leading in Val d'Isère before a mistake, and near-podium finishes in January. His goals are skiing fast, aiming for wins, and finishing the season in beauty. A dream come true would be the Crystal Globe and competing in the Olympics, especially the 2030 Games in the French Alps.



RECORD D'AMBIANCE *pour la Millet*

Du sport et une déferlante de folie : la 15^e édition de la Millet Ski Touring, lundi 10 mars à Courchevel, a explosé les compteurs avec 750 fêlés de la peau de phoque ! Pas de records de chrono battus, mais un record d'ambiance largement pulvérisé.

Dès le départ, le front de neige du Praz vibrat au rythme des bâtons frappés, des fumigènes en folie et d'un cortège coloré où sardines, dinosaures, pharaons... glissaient côte à côte. Entre pros du chrono et amateurs déguisés, l'ambiance était au rendez-vous. Finalement, Jay Paul (25.30) l'emporte chez les hommes, Noéli Gauthier (30.41) triomphe chez les femmes. Après l'effort, direction le gymnase L'Envolée où Fatal Bazooka, accompagné de Benjamin Morgaine, Big Ali et PZK, ont enflammé la scène dans tous les sens du terme. Une ambiance explosive et à la crème, digne de cette 15^e édition XXL. (F.N.)



Résultats sur eventicom.fr
 @ courchevel_sports_outdoor



DÉCOUVREZ

NOTRE REPORTAGE

EN VIDEO



KORALP[®] SPACE FITTERS
SOLUTIONS DE STOCKAGE
SÈCHAGE SUR-MESURE

K-STOKDRY-A -
SÈCHE-CHAUSSURES MURAL



MULTISPORTS



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

FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir

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

Vente en ligne :
www.koralp.com

Produits français
Production 100%
régionale

— BRIDES-LES-BAINS —

REMONTÉE à bloc

La station ne manque jamais d'imagination pour nous rassembler autour d'idées originales. Le lundi 10 mars, rendez-vous au pied de la télécabine de l'Olympe pour déguster un chocolat chaud et en apprendre plus sur les environs, de quoi bien commencer la semaine.

Arriver en station n'est pas toujours aisé... On a du mal à se repérer et à savoir où aller. Aussi les équipes de l'office de tourisme nous accueillent tous les lundis de 8h30 à 10h30 pour une pause qui réchauffe. Thé, café ou chocolat nous seront offerts ainsi que quelques conseils sur notre séjour. Embarquons ensuite à bord de la télécabine de l'Olympe, transport aérien emblématique de la station thermique construit en 1992 à l'occasion des Jeux olympiques d'Albertville. En 22 minutes d'ascension, il est possible de rejoindre Méribel.

Rénové en 2021, l'ascenseur valléen offre un confort et une vue évolutive sur les sommets qui nous entourent. Et l'histoire nous est contée durant toute la montée grâce aux QR codes présents dans les 133 cabines de 6 places, l'occasion d'en apprendre plus sur les environs. Depuis cet hiver, se garer à proximité devient un jeu d'enfant avec le nouvel aménagement des 22 places de parking le long du Doron au niveau du pont Greffié de Bellecombe. Nouveau local casiers à skis, nouveau point de vente couvert pour les forfaits, toilettes publics... De quoi conserver son calme olympien avant de skier ! (C.B.)



The tourist office welcomes visitors every Monday from 8.30am to 10.30am with free tea, coffee, or hot chocolate and useful tips. The cable car l'Olympe, built for the 1992 Olympics, takes 22 minutes to reach Méribel. Renovated in 2021, with new parking, ski lockers and facilities, it offers great views and QR codes sharing local history.

TÉLÉCABINE DE L'OLYMPE

Boisson chaude offert les lundis
de 8h30 à 10h30

EN +

MERCREDI 19.03

Initiation tir laser
Laser shooting initiation
À 16h • Gratuit
Place du Centenaire

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

— BRIDES-LES-BAINS —

QUAND LA MUSIQUE est bonne

L'ambiance est à la fête en cette veille de printemps. Brides-les-Bains a décidé de nous faire sortir pour vibrer au son de ses concerts. Êtes-vous prêts à pousser la chansonnette pour la Saint-Patrick et tout au long de la semaine ?

REMONTONS AUX ORIGINES

Tradition oblige, depuis de nombreuses années, la station thermique célèbre la Saint-Patrick comme il se doit. Un petit mot sur les origines de cette fête du 17 mars célébrée dans le monde entier s'impose... Saint Patrick, évangéliste de l'Irlande, aurait expliqué le concept de la Sainte Trinité aux Irlandais grâce à un trèfle, en faisant ainsi le symbole de l'Irlande. Cette fête à l'origine religieuse est devenue fête nationale en Irlande.

OÙ VA-T-ON POUR LA SAINT-PATRICK ?

Le 17 mars, retrouvons-nous dès 17h devant l'office de tourisme pour prendre part au concert du groupe savoyard That's All Folk. Nous découvrirons un répertoire bluegrass et folk inspiré de Bill Monroe ou encore de Tony Rice. Le quatuor nous fera voyager jusqu'au continent nord-américain dans une ambiance chaleureuse et festive. Il n'y aura que quelques pas à faire pour ceux qui souhaitent aussi pousser la chansonnette ! Rendez-vous ensuite ce même soir au Bis « TROP » Savoyard dès 23h pour un karaoké live spécial Saint-Patrick, animé par Julien Curveur.

LES AUTRES RENDEZ-VOUS

Save the date ! la musique nous accompagnera toute la semaine. Le samedi 15 mars, tentons notre chance à la Jam du Bis « TROP » Savoyard. Que l'on soit musicien ou chanteur amateur ou pro, la scène nous attend en compagnie de ses musiciens professionnels pour nous accompagner. Le dimanche 16 mars, rendez-vous devant l'office de tourisme pour le concert de Man Max à 17h, lors du pot d'accueil. Enfin, le jeudi 20 mars, lors des Live music devant l'office de tourisme, découvrons le groupe Moonlight Duo à 17h. Voilà une programmation qui nous en-chante ! (C.B.)

🇬🇧 Brides-les-Bains celebrates Saint Patrick's Day Ireland, used a shamrock to explain the Holy Trinity, making it a national symbol. On 17 March, join us as from 5pm in front of the tourist office for a concert by That's All Folk, followed by a karaoke as from 11pm at Bis "TROP" Savoyard. Music continues all week, with jam sessions, concerts, and live performances. A festive programme not to be missed !

LES CONCERTS DE LA SEMAINE

+33 (0)4 79 55 20 64 • brides-les-bains.com





— MÉRIBEL —

17-19
MARS

UN FESTIVAL *sur les rails*

Fort de son succès, le Riders Film Festival s'étend cette année sur trois jours de festivités mêlant rails jams et projections, du 17 au 19 mars. Focus sur cet événement incontournable de Méribel qui célèbre les liens étroits entre cinéma et culture ride.

IL ÉTAIT UNE... RIDE

Ally Toullec est à l'origine du Riders Film Festival de Méribel qui fête cette année ses 7 ans. « Le concept existait déjà, précise-t-elle, mais il n'était pas présent à Méribel. Aujourd'hui, il est déjà bien ancré dans la culture locale. » Elle s'est inspirée d'un concept présent dans plusieurs pays et stations, mais en l'organisant à sa manière. Depuis, l'auditorium fait salle comble, si bien que le festival s'étale sur trois jours cette année, au lieu d'une seule soirée. « À défaut de pouvoir pousser les murs de l'auditorium, on a poussé les jours ! »

10 FILMS INÉDITS

10 équipes de riders viennent présenter une vidéo réalisée durant la saison. « À l'origine, la sélection était centrée sur les 3 Vallées, raconte Ally. Depuis la période Covid, on l'a étendue à l'international pour montrer la diversité des talents. » Cette année, des équipes filment leurs projets dans des lieux aussi variés que le Japon, la France et la Finlande. Les films sont ensuite projetés à l'auditorium de Méribel, ce mercredi 19 mars. Un jury constitué de skieurs et snowboarders professionnels (Pierre-Émile Rochat, Alex Hackel et Anni Karava cette année) est présent pour récompenser les meilleures réalisations (Prix du jury). Le public peut lui aussi voter pour son film préféré (Prix du public). Les deux premiers jours sont dédiés aux Rail Jams : snowboard le lundi, et ski le mardi, avec des contests spectaculaires et des soirées cinéma où sont projetés les films des grandes marques partenaires.



LE FESTIVAL
PARTAGE **LES
VALEURS DE
CAMARADERIE**
PRÉSENTES DANS
LES SPORTS DE
GLISSE

VALEURS DE RIDERS

Le festival ne se limite pas à une simple célébration de la ride et du cinéma. Il porte également des messages forts sur des problématiques sociales et écologiques. « On reverse une partie des bénéfices à des associations comme la Fondation des femmes, le Secours populaire ou encore Riders for Refugees. Le Rider Film Festival a été conçu comme un environnement sain pour les passionnés de cinéma et de ride. Au-delà de l'aspect artistique et sportif, il s'agit de partager les valeurs de camaraderie qui sont très présentes dans les sports de glisse », confie Ally. L'événement met également en lumière des sujets sensibles comme la santé mentale et la violence domestique. Côté environnement, l'équipe du festival s'efforce de réduire son impact écologique en limitant au maximum les supports promotionnels et en visant, à terme, une neutralité carbone. (F.N.)

🇬🇧 The Riders Film Festival is expanding to three days from 17 to 19 March, featuring Rail Jams and film screenings. Created by Ally Toullec in 2019, the festival has become a key event in Méribel. Ten teams present unique films, judged by ski and snowboard professionals and the audience. Rail Jams take place on Monday (snowboard) and Tuesday (ski). Part of the profits support charities, promoting solidarity and mental health awareness among riders.



© Aidan Lindsay Woods



RIDERS FILM FESTIVAL 2025

- Lundi : Snowboard Rail Jam & Volcom/Bataleon Film Night à The Den
 - Mardi : Ski Rail Jam & Peak Performance Film Night à Lodge du Village
 - Mercredi (complet) : Riders Film Festival & Soirée de remise des prix à l'Auditorium
- ridersfilmfestival.com
@ridersfilmfestival



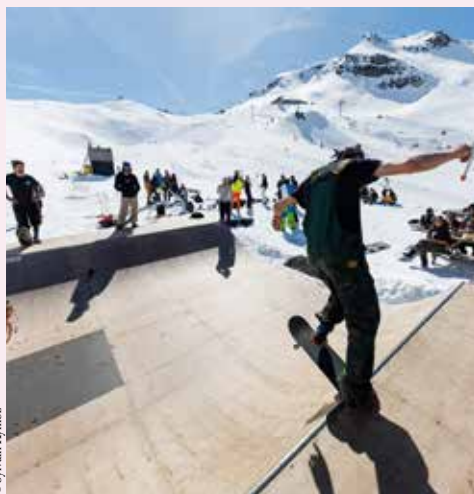
© Aidan Lindsay Woods

MINI RAMPE, *maxi contest*

15
MARS

Le Mini Rampe Skate Contest revient ce samedi 15 mars pour une journée intense où skateurs de tous niveaux se rassemblent pour montrer leurs talents et repousser leurs limites !

Amateurs de skateboard, le rendez-vous est donné sur le snowpark Open Park de Mottaret. Ouvert à tous les niveaux, ce contest est l'occasion de partager cette passion dans une ambiance festive et décontractée. Des modules spécialement aménagés, adaptés à tous les styles et niveaux, attendent les débutants, confirmés ou pros : des catégories sont proposées pour que chacun puisse s'exprimer ! De nombreux lots et surprises attendent les meilleurs riders, ainsi que des animations tout au long de la journée. Il y aura même la possibilité de se restaurer sur place avec KH Cullinary et ses hot-dogs revisités et sa buvette. Alors, ne manquez pas cette journée riche en émotions et en performances exceptionnelles... (C.L.)



© Sylvain Aymoz

The Mini Rampe Skate Contest Skateboard will be back on 15 March at the Snowpark Open Park. Open to all levels, this contest is a fun and relaxed way to share your passion. Special modules suit all riders, from beginners to professionals. Enjoy prizes, surprises, and activities all day, as well as hot dogs and drinks.



MINI RAMPE CONTEST

Snowpark Open Park
De 10h30 à 16h30 • Inscriptions sur place

HIP HIP HIP...

... Hourra ! Pour sa 10^e édition, le Snow Ski Hip Free Session est l'événement freestyle à ne pas manquer le mardi 18 mars. Ambiance et tricks au rendez-vous !



18
MARS

Après une bonne journée de glisse, vous en voulez encore ? Alors rendez-vous sur le front de neige de Mottaret à 17h pour un contest ski et snowboard freestyle, ouvert à tous les niveaux. Organisé par Le Down Town, Méribel Tourisme et l'Open Snow Park, cet événement propose de se challenger sur des parcours adaptés, dans une ambiance électrique. Le front de neige de Mottaret sera spécialement aménagé pour accueillir les riders, offrant un cadre exceptionnel pour de belles performances. Une super occasion de célébrer les 10 ans de ce contest, partager sa passion pour les sports de glisse, rencontrer d'autres riders, montrer des skills et passer un moment inoubliable ! (C.L.)



© Photos Sylvain Aymoz

On Tuesday, 18 March, from 5pm to 7pm, come and join the 10th edition of the freestyle ski and snowboard contest Snow Ski Hip Free Session. Open to all levels, and organised by Le Down Town, Méribel Tourisme, and Open Snow Park, the event proposes exciting challenges in a festive atmosphere.



SNOW SKI HIP FREE SESSION

Front de neige de Mottaret
De 17h à 19h, inscriptions sur place

AU CŒUR *de l'amour*

20
MARS

Le jeudi 20 mars, l'Auditorium ouvre ses portes pour une soirée forte en émotions avec « Voyage au bout de l'amour ». Cette comédie romantique explore les multiples facettes des relations amoureuses avec 18 personnages incarnés sur scène.

Dans le cadre des Parenthèses Culturelles de l'hiver, les soirées Coup de théâtre proposées par la Comédie des Alpes continuent à Méribel. Le public est invité à un voyage poétique et touchant, au cœur des relations amoureuses. Entre rires et émotions, la pièce explore l'amour dans ses moments les plus doux comme dans ses épreuves les plus douloureuses. La mise en scène drôle et moderne de Thomas Caruso Aragona amplifie la puissance de cette œuvre unique, pleine de tendresse et de réflexion. Sur scène, les 4 comédiens de la troupe interpréteront pas moins de 18 personnages. À tous les amoureux de l'amour, laissez-vous emporter le 20 mars prochain... (E.Hu.)

On Thursday, 20 March, the Auditorium hosts the theatre play Voyage au bout de l'Amour, a touching romantic comedy about love in all its forms. With a modern and humorous staging by Thomas Caruso Aragona, four actors bring 18 characters to life in a unique performance.



« VOYAGE AU BOUT DE L'AMOUR » • THÉÂTRE

À 21h • Auditorium • Méribel Centre
Prévente en ligne 12€ (jusqu'à 19h le 20/03)
Sur place 15€ (CB uniquement)
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

© Photos La Comédie des Alpes - DK



NOUVEAU

RETROUVEZ-NOUS

DÈS MAINTENANT

EN VIDÉO

EN +

LUNDI 17.03

Fête de la Saint-Patrick avec Neva

St. Patrick's Day with Neva
De 22h à 1h • Entrée libre
Le Rambler • Méribel-Mottaret

JEUDI 20.03

Stand Nature sur les pistes

Nature stand on the slopes
De 10h à 16h • Gratuit
TS Plan des Mains/TC Mont-Vallon

Office de tourisme
Méribel

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

Casino des 3 Vallées

**BRIDES
— LES —
BAINS**

**RESTAURANT
— BAR**

**OUVERT
7j/7**

**BLACK-JACK
19H30-2H30**

**11H-2H
MACHINES À SOUS
ROULETTE
ÉLECTRONIQUE**

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

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



CASINO3VALLEES.COM

— MÉRIBEL —

EN TERRAIN *glissant*

Besoin de sortir de la monotonie des pistes classiques ? Envie de se lancer des défis entre amis ou en familles ? Les zones ludiques présentes sur le domaine skiable de Méribel-Mottaret font le bonheur des petits et des grands.

C'EST PARVÉTI !

Yooni le yéti, mascotte de Méribel, invite les enfants et leur famille sur son terrain de jeu, le Yéti Park. Trompettes himalayennes, gongs à taper, tunnels parlants... La piste verte, accessible tous niveaux, est parcourue par de nombreux modules interactifs, à découvrir skis aux pieds ou déchaussé.

LE DERNIER ARRIVÉ A PERDU

Le Turn & Run est un parcours d'obstacle jalonné par des modules accessibles. L'idéal pour ceux qui souhaitent se lancer de petits défis en famille ou entre amis. Mini half-pipe, virages relevés, modules, whoops, petits ponts, tunnels... La piste réserve bien des surprises. Après l'effort, le réconfort dans les poufs géants de la zone détente !



OSE LE FREESTYLE

L'Open Park est un snowpark tous les niveaux. Débutants, découvrez le freestyle en toute sécurité dans la zone Rookies avec boxes larges, mini bosses et half-pipe. Riders confirmés, perfectionnez vos tricks sur les kickers et rails de la zone pro. Détendez-vous au chalet sur des transats, ou admirez les performances des freestylers. (F.N.)

 The fun zones in Méribel-Mottaret delight both children and their parents. Yooni the Yeti, Méribel's mascot, invites families to his fun zone Yéti park with Himalayan trumpets, gongs, and talking tunnels, on skis or on foot. Turn & Run is an obstacle course with fun challenges : mini half-pipes, banked turns, bridges, and tunnels. The Open Park suits all levels : beginners can learn safely in the Rookies zone, while pros perfect their tricks.

ZONES LUDIQUES

Accès libre avec forfait

Yéti Park via TC Combes (intermédiaire)
Turn & Run et Open Park via TC Plattières / TS Chatelet
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net



© Photos Sylvain Aymoz



**JE SUIS LE
PREMIER
CONSUMMATEUR
DE CE QUE
JE VENDS !**



DANS LES COULISSES DE MOTTARET SPORTS

BENJAMIN *et ses 4 magasins*

Enfant de la vallée, Benjamin Crousaz, 41 ans, a d'abord exercé le métier de menuisier, sa première passion, avant de reprendre en famille le groupe Mottaret Sports. Indépendant et investi dans son travail, il sélectionne ses articles avec soin pour le plus grand bonheur de ses clients. Rencontre avec un entrepreneur dynamique !

Quel est ton parcours ?

Passionné par le bois depuis petit, je me suis orienté vers ce milieu dès le lycée en suivant une formation de menuisier. J'ai ensuite intégré une école préparant aux métiers du bois dans le Jura, où je me suis spécialisé dans la rénovation de meubles anciens et l'ébénisterie. Par la suite, j'ai fait de la lutherie (fabrication d'instruments à cordes) et fabriqué des guitares électriques pour des groupes de métal. Après avoir exercé à mon compte pendant huit ans, en tant que menuisier, je suis devenu gérant de Mottaret Sports.

As-tu d'autres passions que le bois ?

Le voyage et la montagne ! Je suis parti au Canada, à Montréal, où j'ai travaillé dans la rénovation de meubles anciens. Pour les séjours plus sportifs, je suis allé en Asie et notamment au Népal, où j'ai pu faire plusieurs treks, comme le tour de l'Annapurna et le camp de base de l'Everest. Côté sports, en tant qu'enfant de la montagne, j'ai tout essayé : télémark, ski, randonnée, snowboard, hockey, alpinisme sans oublier l'escalade, qui reste une de mes grandes passions.

Comment es-tu devenu gérant de Mottaret Sports ?

Mes parents avaient déjà un magasin, la Varappe, à Mottaret, et j'ai toujours baigné dans ce milieu. Dès l'âge de 13 ans, je travaillais avec eux en donnant les bâtons aux clients. Au vu de la saisonnalité de mon activité de menuisier, j'ai travaillé pendant 15 ans dans le magasin de mon oncle, la Cordée. En 2012, avec mon grand frère et ma sœur, nous avons décidé de reprendre le groupe et ses 4 magasins : un sacré challenge !

Quelle a été votre ligne de conduite ?

Cela est passé par la sélection d'articles durables et de marques fidèles, présentes maintenant depuis une dizaine d'années, afin que mes clients réguliers s'y retrouvent. Je suis le premier consommateur de ce que je vends. Je fais mon choix en fonction de ce que j'aime, de ce que je porte : c'est ce qui fait la différence avec une franchise. Cela me permet aussi d'avoir des articles plus originaux, comme du matériel de pêche à la mouche en été !



Pourquoi rester indépendant ?

Nous souhaitons garder notre identité et notre liberté, ce qui est très important pour nous. Le modèle de franchise nous imposait de nombreuses contraintes, même s'il amène un certain confort, qui se paye au prix de la liberté.

Quelles sont les qualités à avoir pour être dirigeant ?

Beaucoup d'amour ! Aimer ce que l'on fait et être passionné... Je pense que, dans une entreprise, c'est important d'évoluer et d'avoir plusieurs facettes. C'est ce que j'essaie de faire avec mes salariés en leur proposant des évolutions, ce qui est très gratifiant pour moi et pour eux.

As-tu des projets ?

On voudrait s'investir davantage dans la vie de la vallée en organisant des animations partenaires avec des associations, comme des actions ramassage de déchets ou une course de caisse à savon, par exemple. L'évolution serait aussi de pouvoir allonger les zones d'ouverture des saisons et s'adapter aux nouveaux besoins. (E.H.)

Benjamin Crousaz grew up in the valley and first worked as a carpenter, his passion, before taking over Mottaret Sports with his family. He studied woodcraft and specialised in antique furniture restoration. After eight years as a self-employed carpenter, he became manager of the sports shop Mottaret Sports. He loves travelling, the mountains, and different sports like skiing and climbing. Choosing independence over franchises, he focuses on quality, and durable products he personally uses and values.

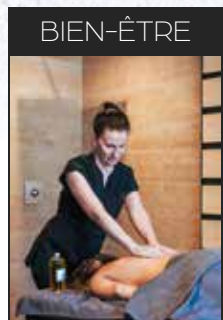
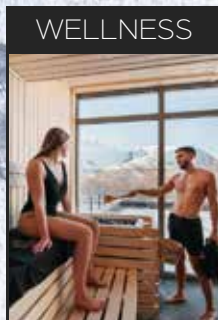


MOTTARET SPORTS

4 magasins dans la vallée de Méribel
mottaret-sports.com

LA BELLEVIE

SAINT MARTIN DE BELLEVILLE



7J/7, LA DÉFINITION DU BIEN-ÊTRE

BY SOGEVAB .com



— SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE —

SUR UN AIR d'accordéon...



Changement de style pour le prochain concert des Rendez-vous musicaux des Belleville ! Ce lundi 17 mars, l'accordéon sera à l'honneur, avec des standards de la chanson française mais aussi des compositions jazz et latines.

Un trio, trois accordéons, et une panoplie de styles, allant de la chanson française, des standards de jazz, de composition de musiques brésiliennes... Tel est le programme de cette soirée musicale du 17 mars, qui mettra à l'honneur cet indémodable instrument à vent au cœur. La saison musicale des Rendez-vous des Belleville n'est pas encore finie, puisqu'un dernier concert attend les mélomanes. Le 31 mars, l'église accueillera Fabrice Tarel et Alexandra Ridout Quartet, l'occasion d'entendre une talentueuse trompettiste. (E.R.)

The musical event Rendez-Vous Musicaux des Belleville continues on Monday, 17 March at 6pm. A trio of three accordions will play various styles : French songs, jazz, and Latin tunes. The music season continues with a final concert on 31 March.

RENDEZ-VOUS MUSICAUX DES BELLEVILLE

À 18h en l'église
Entrée libre

EN +

JEUDI 20.03

Concert : Satie de travers

Concert : Satie de travers
À 20h • Entrée libre
Église de Saint-Martin

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

— SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE —

Un joli BELDVÉD'AIR !

Nouveauté de l'hiver sur le domaine skiable de Saint-Martin, la terrasse en belvédère au départ du télésiège Saint-Martin Express accueille skieurs et piétons pour une pause au soleil. Offrant en plus une vue incroyable sur la vallée des Belleville...

CHILL & PANORAMIQUE

Dans la famille des aires de détente du domaine skiable des Menuires et Saint-Martin où il fait bon faire une pause, on demande la petite dernière : la terrasse en belvédère au départ du télésiège débrayable Saint Martin Express ! Réalisée l'automne dernier, elle propose un espace de 250 m² de chill zone, avec mobilier de détente et tables de pique-nique pour accueillir les skieurs des 3 Vallées. Bonus, les piétons peuvent également s'y rendre, après une montée en télécabine depuis la station de Saint-Martin-de-Belleville (via Saint Martin 1).

Cette terrasse dispose aussi d'un panorama unique sur les sommets de la vallée des Belleville. La table d'orientation permet aux curieux d'identifier facilement, non pas la coulée du Grand Bronze ou la Dent du Guignol chères aux Bronzés font du ski, mais bien la Pointe de la Masse ou celle de la Gratte, emblématiques cimes des Belleville. Sans oublier le Bellachat vers la Lauzière, ou la Cime Caron du côté de Val Thorens...

BE HAPPY...SELFIE

Ça y est, vous êtes reposés et prêts à rechausser les skis ? Depuis le télésiège Saint-Martin Express, ne manquez pas l'occasion d'immortaliser cette belle journée. Happy Selfie, c'est le spot photo juste avant le sommet, à 2400m d'altitude. 1, 2, 3 pylônes avant la gare d'arrivée, on prend la plus belle pose avec ses potes. Clic clac, c'est dans la boîte... Il suffit de s'arrêter à la borne photo en descendant du télésiège pour repartir avec son cliché numérique envoyé sur sa boîte mail. Easy & happy... Quand te reverrais-je, selfie merveilleux ! (E.R.)



This winter, Saint-Martin's ski area introduces a new panoramic terrace at the Saint-Martin Express chairlift. Open to skiers and pedestrians, it offers a 250m² chill zone with picnic tables and deckchairs. Enjoy breathtaking views on the surrounding mountaintops, with a viewpoint indicator to identify them. Before reaching the summit, stop at the Happy Selfie spot at 2400m for a perfect souvenir photo !

BELVÉDÈRE SAINT-MARTIN ET HAPPY SELFIE

Télésiège Saint Martin Express
Accès libre durant l'ouverture du domaine skiable
+33 (0)4 79 00 62 75 • skipass-lesmenuires.com

© Sevel Remontées Mécaniques





© Vincent Lottenberg

APRÈS-SKI à l'irlandaise

18
MARS

Chaque semaine, les Crazy After Ski transforment le front de neige à la fermeture des pistes. Ce mardi 18 mars, ils mettent à l'honneur la Saint-Patrick avec ambiance irlandaise, musique et activités originales pour prolonger la fête.

Le 18 mars, direction le quartier des Bruyères pour un after-ski aux couleurs de la Saint-Patrick. Après une journée bien remplie sur les pistes, place à une soirée vibrante où ambiance et musique irlandaise sont au rendez-vous. De nombreuses activités sont proposées pour célébrer la fête nationale des Irlandais : une démonstration de pop'art, un show de sculpture sur glace, et des animations déjantées autour de la bière irlandaise. L'ambiance sera garantie, avec des surprises aux quatre coins du front de neige. L'entrée est gratuite, alors c'est le moment pour rejoindre la fête et prolonger l'esprit de la Saint-Patrick. (E.Hu.)

Every week as from 5.30pm, the Crazy After Ski transforms the slopes at closing time. On Tuesday, 18 March, come and celebrate Saint Patrick's Day with Irish music, pop art demonstrations, an ice sculpting show, and fun Irish beer-themed activities. Expect a lively atmosphere, and lot's of surprises.



CRAZY AFTER SKI - SAINT-PATRICK

De 17h30 à 19h30 • Les Bruyères
Animations gratuites
+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com



© Pixabay

JEUX, POP-CORN et fun !

25 & 26
MARS

La station organise un après-midi convivial le 25 et 26 mars, avec des jeux ludiques pour petits et grands, des pop-corn à volonté et des activités inédites. L'occasion de défier vos amis et profiter d'un moment de détente en famille.

Les Après-midis du Printemps, ce sont des activités accessibles à tous, dans une ambiance festive. Au programme : jeux en bois, vélos smoothies, course de draisienne... Le 25 et 26 mars, la Croisette devient un terrain de jeux XXL avec la possibilité de s'affronter lors d'un match de volley sur neige, ou en 1 vs 1 sur le mur digital. Ce concept est un grand tableau avec des lumières colorés qu'il faut toucher le plus rapidement possible pour battre son adversaire. Cet événement gratuit offre un partage de moments de rire et de compétition amicale. Ambiance garantie, à ne pas manquer ! (E.Hu.)

On March 25th and 26th, the station is hosting Spring Afternoons with games, unlimited popcorn, and unique activities. The program includes wooden games, smoothie bikes, balance bike races, and snow volleyball matches. Fun and free event!



© Cyril Gervais



© Vincent Lottenberg



APRÈS-MIDI DU PRINTEMPS

De 14h à 17h • La Croisette
Animations gratuites

Securitransport



TAXI
TOUTES DISTANCES



+33 (0)6 58 39 46 51
abdootransport@gmail.com

EN +

LUNDI 17.03

Les jeux du Bramey
The Bramey games
À 11h ou 16h30 • Accès libre
Les Bruyères • Front de neige

JEUDI 20.03

Laser Game en extérieur
Outdoor Laser Game
De 17h30 à 19h30 • Accès libre
La Croisette • Front de neige

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



Profil

Prénom : Mathieu

Nom : Hustache

Âge : 41 ans

Origine : Saint-Jean d'Arves

Poste : Directeur technique

Où : ESF Les Menuires

MATHIEU HUSTACHE

sur la bonne direction

Originaire de Saint-Jean d'Arves, Mathieu Hustache a intégré l'ESF des Menuires en 2005. Dès lors, il a évolué au fil des saisons, pour occuper le poste de directeur technique cet hiver, avant de prendre la suite de Jean-Sébastien Lainé l'année prochaine à la direction de l'école. Rencontre.

Parle-nous de ton parcours...

Enfant de moniteur, j'ai fait de la compétition au ski-club de Saint-Jean d'Arves et j'ai intégré la section ski-études de Modane. Après quelques coupes d'Europe, et en parallèle des études de commerce à l'IUT d'Annecy, j'ai souhaité intégrer une école de ski plus importante que celle de mon village. L'école des Menuires avait déjà la réputation d'être très compétitive, ce qui a guidé mon choix. Je souhaitais continuer de me challenger à travers les mémoriaux, les ouvertures des flèches et chamois, le Challenge des moniteurs... Et j'ai trouvé ma place.

Comment as-tu évolué au sein de l'école de ski ?

Diplômé en 2010, je suis devenu responsable des stages compétition en 2012. Guy-Aimé Hudry, le directeur de l'époque, et Pascal Crey, le directeur technique, insufflaient l'esprit de conquête. Je suis ensuite entré au DE (Diplôme d'État) au lycée de Moûtiers pour former les jeunes au monitorat. Souhaitant m'impliquer davantage, j'ai également intégré le comité de gestion de l'ESF des Menuires en 2014.

Et puis les choses se sont accélérées...

L'hiver dernier, il fut décidé d'organiser des élections anticipées afin de me permettre d'avoir une année de formation auprès de Jean-Sébastien Lainé, l'actuel directeur. Je suis donc directeur technique, en vue de prendre le poste de directeur l'année prochaine.

Comment ça se passe ?

Il y a beaucoup de sujets à aborder et à assimiler entre la commercialisation, le contact avec les TO ou les hébergeurs, le relationnel au sein de la station, les honoraires, la comptabilité, le recrutement, les investissements... tout en étant sur le terrain au contact de la clientèle et des moniteurs. C'est prenant et diversifié, et tout m'intéresse.



Quelles sont tes ambitions ?

Continuer sur la belle lancée de l'école en fédérant les moniteurs, en attirant les jeunes pour perdurer. Nous devons diversifier l'offre et les activités proposées pour négocier au mieux le virage de l'avenir, veiller à la satisfaction de nos clients qui nous sont fidèles à 70%, améliorer nos compétences, amorcer au mieux le virage du haut de gamme qui tend à se développer. Sans oublier de maintenir notre niveau technique, notre exigence, notre performance et notre compétitivité, et développer l'été... Il faut être sur tous les fronts !

Vous allez proposer des nouveautés dès cet été ?

Montagne Expériences, une filiale de l'ESF, proposera des stages multi-activités pour les enfants de 3 à 12 ans. L'idée, c'est d'offrir une semaine d'animations avec un contenu pédagogique et ludique, pour pratiquer et mieux connaître la montagne. Le concept sera également proposé en hiver, en complément des cours de ski. (S.M.)

 Mathieu Hustache, from Saint-Jean d'Arves, joined the ESF ski school in Les Menuires in 2005. Over the years, he progressed and is now the technical director. Next year, he will take over as head of the school. His goal is to unite instructors, attract young talents, and expand activities to ensure the school's future. A new summer programme, Montagne Expériences, will offer multi-activity training courses for children between 3 and 12 years old, with a winter version alongside ski lessons.

C'EST PRENANT
ET DIVERSIFIÉ,
ET TOUT
M'INTÉRESSE.



ESF LES MENUIRES

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





UNE ÉQUIPE DÉVOUÉE AU SERVICE DES PROPRIÉTAIRES

L'Espace Propriétaires propose un service unique et un accompagnement sur-mesure pour les propriétaires de la vallée des Belleville. En visitant les logements et en offrant des conseils personnalisés, l'équipe assure la qualité des hébergements sur le territoire, un gage de confort et de satisfaction pour les clients. Présentation de l'équipe...



ANDRÉ PLAISANCE, LE PRÉSIDENT

Fervent défenseur du projet, maire honoraire à la retraite, André connaît le territoire, les missions et les enjeux de la Sem Rénov'. Artisan de sa création, il la soutient dans son rôle de président. « Créé pour lutter contre les lits froids et apporter aux propriétaires de logements touristiques une réponse à leurs préoccupations, l'Espace Propriétaires est d'abord un lieu d'accueil, d'écoute et d'information, aux Menuires et à Val Thorens. L'implication financière de la mairie, des exploitants de remontées mécaniques (Sevabel et Setam), permet de mener une politique incitative en faveur des Opérations de rénovation de l'immobilier de loisirs (ORIL) en contrepartie de la mise en location du patrimoine sur une période déterminée. »

LAURENCE RIVAIL, LA CHEFFE D'ORCHESTRE DES SOMMETS

Vision stratégique de l'équipe, elle coordonne avec attention le service dédié aux propriétaires dans la vallée. À l'écoute du territoire, Laurence accompagne son équipe dans tous les sujets et veille à la fluidité et à la rigueur de chaque action. « Ma richesse, c'est les rencontres avec les propriétaires. Ma fierté, c'est de travailler avec une équipe qui partage des valeurs au service du territoire. »



ANNE BILLIOUT, LA MAGICIENNE DU TERRAIN

Des villages aux Menuires en passant par Saint-Martin, plus aucun logement n'a de secret pour Anne ! Interlocutrice privilégiée pour classer et labelliser les appartements, elle accompagne les rénovations avec ses recommandations personnalisées. « J'évolue sur le terrain en apportant mes conseils d'aménagement et de décoration. C'est une réelle satisfaction de travailler dans un environnement dynamique, en quête d'amélioration qualitative et esthétique. »



ESTELLE GREMILLIER, L'ACCUEILLANTE EN HAUTEUR

Référente dans l'accompagnement des loueurs particuliers des stations, elle a un rôle transversal : accueil des propriétaires, pilotage d'animations, gestion des avantages et des partenariats. « Dans une ambiance bienveillante et dans ma vallée de cœur, j'accompagne et j'accueille les propriétaires au sujet de la qualité de leur résidence secondaire et la mise en location. »

UN PEU D'HISTOIRE...

Créée en 1998, la Sem Rénov' est née d'une volonté politique d'accompagner les propriétaires à rénover leur bien pour améliorer la qualité de l'hébergement touristique. En 2012, elle se structure et devient l'Espace Propriétaires : une véritable boîte à outils à destination de tous les propriétaires du territoire de la vallée des Belleville, et même des copropriétés depuis 2021.

 The Espace Propriétaires offers a unique service and custom-made support for property owners in the Belleville Valley, ensuring high-quality accommodations. Chairman André Plaisance fights empty beds and supports rental renovation policies. Laurence Rivail leads the team with strategic vision, valuing teamwork and local engagement. Anne Billiout and Nadine Dargaud-Bal guide owners in renovation and classification. Estelle Gremillier guarantees renting, while Lise De Saint Jean is in charge of communication.

NADINE DARGAUD-BAL, L'EXPERTE LOCALE

À Val Thorens, Nadine accompagne les propriétaires dans les démarches de classement et de labellisation, et dans la rénovation des logements. « Chaque jour, je conseille les propriétaires pour valoriser leur bien et le louer. Entre visites des logements et échanges avec les artisans, mon rôle est dynamique. »



LISE DE SAINT JEAN, LA NOUVELLE VOIX

Chargée de la communication vers les propriétaires, Lise transmet les informations essentielles, les mises à jour importantes et les conseils personnalisés. « J'aime la variété de mes missions, prendre en main les nouveaux sujets pour faire évoluer nos actions et trouver la meilleure façon de mettre en avant l'Espace Propriétaires. » (C.L.)



 **ESPACE PROPRIÉTAIRES**

espace-propietaires-des-belleville.com

• 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



ESCALADE

LA SEULE **SALLE DE BLOCS** EN TARENTEISE

ZONE D'ACTIVITÉ
DERRIÈRE LECLERC

AIME 7J/7

REVEDEBLOCS.COM

— VAL THORENS —



L'ÉLITE EN PISTE

17-21
MARS

Du 17 au 21 mars, Val Thorens accueille les championnats du monde masters de ski alpin, un événement incontournable pour les skieurs passionnés. Place à la grande compétition dans la station la plus haute d'Europe...

Pour l'édition 2025, les championnats du monde masters de ski alpin se déroule à Val Thorens du 17 au 21 mars. Cette compétition, dédiée aux skieurs de plus de 30 ans, est l'occasion rêvée de vivre l'intensité d'un événement sportif tout en profitant de l'atmosphère chaleureuse de la station. Au total, ce sont plus de 400 athlètes qui s'affronteront lors des épreuves de slalom, géant et super-G sur des pistes spécialement préparées. Une rencontre de sportifs venus du monde entier : Canada, Brésil, Slovaquie et même Japon, avec une quarantaine de participants, sans oublier bien sûr la France. Mais au-delà de la compétition, c'est aussi une grande fête du ski. Que l'on soit compétiteur ou spectateur, l'esprit de passion pour le ski régnera cette semaine. Un événement à ne pas manquer pour tous les amoureux de la montagne et du ski alpin.

LES LOCAUX SONT DANS LA PLACE...

À 70 ans, Annie Diet, locale de la station, participera aux championnats du monde masters de ski alpin. Bien qu'elle n'ait pas un passé de compétitrice, elle a souhaité s'inscrire pour représenter sa station et montrer que des locaux sont présents derrière le portillon. Monitrice de ski, elle participe par plaisir. Passionnée, elle skie tous les jours de beau temps : « J'adore ça, je suis toujours sur les skis ! » Elle s'entraîne pour les épreuves de slalom géant. C'est sa première participation mais elle s'imagine déjà une ambiance festive digne du challenge des moniteurs, avec barbecue, cloches et spectateurs. (E.Hu.)



ANNIE DIET ET ANNETTE SOURD

From 17 to 21 March, the Yannick Richard stadium in Val Thorens hosts the Alpine Ski Masters World Championships, a key event for passionate skiers. Open to experienced skiers over 30, it brings together 400 athletes competing in slalom, giant slalom, and super-G. Participants come from around the world, including Canada, Brazil, Slovakia, and Japan. Come and enjoy the Alpine Ski Masters World Championships, in an amazing festive atmosphere !


CHAMPIONNATS DU MONDE MASTERS DE SKI ALPIN

Compétition sur le Stade Yannick Richard
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com



NOÉMIE EQUY, UNE SNOWBOARDEUSE EN OR !

Une toute première saison sur le circuit du Freeride World Tour, et l'Iséroise Noémie Equy, 24 ans, membre de la Freeski des Belleville, a été sacrée championne du monde en snowboard ! Ça s'est passé vendredi 7 mars, lors de l'avant-dernière étape organisée en Autriche, et avant la grande finale de Verbier qui se déroulera à partir du 22 mars.

Noémie, comment s'est déroulée ta saison ?

M'étant qualifiée l'hiver dernier pour participer au FWT en remportant le Qualifier, j'ai abordé cette saison sans trop d'attente en ce qui concerne les objectifs de classement. C'était déjà un gros gap pour moi, et je voulais simplement en profiter. Je suis plus que ravie de l'expérience vécue et de toutes mes compétitions, qui m'ont apporté ce titre de championne.

Alors, tu ne t'y attendais pas...

Pas vraiment, non. J'ai pris confiance en moi et en mon ride au fil des étapes et j'ai toujours couru pour moi, sans me mettre trop de pression malgré le port du dossard de leader. C'est facile de le dire après, mais c'est peut-être ce qui m'a aidé.

De quelle façon abordes-tu la finale de Verbier fin mars ?

Avec beaucoup de motivation et encore une fois, sans pression. Ayant décroché le titre, je vais pouvoir faire cette étape pour moi et pour m'éclater sans penser au classement et aux juges. Mon objectif va être de prendre plus de risque, pour proposer une belle ligne. Si je ne réussis pas, j'aurais poussé le snowboard féminin plus loin, et c'est ce qui est important et gratifiant pour moi aussi.



© FWT Dom Daher



© FWT Dom Daher

J'AI PRIS
CONFIANCE EN
MOI ET EN MON
RIDE AU FIL DES
ÉTAPES



© Woujow

Profil

Prénom : Noémie

Nom : Equy

Âge : 24 ans

Origine : Grenoble

Discipline : Snow freeride

Club : Freeski Belleville

Palmarès

- Championne d'Europe de slopestyle en snow freestyle
- Championne du monde de snowboard sur le Freeride World Tour 2025

Comment vois-tu l'avenir ?

À court terme, je souhaite rester sur le circuit du FWT et continuer d'essayer de performer. Sur le long terme, j'aimerais explorer différentes facettes du snowboard, réaliser des projets vidéo, voyager, découvrir des riders d'autres horizons, qui ne sont pas forcément sur le circuit mais qui ont un super niveau.

Comment une Grenobloise se met-elle au snowboard et décide d'en faire carrière ?

J'ai eu mon premier snowboard à l'âge de 9 ans en cadeau de Noël. Jamais je n'aurais pu imaginer la place que cette discipline allait prendre dans ma vie ! C'est mon frère, lui-même snowboarder, qui m'a poussée à en faire. S'il ne l'avait pas fait, je n'aurais jamais essayé, car ce n'était pas considéré comme un sport de fille. J'ai fait du snow freestyle jusqu'en 2021 aux 7 Laux, avant de rejoindre Val Thorens pour me consacrer au freeride et entrer en compétition. Après, tout s'est enchaîné...

Pourquoi le freeride ?

Ça m'a semblé naturel, comme un prolongement de ma carrière sportive. Le freeride permet d'explorer davantage la montagne, d'être plus proche de la nature. Il offre une sensation de liberté que je ne retrouve pas dans le freestyle. Et au final, ça m'a plutôt bien réussi ! (S.M.)

 Noémie Equy, a 24-year-old snowboarder from Grenoble, won the Freeride World Tour 2024 in snowboarding, an incredible performance in her very first season ! She obtained the title of World Champion 2025 on 7 March in Austria, just before the big finals in Verbier on 22 March. For the future, she plans to stay in the Freeride World Tour and keep improving. She hopes to explore different sides of snowboarding, working on video projects, traveling, and meeting talented riders beyond the competition circuit.

 Pour la suivre
noemie_equy

EN +

MARDI 18.03
Concert d'hiver « Makeda »
Makeda concert
À 18h30 • Gratuit
Église/salle polyculturelle

MERCREDI 19.03
Péclet by night
Péclet by night
De 16h45 à 18h45
Gratuit avec un forfait journée

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

LUC, TOUJOURS SUR LE PONT !



Le navigateur, moniteur de ski et écrivain Luc Dupont répond à nos questions pour nous présenter son dernier ouvrage préfacé par Pierre Josserand, « Val Thorens au fil des saisons ». Entre humour et humilité, on a partagé un bon moment.

Luc, tout le monde te connaît, mais dis-nous deux mots sur ton parcours et sur ton arrivée à Val Thorens...

Je suis arrivé ici comme tous les Valthorinois, par hasard ! C'était en 1983, il y avait de la lumière au fond de la vallée, ça m'a intrigué. Je suis alors entré à l'ESF et j'en fait encore partie aujourd'hui, même si je n'enseigne plus.

Comment t'es-tu mis à l'écriture ?

En plus d'être moniteur de ski, je suis un navigateur passionné et j'ai passé ma vie sur les flots. Tu vois, la course du Vendée Globe qui vient d'être bouclée ? Eh bien j'ai vécu la même "punition", mais pour moi, ça a duré 9 mois, avec mon petit bateau de 10 mètres. Puis j'ai fait un second tour du monde par l'Arctique. J'ai eu envie de partager ces moments et ces émotions, c'est ainsi que je me suis mis à l'écriture. Mais je ne suis pas écrivain, j'ai publié des carnets de voyages. Je raconte de manière ludique et accessible, afin de laisser une trace.

Puis ton amour pour Val Thorens t'a poussé à écrire sur la station...

Comme je faisais beaucoup de ski dans la pente, j'ai écrit sur les couloirs de Val Thorens que je pratiquais tant, « Planté de bâton dans l'pentu ». Il est une compilation de tous les couloirs engagés de Val Thorens et de la vallée des Belleville.

Il y a eu ensuite « L'École du Ski Français de Val Thorens, 50 ans d'histoire »...

Le travail d'investigation et les rencontres de mon précédant ouvrage m'ont plu, et je me suis pris au jeu. J'ai fait de nombreuses recherches pour exposer l'histoire de l'ESF, le développement de la vallée, la construction des stations, l'histoire des pionniers...

Et tu achèves cette trilogie cet hiver avec un livre rempli d'anecdotes et de faits qui ont marqué Val Thorens...

Des livres existent sur la station, notamment ceux de Pierre Josserand et de Georges Cumin, mais aucun ne retrace toute son histoire. Et puis je voulais écrire sur les ouvriers de Val Tho, pas sur les pionniers ni sur les décideurs. C'est une mise en lumière de ceux qui la font vivre, et c'est tout un recueil d'anecdotes qui doivent rester. Connais-tu le record de vitesse d'un skieur lors de l'organisation d'une coupe de France de KL ? Sais-tu pourquoi Bimbo, perchman puis pisteur, qui est à Val Thorens depuis 1972 et qui a construit le chalet Plein Sud (actuelle Folie Douce), est surnommé ainsi ? Sais-tu qui a apporté la première planche des neiges ici à Val Thorens ? Bon, ça c'est moi... et j'ai failli me faire renvoyer de l'ESF, car c'est une école de ski, et pas de surf !

On découvre des tonnes de souvenirs...

J'ai fait comme ce que tu fais dans ton travail : je suis allé voir les gens pour qu'ils me racontent. J'ai bu des centaines et des centaines de cafés ! Il y a même un paragraphe sur votre magazine 3 Vallées Infosnews. Et je me suis aussi amusé à prendre de vieilles photos, à retourner au même endroit au même moment de l'année et avec les mêmes conditions climatiques pour comparer. Et à la fin du livre, je propose un diagramme de cumuls de neige de 1972 à 2024. Comme nous n'en avions pas jusqu'en 1991, je l'ai calculé à partir des données fournies par le service des pistes des Belleville. J'ai effectué un travail de fourmi, comme pour chacun de mes livres...

Pierre Josserand, le patron de la Setam, a préfacé ton ouvrage...

Et ce n'est pas rien. Il m'a même révélé un scoop : en 1945, un projet de construction de stations aux Menuires et à Val Thorens avait été déposé ! Avant la sortie du livre, je lui ai fait lire et quand j'ai eu son retour deux jours après, j'ai soufflé et je l'ai fait imprimer... Il en a acheté 13, un pour chacun de ses enfants et petits-enfants ! (S.M.)

Luc Dupont, ski instructor, sailor, and writer, presents his latest book, prefaced by Pierre Josserand, the head of Setam : "Val Thorens au fil des saisons". Luc arrived in Val Thorens in 1983 where he joined the ESF ski school. As a passionate sailor, he travelled the world twice, inspiring his travel writings. His love for skiing led him to write about Val Thorens' steep slopes and ESF's history. His latest book focuses on the workers who built the resort, full of untold stories and anecdotes.



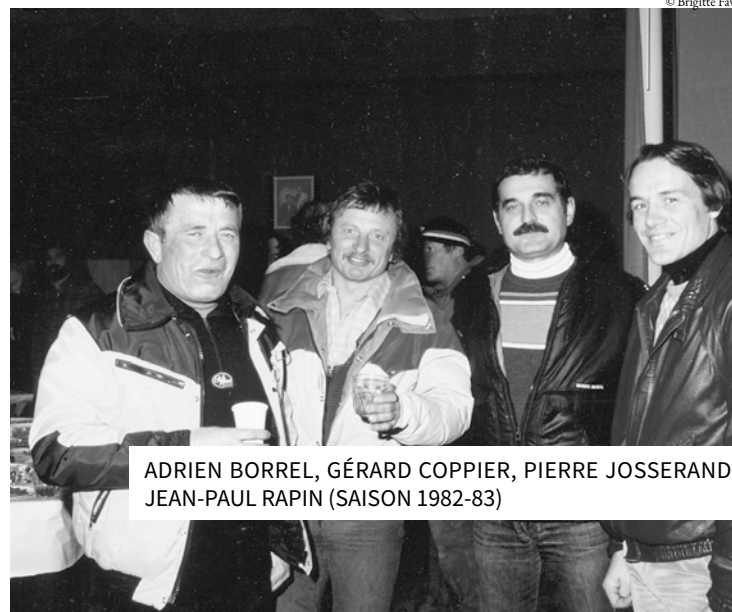
LIVRE "VAL THORENS AU FIL DES SAISONS", DE LUC DUPONT

24€ • Parution décembre 2024
Exposé et en vente à l'office de tourisme
+33 (0)6 79 69 30 57 • lucos73@hotmail.fr
lesnavigationsdelucos.com



© Jean-Marc Favre

© Brigitte Favre



ADRIEN BORREL, GÉRARD COPPIET, PIERRE JOSSERAND, JEAN-PAUL RAPIN (SAISON 1982-83)



© Jean-Marc Favre

UN FILM POUR *une bonne action*

18
MARS

Comme chaque année, le Rotary Club de Moûtiers organise une projection en avant-première, dans le cadre d'une opération nationale autour de la recherche fondamentale sur le cerveau. Rendez-vous le mardi 18 mars au cinéma de Moûtiers.

« Des jours meilleurs », c'est l'histoire de trois femmes d'origines sociales différentes (jouées par Valérie Bonneton, Michèle Laroque et Sabrina Ouazani) qui se battent contre un fléau invisible, l'alcoolisme. En France, on estime à 1,5 million de femmes ayant une dépendance à l'alcool. Mais au cinéma comme dans la société, le sujet reste un tabou difficile à briser. Ce film d'Elsa Bennett et Hippolyte Dard, plein de sincérité et d'espoir, invite les spectateurs à changer de regard sur ce combat. Il a été choisi par le Rotary Club dans le cadre d'Espoir en tête, l'initiative visant chaque année à organiser une avant-première cinématographique au profit de la recherche fondamentale sur le cerveau. Rendez-vous le 18 mars prochain à Moûtiers, avant une sortie nationale du film le 23 avril. (E.R.)

 The Rotary Club of Moûtiers proposes the preview of the film *Des Jours Meilleurs* on 18 March, following three women battling alcoholism, a taboo affecting 1,5 million women in France. This hopeful film supports *Espoir en Tête*, supporting fundamental brain research.



© Photos DR



AVANT-PREMIÈRE « DES JOURS MEILLEURS »

À 19h • Entrée 15€

Réservation conseillée par téléphone ou mail
+33 (0)6 36 18 95 52 • evrardfage@gmail.com



OUKISON ?

PAUL & RENÉ

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

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

DANS LE N°460, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 29, ET RENÉ EN PAGE 39.

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.

EN +

SAMEDI 15.03

Atelier d'écriture enfants

Writing workshop for kids

De 10h45 à 12h15 • 8-13 ans • Gratuit
Médiathèque de Moûtiers

MARDI 18.03

Théâtre : Cavalières

Theater : Cavalières

À 20h • Dès 12 ans • 8-27€
Le Dôme Théâtre • Albertville

Cœur de Tarentaise Tourisme

+33 (0)4 79 04 29 05

coeurdetarentaise-tourisme.com

INITIATIVES



© Geev

SITES ANTI-GASPI'

ON (S'EN) DONNE *à cœur joie !*

Donner plutôt que jeter, voici l'objectif de la plateforme Geev. Objets inutiles qui dorment dans le garage, surplus de légumes du jardin... tout le monde si retrouve, celui qui donne, celui qui récupère, la planète et son porte-monnaie ! Didier Roussel, habitant en Savoie, est un adepte et nous explique ce qui l'a conquis.

« Je me suis inscrit quand je suis arrivé en Savoie en 2021. Depuis, j'y vais quasiment tous les jours ! Je dois être à 700 dons, et tout autant "d'adoptions", témoigne Didier, avec beaucoup d'enthousiasme. J'ai pu donner beaucoup de livres (car je suis un gros lecteur et j'aime que les ouvrages circulent), des affaires de bricolages, du matériel informatique, des topinambours du jardin.... un peu de tout ! Plutôt que de jeter, je préfère donner, cela peut toujours servir à quelqu'un. Chez nous, c'est un principe de vie, on n'a quasiment rien de neuf ! »

Récupérer, transformer, rénover, faire circuler quand on n'en a plus besoin... « On fait attention à l'eau, à tout ce que l'on consomme, tout ce qui est bon pour la planète, c'est bon pour nous aussi, poursuit Didier. Financièrement bien sûr, ça vaut le coup de passer par Geev, mais ce qui m'attire surtout c'est de rendre service, de partager, de donner une seconde vie aux objets plutôt que de jeter. Je vois Geev comme un facilitateur de relations, surtout pour moi qui suis dans la région seulement depuis 3 ans. Je me suis même fait des amis, des personnes qui sont venues récupérer des livres et que j'ai revu régulièrement par la suite ! » Avis aux amateurs et aux montagnards, la plateforme propose également de l'équipement sportif. (C.L.)

ZOOM SUR LES AUTRES SITES ANTI-GASPI

Objets, vêtements, nourriture... tout se donne ! Faites un tour sur toutdonner.com, corecyclage.com et donnons.org

Et bien sûr, pensez aux boîtes à dons ou à livres, elles poussent un peu partout !

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire : toogoodtogo.com et wearephenix.com



© Pixabay

 Giving rather than throwing away, that's the aim of the Geev platform. Items found in your garage, vegetables from the garden... it's a win-win situation for the giver, the receiver, the planet and your wallet ! For sports enthusiasts and mountaineers, the platform also offers sports equipment.



geev.com

ON NE FAIT PAS
DE LA BONNE
CUISINE **EN**
CLAQUANT DES
DOIGTS !

CHEF CUISINIER

PIETER RIEDJIK

L'AMOUR DU PRODUIT ET DU PARTAGE

Du côté de Bozel, le restaurant Achillée est une pépite à découvrir sans attendre. Derrière cette belle symphonie gourmande se cache le chef néerlandais Pieter Riedjik, ancien chef du restaurant Le Montgomerie** de l'hôtel K2 Altitude à Courchevel. Il nous raconte son amour du produit et du métier avec humilité et franchise.

Pieter, un petit mot sur ton parcours ?

J'ai quitté la Hollande à 16 ans pour une école hôtelière en Belgique, alors attiré par ce secteur. À la sortie de l'école, à 20 ans, j'ai eu l'opportunité d'aller en France dans l'Hérault chez Christian Belot. J'ai ensuite pu intégrer le château de la Chèvre d'or** à Èze, aux côtés du chef Philippe Labbé, où j'ai rencontré Lucie ma compagne. On a ensuite suivi Philippe Labbé à Paris lorsqu'il a ouvert le Palace Le Shangri-la durant 1 an.

Et vous êtes partis pour les Alpes ?

En 2011, le destin nous a menés à Megève à l'hôtel Flocons de sel, où nous sommes restés 8 ans aux côtés du chef Emmanuel Renault. Nous avons connu l'obtention de la 3e étoile pour sa table. En 2019, j'ai eu l'opportunité de prendre la direction du restaurant Montgomerie** de l'hôtel K2 Altitude**** à Courchevel jusqu'en 2023. Nous avons ensuite créé notre aventure ici, à Bozel, avec Lucie, en ouvrant notre restaurant Achillée.

Que t'a apporté toute cette expérience ?

Quand j'ai commencé la cuisine, on essayait de faire « du bon et du joli », en travaillant des produits d'exception. Lorsqu'on est enfermé dans notre cuisine, on ne voit pas d'où viennent les produits. Par la suite, cette question est devenue essentielle

pour moi, notamment à la suite de mon expérience à Megève. Aujourd'hui, le rapprochement avec la nature, la cueillette, le respect pour les éleveurs et les maraîchers est très important par rapport au début de ma carrière. Il faut protéger ce savoir-faire et mettre en lumière ces métiers bien souvent sous-payés.



Comment définirais-tu ta cuisine ?

C'est une cuisine pure et honnête, agrémentée des produits de saison et du marché.

Quel constat fais-tu de l'évolution du métier ?

Le métier de cuisinier est devenu très médiatisé. On a oublié l'essentiel et le fait que les bonnes choses prennent du temps. On ne fait pas de la bonne cuisine en claquant des doigts !

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

Le travail du produit et le fait qu'il n'y ait pas de routine.

Une anecdote ?

Lorsque je travaillais en tant que sous-chef pour le Dîner des Grands chefs à Lyon, le chef américain et auteur Thomas Keller est arrivé. Nous étions par terre à manger des lunch-box et il a demandé une lunch-box pour lui et s'est assis avec nous. C'était un moment intense et humain.

Quel conseil donnerais-tu aux jeunes qui souhaitent faire ce métier ?

Prenez votre temps, ne baissez pas les bras... Même si on a fait un plat une fois et qu'on l'a réussi, il faut répéter encore et encore pour maîtriser son sujet. On a rien sans rien...

Quelles qualités faut-il pour être cuisinier ?

Il faut être barjo (rires) ! Il faut aimer les gens, ce métier est comme une équipe de foot, il faut aimer travailler ensemble.

Est-ce un métier hors-norme ?

C'est un métier complet : social, artistique, technique et de rigueur. On a surtout la chance de travailler en lien avec beaucoup d'autres métiers et de croiser beaucoup de gens passionnants. (C.B.)

 Pieter Riedjik left the Netherlands at the age of 16 to follow his passion for cooking. He started in a hotel school in Belgium, and continued his training in France working for top restaurants. He moved to the Alps in 2011 where he worked in Megève and Courchevel. In 2023, he opened the restaurant Achillée with his partner Lucie in Bozel. His cuisine is pure and seasonal, valuing local producers. Chef Riedjik advises young chefs to be patient and persistent, as cooking takes time and dedication.



restaurant-achillee.com



Profil

Prénom : Pieter

Nom : Riedjik

Âge : 41 ans

Origine : Pays-Bas

Job : Chef cuisinier / patron

Où : Restaurant Achillée, à Bozel





ROASTBEEF À LA FRANÇAISE

INGRÉDIENTS

- ✕ 1,2kg de viande de bœuf dans la tende de tranche
- ✕ 500g de carottes nouvelles
- ✕ 500g de navets nouveaux
- ✕ 2 gousses d'ail
- ✕ 90g de beurre
- ✕ quelques brins de thym
- ✕ quelques branches de cresson
- ✕ 2 pincées de sucre en poudre



PRÉPARATION

- Pelez les gousses d'ail. Epluchez les carottes et les navets. Coupez-les en morceaux si besoin est.
- Faites cuire les carottes et les navets dans de l'eau bouillante salée, pendant 5 minutes. Egouttez-les. Faites-les revenir dans 30 g de beurre, sur feu doux. Salez et poivrez. Mouillez d'eau à hauteur. Laissez cuire 40 minutes, sur feu doux.
- Pratiquez des incisions dans la viande bardée, de façon à y introduire les gousses d'ail et les brins de thym. Poivrez le roastbeef. Déposez-le dans un plat beurré. Parsemez-le de noisettes de beurre. Faites-le cuire au four pendant 27 à 35 minutes, selon le degré de cuisson souhaité. Ne salez qu'en fin de cuisson.
- Egouttez les carottes et les navets. Faites fondre 40 g de beurre dans une sauteuse, sur feu doux. Ajoutez-y les légumes et le sucre en poudre. Faites prendre couleur, sans cesser de remuer. Réservez au chaud.
- Retirez le roastbeef de la cocotte, que vous déglacez avec le Xérès. Versez le jus obtenu dans une saucière.
- Découpez le roastbeef en tranches et dressez-les sur un plat chaud. Décorez avec le cresson. Servez avec les légumes et la sauce en accompagnement.



NOUVEAU

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

8H - 20H

VENDREDI JUSQU'À 20H30

DIMANCHE 8H30-12H30

+33 (0)4 79 24 12 44

Guide Gourmand
LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



Le Caribou
Velouté de butternut
VAL THORENS

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Épicerie du Praz

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

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



© Maram

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

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Étable des Lys



© Maram

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

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

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

COURCHEVEL LE PRAZ

La Table de Mon Grand Père

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

♥ Le grand menu de partage



© Un Duo

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

COURCHEVEL 1850

Alpage*



© Maram

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

♥ Une véritable expérience immersive

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

COURCHEVEL 1850

La Fèrma

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

♥ Fondue au Grand Brut Alpin



© Paul Brechu

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

COURCHEVEL 1850

Rendez-Vous



© Paul Brechu

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

♥ Les desserts du chef pâtissier Théophile Faucher

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

COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

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



♥ Croque-monsieur savoyard à la truffe

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

COURCHEVEL VILLAGE

La Chapelle 1550



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

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

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.

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Le C

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



© Philippe Gal

♥ Les pièces de viande d'exception à la suggestion

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

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa



Découvrez Gaïa, un lieu unique pour vos soirées à Courchevel, où le menu comme l'ambiance proposent un accord succulent entre Asie et haute montagne. Régalez-vous avec les multiples sushis fait maison, ou les plats fusion asiatique. Sur place ou à emporter !

♥ Les gyoza, bao bun ou sushi prestige !

✓ L'ambiance à la fois feutrée et intimiste

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



© Photos Philippe Gal

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

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

♥ Le croque montagnard

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



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

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

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

♥ L'ambiance Dolce Vita



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

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

COURCHEVEL 1850

Ineos Club House

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

♥ Le buffet de desserts de Guy Lamure

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



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

MÉRIBEL ALTIPOINT

Le Blanchot

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

♥ La terrasse ensoleillée

☑ Nouveau : ouverture le soir

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



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

MÉRIBEL

Marius

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



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

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

MÉRIBEL

Le Refuge



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

♥ La formule brunch à 29€

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



Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 61 97

MÉRIBEL-MOTTARET

Le Plan des Mains

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

♥ La terrasse ensoleillée



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

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

📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET

La Buvette de Tueda

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

♥ Le délice savoyard à la crème de marron



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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys



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

♥ La terrasse ensoleillée

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

LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

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

Naturelle, 0 calorie & délicieuse



LES MENUIRES

Le Comptoir

Sabrina et Béatrice vous accueillent dans ce lieu de convivialité gourmand et chaleureux. Pour le déjeuner, restauration en libre-service aux teintes de cantine gourmande et montagnarde, généreuse et 100% maison. À découvrir aussi, le bar à pâtes fraîches maison, les huîtres et fruits de mer. Le soir, en plus de la restauration à table, notre bar à vins et nos cocktails maison sont à découvrir jusqu'à minuit.

♥ Nouveauté : service à table de 7h30 à 18h30, scannez le QR code

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

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



LES MENUIRES

L'Alpin

Concept unique dans la vallée des Belleville, 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.). L'Alpin, c'est aussi une carte brasserie, des pizzas maison, des burgers, des spécialités savoyardes et toutes les pâtisseries maison.

♥ Soirées alpines ultra cocooning igloo (6 à 10 pers.) et télécabines / 25°C

🇬🇧 Unique concept in the Belleville Valley, a steak house offering exceptional grilled meats. The restaurant L'Alpin also offers homemade pizzas, burgers, and the dish of the day for lunch.

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. La Marmite, c'est aussi une délicieuse offre de snacking salés, crêpes et gaufres de Liège. Nouveau : pâtes fraîches et gourmandes faites maison.

♥ Repas insolite dans une télécabine chauffée ou igloo

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

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



La Chouette

COUP DE FOURCHETTE
LES MENUIRES



Galette chevette

Il y a 4 ans, Valérie et Éric se lançaient dans la reprise d'une brasserie en prenant les commandes de la Chouette sur le front de neige des Bruyères. Pari réussi pour ce couple passionné, qui ravit chaque jours leurs hôtes avec leurs créations gourmandes.

La Chouette, c'est le dynamisme de Valérie et l'excellence du chef Éric Samson. À eux deux, ils ont créé l'alchimie d'une restauration simple et bonne. Mélange de crêperie bretonne (le rêve d'Éric) et de brasserie traditionnelle française et savoyarde, on trouve à la carte les recettes gourmandes et généreuses. Élaborées par Éric, et orchestrées par le chef André Cerqueira, depuis 3 ans à leur côté maintenant, il connaît la philosophie de la maison : aucune transigeance sur la qualité, la quasi-totalité des plats sont fait maison et la réputation de l'établissement en témoigne.

En ce qui nous concerne, nous avons dégusté le best de la maison, la fricassée de ris de veau aux morilles, pommes de terre grenaille et sauce au vin jaune... On recommande vivement ce plat délicieux et savoureux (avec un morceau de pain pour saucer, c'est extra). Quant aux crêpes, elles tiennent toutes leurs promesses et sont généreusement garnies... les papilles des enfants seront comblées avec les recettes sucrées pour le goûter.



Pâté en croûte de Daniel Gobet, champion du monde



Fricassée de ris de veau aux morilles



Tranchette de sandre à la flamme



Crêpe normande

Notre coup de cœur revient également aux plats du jour qui, pour 18€, combinent les envies les plus exigeantes : croustillant d'épaule d'agneau, tataki de bœuf sauce soja, travers de porc laqués, escalope savoyarde... de quoi se revigorer entre deux pistes le midi. Dernier détail à noter, nous avons particulièrement apprécié les sourires et les petites attentions de toute l'équipe. On a trouvé une belle adresse, que l'on recommande vivement à tous les gourmands. (S.M.)

 The restaurant La Chouette, situated on the snow front of La Bruyères, combines Valérie's warmth and chef Éric Samson's talent, offering a delightful dining experience. This unique spot blends a Breton pancake house, and French and Savoyard brasserie traditions, offering homemade, high-quality dishes crafted by chef André Serqueira. Highlights include the veal sweetbread fricassée, generous pancakes, and the daily specials at 18€ like soy-glazed beef tataki or Savoyard escalope.

 Front de neige des Bruyères
+33 (0)4 79 00 21 26
restaurantlachouette.fr
 restaurant La Chouette

LES MENUIRES

Le Lou-Bar

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



♥ Les soirées mémorables avec music live

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

LES MENUIRES

Là-Haut



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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

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

LES MENUIRES

L'Ours Blanc



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

♥ Truite en gravlax, myrtilles et génépi

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

LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

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



♥ La cuisine locale et bio

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

VAL THORENS

Il Gusto



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

♥ Les tapas à partager le soir

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

VAL THORENS

Beef & Lobster

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



♥ Carte gourmande le midi et bistrannique le soir

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

VAL THORENS

Les Chalets du Thorens

UN VILLAGE MINIATURE

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

♥ Le Festi'Val Tho (18 au 20 mars) réunissant les meilleurs DJ de la scène électro

✓ Les appartements, chambres d'hôtel et sauna pour une nuit de prestige

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



LE RESTAURANT

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

♥ Les sushis de Maître Dao

✓ La nouvelle verrière, pour manger au chaud et avec la vue



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

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

La Yourte du Chalet de la Marine

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Et si je vous disais qu'on a passé la soirée dans une yourte mongole, perchée à 2500m d'altitude sur le domaine de Val Thorens, me croiriez-vous ? Direction le Chalet de la Marine pour vivre cette expérience insolite. Impossible de ne pas la partager avec vous, tant elle nous a marqués !

ASCENSION EN DAMEUSE

La magie commence sur le front de neige. Dans l'obscurité scintillante, une dameuse attend pour nous acheminer jusqu'au Chalet de la Marine. L'excitation est là, mêlée à l'émerveillement de voir la solitude nocturne des pistes. Arrivés à bon port, on est escortés jusqu'à notre yourte, privatisée pour la soirée. Difficile de trouver les mots pour décrire le panorama qui s'offre à nous, tant il nous laisse sans voix.

SOUS LA YOURTE MONGOLE

On entre sous la tenture de cette véritable yourte mongole, un cocon paisible fait de tissus feutrés et d'un superbe treillage de bois. Chaussures enneigées abandonnées, chaussons moelleux adoptés, il est temps de s'installer. Autour du poêle à bois, fauteuils et tables invitent à la convivialité. Un verre de Roussette de Savoie en main, ou peut-être un Luberon rouge, le voyage peut commencer.



GASTRONOMIE FRANÇAISE ET ASIATIQUE

Et quel voyage ! En entrée, les prestigieuses huîtres Gillardeau, charnues et savoureuses, apportent une touche maritime. Place ensuite à la cuisine asiatique, chère à Mathilde Mattera, cheffe des cuisines, avec une planche à partager qui concentre toute son excellence. Sans oublier le terroir savoyard avec une sélection de fromages et de charcuterie d'exception. Chaque plat est pensé pour être partagé, à l'image de la convivialité mongole. La fondue suisse à la truffe émerveille par ses saveurs. On troque ensuite nos piques contre de petits paniers pour déguster une fondue façon asiatique. L'incontournable pot-au-feu au foie gras vient clore ce voyage gastronomique sur un réconfortant retour aux sources.

Le festin s'achève sur un festival de desserts maison. Tarte aux pommes, crème brûlée, tiramisu... Les classiques sont là, accompagnés par des créations aux saveurs d'ailleurs. Quand vient l'heure du retour, on enfle nos chaussures à regret. Mais la magie continue. Une dernière descente en dameuse, les étoiles en guise de compagnes, la tête encore pleine de cette parenthèse enchantée. (F.N.)

 **We** recommend an unforgettable evening inside the yurt of Le Chalet de la Marine. The adventure begins at the foot of the slopes, waiting for the snow groomer. At an altitude of 2500m, the yurt offers a cosy and private space welcoming up to 18 people. Gathered around the wood stove, exceptional wines are served, and dinner blends French and Asian flavours : oysters, truffle fondue, Asian specialities, pot-au-feu,... ending with homemade desserts. As we leave, the magic continues with a final descent under the starry sky.

À privatiser en soirée
Jusqu'à 18 personnes
Accès aller-retour en dameuse
Piste des Dalles / TC Cascade
+33 (0)4 79 00 11 90 • chaletmarine.com



VAL THORENS

Le Caribou

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

♥ Coin snack pour les plus pressés

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



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

VAL THORENS

Le Chamois d'Or

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

♥ L'omelette aux cèpes



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

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

VAL THORENS

Chalet des 2 Lacs

C'est sur les pistes que cet emblématique restaurant de la station vous accueille sur sa terrasse ensoleillée et dans l'intimité d'un véritable chalet, à la façon d'un bistrot de montagne traditionnel. Le chef revisite les spécialités savoyardes avec une touche gastronomique comme avec ses noix de Saint-Jacques poêlées au beaufort.

♥ L'incontournable Black Burger

🇬🇧 Situated on the slopes, this iconic restaurant welcomes you on its sunny terrace and in the cozy atmosphere of an authentic chalet. Chef Josselin Jeanblanc reinvents Savoyard specialities with a gourmet touch.



🚠 Accès Télécabine des 2 Lacs
Ouvert 7j/7 • 9h-17h
+33 (0)4 79 00 28 54
chalet2lacs.com

VAL THORENS

Les Explorateurs

Découvrez dans ce restaurant étoilé une haute cuisine alpine où la cordée des chefs met en valeur les produits de la montagne. Une approche gastronomique qui fait écho à l'esprit d'aventure : des saveurs en équilibre et des textures qui se répondent, à la fois audacieuse et ancrée dans la tradition alpine.

♥ La Saint-Jacques



🇬🇧 Embark on a culinary journey at the Michelin-starred restaurant of the Hôtel Pashmina : creative and stunning Alpine haute cuisine, and delicious desserts prepared by a renowned pastry chef.

Restaurant de l'hôtel Pashmina
Du lundi au samedi, de 19h30-20h45
+33 (0)4 79 00 09 99 • hotelpashmina.com

VAL THORENS

La Maison

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

♥ Les viandes de race Aubrac

✓ Terrasse ensoleillée avec vue sur les sommets

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

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



© Photos Alpeur Médias

VAL THORENS

Club 72 Steakhouse

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

♥ Noix d'entrecôte Angus

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

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



© Photos Alpeur Médias

VAL THORENS

La Cabane

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

♥ La boîte chaude truffée

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

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





Velouté de butternut



Bruschetta de saison



Parmentier de canard aux 2 purées

Le Caribou

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Charmant chalet rouge et blanc posé sur les hauteurs de Val Thorens, le Caribou est une adresse gourmande où il fait bon s'arrêter pour se rassasier. Nous, on n'a pas résisté.

Un style scandinave qui invite à entrer pour se réchauffer au coin du feu, à déjeuner sur la belle terrasse ou encore à opter pour une pause gourmande sous la toute nouvelle verrière, qui offre une vue imprenable sur Val Thorens, tout en étant au chaud. Nous entrons, Stephen et son équipe nous accueillent avec le sourire et nous installent dans une petite alcôve de bois. La chaleur de la cheminée, la décoration chalet de montagne, les petites attentions de l'équipe... qu'est-ce qu'on est bien dans ce petit cocon au milieu de l'immensité des montagnes.

ON A FAIM !

C'est avec enthousiasme que Stephen prend place avec nous pour nous présenter sa carte dont il n'est pas peu fier. Ici, nous explique-t-il, on vient savourer des plats réconfortants, une cuisine 100% maison, un peu comme chez mamie. Le paleron de bœuf mitonne pendant 12h à basse température, le pull-porc burger cuit pendant 7 à 10h dans sa sauce barbecue maison, l'escalope milanaise se pare d'une sauce tomate crémée, la soupe de potimarron est tellement onctueuse... sans oublier les fameuses

spécialités savoyardes, dont on ne peut pas se lasser. Nouveau cette année, les pizzas tiennent une place de choix sur la carte, et les skieurs affamés les plébiscitent grandement.



Paleron de bœuf braisé

QUAND VIENT L'HEURE DU DESSERT

Les yeux pétillants, Stephen nous présente sa carte des desserts, notamment son coup de cœur, l'île flottante. Une fois les blancs montés, ils sont cuits dans le lait, à l'ancienne, pour conférer à ce dessert millénaire, une onctuosité incomparable. La crème anglaise est faite maison, tout comme le caramel au beurre salé qui vient l'enrober. L'entière de la carte de délices sucrés vaut le coup de se garder une petite (ou grande) place pour clore ce repas de la plus belle façon qui soit.

Le Caribou, c'est une belle adresse avec des propositions délicieuses qui sortent de l'ordinaire, une magnifique terrasse, un intérieur chalet de montagne, une super équipe aux p'tits soins... Pour résumer, un lieu où on se sent bien. (S.M.)

 The restaurant Le Caribou in Val Thorens is a cosy spot for a delicious break. Its Scandinavian style invites you to warm up by the fire, enjoy lunch on the terrace, or relax under the new glass roof with an amazing view on the ski resort. Stephen and his team offer a warm welcome, serving homemade comfort food like slow-cooked beef, pulled pork burgers, Savoyard specialities, and delicious pizzas. For dessert, the floating island or île flottante with homemade custard and salted caramel is a must-try.



 Ouvert 7j/7 de 9h30 à 16h30
À l'intersection pistes Généri et Moraine
Accessible TC Moraine et Funitel de Thorens
+33 (0)6 80 11 26 91 • chaletcaribou.com



Île flottante

VAL THORENS

Le Koh-I Nor



Le KIN vous invite à une expérience gourmande à Val Thorens. Accessible via la piste Plein Sud, sa terrasse offre une vue époustouflante sur les 3 Vallées. Découvrez nos intemporels et nos plats XXL, le tout dans une ambiance conviviale et décontractée.

♥ Une vue imprenable et une carte généreuse

🇬🇧 Koh-I Nor invites you to a delightful culinary experience in Val Thorens. Accessible via the slope Plein Sud, its terrace offers a breathtaking view. Enjoy the house specialties and XXL meals, in a warm and relaxed atmosphere.



© Photos NG Prod

Koh-I Nor*****
Ouvert midi et soir
+33 (0)4 65 84 78 44
hotel-kohinor.com

VAL THORENS

Le M, hôtel Marielle



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

♥ Accessible skis aux pieds

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

BOZEL

Achillée

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

♥ Les spaetzles gratinés au beaufort



Ouvert le soir du jeudi au lundi
Et le midi les samedi et dimanche
87 rue Jean-Jaurès, à Bozel

+33 (0)4 57 37 28 55 • 📞 restaurant.achillee

BOZEL

Au Caprice



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

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

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

GRAND AIGUEBLANCHE

Le Manoir de Bellecombe



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

♥ La côte de bœuf de 1kg pour 2 personnes

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



mon super marché
sherpa

14 magasins au cœur des 3 Vallées

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

COURCHEVEL 1850

04 79 08 40 39

LA TANIA

04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS

04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET

04 79 00 01 67

MÉRIBEL 1600

04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES

04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU

04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET

04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS

04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES

04 79 00 69 59

MENUIRES CROISSETTE

09 67 49 64 75

MENUIRES PREYERAND

04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850

04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000

04 79 01 05 65



www.sherpa.net



sherpa.supermarche



sherpa_supermarche

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

Gamme Kia EV. 100% électrique.

La technologie est en mouvement.



Movement that inspires⁽¹⁾

Kia France 38 39 15 295 RCS Nanterre

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

Delta Savoir

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

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

A 0 gCO₂/km



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

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



Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer