



# les Vallées®

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

PAPIER INTELLIGENT

- ✓ FORÊT PRÉSERVÉE
- ✓ ENCRE S ÉCOLOGIQUES
- ✓ MAGAZINE RECYCLÉ
- ✓ IMPRIMÉ EN FRANCE



## VAL THO Trail SNOW

**15 JANVIER**

[10KM - 500D+]

VAL THORENS [page 2]

ÉVÉNEMENTS  
STATIONS  
FREESKI  
ACADEMY  
CHAMPIONS

PATRIMOINE  
HEUREUX-SCOPE  
SKI ALPIN  
THÉÂTRE

GUIDE  
GOURMAND  
SHOPPING  
FIRST  
TRACK

PORTRAITS D'ICI  
FESTIVAL'THO  
RANDO  
VINS  
JAZZ



N°451

AGENDA DU 3 AU 10 JANVIER 2025



page 42

# VENTE & LOCATION MATÉRIEL DE SKI



## LES MENUIRES

La Croisette  
+33 4 79 0115 56

Les Fontanettes  
+33 4 79 00 68 99

Purevalley  
+33 4 79 00 65 51

Reberty 2000 - Haut de station  
+33 4 79 00 65 51

Le Bettaix Village  
+33 4 79 00 65 51

Preyerand - Front de neige  
+33 4 79 00 65 51

Bruyère 1 - Centre station  
+33 4 79 00 65 51

Bruyère 2 - Front de neige  
+33 4 79 00 65 51

## VAL THORENS

Centre commercial Caron  
+33 4 79 00 06 65

Résidence le Cheval Blanc  
+33 4 79 00 07 44

Piste Plein Sud  
+33 4 79 00 90 80

Rue des Balcons  
+33 4 79 00 90 73

Résidences des 3 Vallées  
+33 4 79 00 01 72

## COURCHEVEL 1850

Le Cristal de Roche  
+33 4 79 08 33 45

## SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE

Front de neige  
+33 4 79 00 68 45

Centre station  
+33 4 79 08 67 17



[www.intersport-rent.fr](http://www.intersport-rent.fr)

## METEO

SAMEDI		0°	-13°
DIMANCHE		2°	-1°
LUNDI		1°	-5°
MARDI		0°	-7°
MERCREDI		2°	-5°
JEUDI		3°	-1°
VENDREDI		3°	-4°

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'encres écologiques solubles 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°451 3 JANVIER 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  
/ Céline Leclaire (indépendante) / 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 - Prêt pour le grand Snow (Trail), à Val Thorens

### NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 4 - Le plan des pistes
- 6 - Les 10 ans de la Freeski Academy
- 8 - L'actu des champions
- 9 - La saisonnière de la semaine : Laure Dumont, aux Menuires
- 10 - Shopping : Cadeaux gourmands de Tarentaise
- 11 - Livres : « Himalaya Business » et « Histoire de l'alpinisme au féminin »
- 12 - Votre Heureux-Scope 2025

### COURCHEVEL - LA TANIA

- 15 - En mode flamme olympique
- 16 - Champion : Diego Orecchioni, en ski alpin
- 19 - Soirée théâtre à La Tania

### BRIDES-LES-BAINS

- 20 - Orsatus, vivier de champions

### MÉRIBEL

- 23 - Jazz, deuxième variation
- 25 - Le ski de rando à Méribel Village
- 26 - Film « Fréquences », la belle séquence

### SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 29 - Des visites à dévorer !

### LES MENUIRES

- 31 - Un after-ski épiphannique
- 32 - Métier : Sarah, animatrice d'espace saisonnier
- 34 - Semaine des vigneron, tchin tchin !
- 35 - Les pistes rien que pour vous...

### VAL THORENS

- 37 - Des animations d'hiver et variées
- 39 - Festival Tho, têtes d'affiche, billetterie et nouveautés
- 40 - Nom d'une piste...

### MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 42 - Conte et voyage au Pays Blanc
- 43 - Moûtiers, the place to business
- 44 - Artiste : Auren, une voix vivante et vibrante

### GUIDE GOURMAND

- 46 & 56 - Les recettes gourmandes
- 47 - Notre sélection de bonnes tables
- 54 - Coup de fourchette : La Chouette, aux Menuires
- 62 - Boulangerie-pâtisserie Au Caprice, à Bozel



TRAIL SUR NEIGE À VAL THORENS

# PRÊT POUR



*le grand Snow ?*

**Du sport, de la convivialité et de la solidarité... Tels sont les ingrédients du Val Tho Trail Snow, dont la 4<sup>e</sup> édition se déroule ce mercredi 15 janvier en fin de journée, au départ du front de neige de Val Thorens. Prêts à troquer les skis pour les baskets et le casque pour la frontale ?**

## VAL THO, TERRE DE TRAIL

Avec un camp de base à 2300m, la station de Val Thorens attire depuis des années des traileurs de tous horizons, venus chercher en altitude des conditions optimales d'entraînement. Chaque été depuis 10 ans sont ainsi organisés les Summit Games, avec plusieurs formats de courses permettant de s'adresser à tous, de l'athlète confirmé aux familles, mais aussi des stages de préparation pour les coureurs voulant progresser dans cette discipline. Et puis il y a quatre hivers est née cette idée un peu folle : organiser une course de nuit en plein mois de janvier, sur les pistes de ski, mêlant sportif et festif...

## EN MODE NEIGE ET NOCTURNE...

Mercredi 15 janvier, la 4<sup>e</sup> édition du Val Tho Trail Snow partira à 17h, à la tombée du jour. Depuis la place Caron, frontale sur le bonnet, chaussettes bien chaudes aux pieds, les coureurs partiront à l'assaut des pistes, suivant un parcours de 10 km et 500m de D+. Direction d'abord, après une bonne grimpe, le restaurant la Moutière, avant de redescendre aux Chalets de Thorens, pour mieux remonter vers le Chalet de la Marine. Mais pas question pour autant de s'arrêter faire une pause ! Il s'agit pour finir de

rejoindre le plus rapidement possible la station. De quoi se remettre en jambes après des fêtes de fin d'années peut-être un peu chargées ! Enfin, si on n'abuse pas de la raclette offerte aux participants après la ligne d'arrivée... (E.R.)



© L. Brochot / OT Val Thorens



LES 3 VALLÉES COURCHEVEL BRIDES-LES-BAINS MÉRIBEL BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

## BASKETS SOLIDAIRES

Traileur et restaurateur de la station, Fabien Barrau est à l'origine de l'événement, organisé par la section rando-trail (Mountain United) du Club des sports de Val Thorens. Dès le départ, il a souhaité rajouter une dimension solidaire à l'événement, en s'associant à l'association **Baskets aux pieds** (basketsauxpieds.fr). « Celle-ci a été créée à Annecy et intervient bénévolement auprès des enfants malades dans les hôpitaux de toute la France. Leur volonté est simple : proposer aux jeunes patients des moments d'évasion à travers des masques multimédias et de la réalité virtuelle ». Vues du ciel, images de montagne, de sport, de nature permettent ainsi aux enfants, quelle que soit leur maladie, d'oublier un temps l'atmosphère des chambres d'hôpital.



© Baskets aux pieds



**UK** The 4th edition of the fun challenge Val Tho Trail Snow takes place on Wednesday, 15 January in Val Thorens. Departing Place Caron, and swapping their skis for running shoes and their helmets for headlamps, the participants are ready for a 10km run on snow with a total altitude difference of 500m. Organized by local trail runner Fabien Barrau, the event also supports the charity Baskets aux Pieds, providing moments of escape thanks to Virtual Reality experiences to hospitalized children.

### VAL THORENS • TRAIL SNOW #4

Distance 10 km et 500m D+  
Départ à 17h, Place Caron  
Inscription en ligne ou sur place le jour de la course  
Dès 16 ans • Certificat médical demandé  
Tarif 15€ (dont 1€ reversé à Baskets aux Pieds)  
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com



## L'AVIS DE... JULIEN CHORIER

*Ultra traileur, ambassadeur de Val Thorens, Double vainqueur de la Diagonale des Fous, entre autres...*

« Courir sur la neige, ça change tout ! On court de nuit, dans le froid voire le très froid, sur un terrain vivant qui peut être tout mou, ou très dur et glissant. Après, il y a un côté décalé et convivial génial, lorsqu'on passe à côté des Chalets de Thorens où les gens font la fête, et qu'on termine par une raclette à l'arrivée... »

**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 03 45 62 23
- 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 OREILLE



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

**LES 3 VALLÉES À PORTÉE DE MAIN  
 LAISSEZ-VOUS GUIDER**

LES 3 VALLÉES WITHIN REACH  
 LET US GUIDE YOU



- PLANS MAPS
- WEBCAMS
- POINTS D'INTÉRÊTS POINTS OF INTEREST
- OUVERTURES LIFT STATUS
- FORAITS SKI PASSES
- RESTAURANTS

LES 3 VALLÉES  
 COURCHEVEL - BRIDES-LES-BAINS  
 MÉRIBEL  
 BELLEVILLE - MÈNUIRES / ST MARTIN  
 BELLEVILLE - VAL THORENS  
 MOUTIERS / BOZEL ...  
 GUIDE GOURMAND



# 10 ANS

## 5 CHOSES À SAVOIR !

FREESKI ACADEMY



**Du ride, des rires, de la poudreuse, des rails... Depuis 10 ans, la Freeski Academy truste les sommets comme les podiums. Retour sur un club pas comme les autres, qui a fait des petits et qui a su faire sa trace en alliant performance et plaisir.**

### 2014 : LES DÉBUTS

En 2014, Xavier Troubat et Laurent Niol, deux pro-riders de la vallée, créent Les Arcs Freeski Academy. Une joyeuse team de 20 jeunes, que des garçons ! Essentiellement des jeunes qui avaient décroché du ski alpin, ne se retrouvant plus dans cette discipline et ne trouvant pas d'offre de coaching freestyle et freeride.

### 2024 : JOYEUX ANNIVERSAIRE !

Aujourd'hui, la Freeski accueille les jeunes de 8 à 25 ans, avec un gros pourcentage de filles, environ 30% : 70 riders aux Arcs, 60 à Bozel (qui s'entraînent à Courchevel) et une vingtaine à Val d'Isère. Pour célébrer cet anniversaire, ne manquez pas le film « Le Freeski c'était mieux avant », un documentaire de Nicolas Secerov qui suit les jeunes depuis le début (Disponible sur la chaîne Youtube Freeski Academy).

### COMMENT ÇA MARCHE ?

La Freeski Academy est une structure d'entraînement à l'année : hors saison d'hiver, les capacités techniques et physiques sont mises en place, les sauts, les repères dans l'espace... Tout ceci est ensuite appliqué l'hiver. « Le fait de les avoir toute l'année, cela permet de bien connaître les jeunes et de créer une complicité pour aller plus loin dans le coaching, explique Xavier Troubat. On leur apprend aussi à gérer leur image, et faire des demandes de sponsors quand ils commencent à performer. »



### DES COACHS DE HAUT VOL

La plupart des coachs ont un passé de sportif de haut niveau et sont capables de le retranscrire, aller vers la perf' en l'alliant au plaisir. Au tableau des Arcs, nous avons ainsi : Guilbaut Colas, champion du monde de bosses en 2011 ; Jules Bonnaire qui a participé aux JO de Sochi (2014) ; Romain Lambert et Léo Taillefer, pro-riders chez Line ; Laurent Niol, plus de 15 ans en équipe de France de ski de bosses, et Xavier Troubat, ayant un passé de freeride haut niveau avec plusieurs tournages dans les "Nuits de la glisse".



### DES RIDERS QUI DÉCOLLENT

Depuis les victoires mondiales de Max Palm et des titres de champions de France, d'Europe et du monde sur les circuits Freeride World tour, la Freeski Academy prouve que les formations et les valeurs qu'elle inculque, grâce à des coachs au palmarès éblouissant, sont gagnantes. À suivre cet hiver : Max Palm donc, qui court sur le Freeride World Tour et se consacrera cette année à un projet vidéo époustouflant ; Mia McNab sur les FWT Challenger. Chez les garçons, Ugo Troubat, Léo Drouet, Anthony Cot, Gabin Siau... qui sont aussi sur le circuit Challenger. En freestyle : Victor Raisson qui est sur les coupes d'Europe de ski freestyle. Et il y a quelques snowboarders, sur Courchevel surtout, comme Kéa Chrétien, double champion du monde junior de freeride, et les athlètes du pôle France : Ugo Pirolli, Manoa Pomes, Ilan Borrel et Teo Lauzier. À noter : Victoria Troubat, Noah Peizerat et Kéa Chrétien joueront le titre de champion du monde junior en Autriche (à Kappl), le mardi 14 janvier 2025. Et on pourra les suivre en live ([freerideworldtour.com/junior](https://www.freerideworldtour.com/junior)). (C.L.)

**Founded in 2014 by professional riders Xavier Troubat and Laurent Niol, Les Arcs Freeski Academy started with 20 members, only boys, in the freestyle and freeride discipline. Today, the Freeski Academy trains more than 150 riders aged 8-25, with 30% girls, across Les Arcs, Bozel and Val d'Isère. Featuring elite coaches like Guilbaut Colas and Jules Bonnaire, the Freeski Academy excels in year-round training. Check out "Le Freeski c'était mieux avant", created by Nicolas Secerov, on YouTube.**



### FREESKI ACADEMY

Aux Arcs, à Bozel et à Val d'Isère

- [lesarcsfreeskiacademy](https://www.facebook.com/lesarcsfreeskiacademy)
- [freeskiacademylesarcs](https://www.instagram.com/freeskiacademylesarcs)
- [freeskiacademyofficial](https://twitter.com/freeskiacademyofficial)
- [Freeski Academy](https://www.youtube.com/c/FreeskiAcademy)

# L'ACTU DES CHAMPIONS

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

## SKI ALPIN

Coupe du monde • Bormio (Italie)

GÉANT HOMME – 29 DÉCEMBRE

26° **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

Coupe du monde • Semmering (Autriche)

SLALOM FEMME – 29 DÉCEMBRE

20° **MARIE LAMURE** Courchevel

23° **CLARISSE BRÈCHE** Courchevel

## SAUT À SKI

Coupe du monde • Oberstdorf (Allemagne)

INDIVIDUEL HOMME – 29 DÉCEMBRE

28° **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

## SKI DE FOND

Coupe du monde • Toblach (Italie)

15KM CLASSIQUE HOMME – 29 DÉCEMBRE

16° **RICHARD JOUVE** Méribel

SPRINT HOMME – 28 DÉCEMBRE

4° **RICHARD JOUVE** Méribel

## HOCKEY-SUR-GLACE

Coupe des Alpes

Home  
MONT-BLANC

27 DÉCEMBRE

Guest  
HCMP

02 VS 05

Prochain match de Division 1

HCMP - Nantes le 04/01 à 20h30 à Courchevel

GO BOUKS GO!



# LA SAISONNIÈRE DE LA SEMAINE

LES MENUÏRES

## Laure LA PÉPITA DU SHERPA !

Laure, géographe de formation, a découvert la montagne et les saisons l'hiver dernier. Une révélation pour cette pétillante jeune femme originaire de Picardie. Rencontre sur son lieu de travail, entre deux morceaux de beaufort...

### Laure, d'où viens-tu ?

J'ai grandi pas loin de la Baie de Somme. Depuis plusieurs années, je pars toujours en vacances avec un ami, Benoît, rencontré pendant mes études. L'an dernier, il m'a dit : Et si on faisait une saison ? J'avais envie de changer d'air et de découvrir de nouveaux paysages...

### Ça a été une découverte pour toi...

J'ai toujours aimé faire des choses différentes. J'ai étudié la géographie, travaillé comme cartographe à Lille, bossé depuis mes 16 ans dans l'animation, ai été directrice d'un centre de loisirs en été, et visité les capitales voisines... Mais les saisons en hiver, c'est tout nouveau.

### Comment s'est passé ton premier hiver ?

C'était génial ! C'est d'ailleurs pour ça que je suis revenue. En plus, avec Sarah et Will, mes patrons du Sherpa Reberty 2000, on s'est tout de suite bien entendus. J'adore mon travail... Je m'occupe du rayon fromage et charcuterie. Il y a beaucoup de proximité avec la clientèle, on voit souvent les mêmes têtes durant toute la semaine...

### La montagne, tu connaissais ?

À part une semaine de classe de neige, et un séjour comme animatrice de colo, durant lequel j'ai appris à skier en même temps que les enfants, je n'y connaissais rien ! Lorsqu'il a fallu que je conduise sur la neige la première fois, j'ai eu la trouille de ma vie...

### Des endroits où tu aimes sortir ?

Le Challenge, pour l'ambiance et les soirées. Et les pizzas de Pizza Patrol sont incroyables...



### Profil

Prénom : Laure

Nom : Dumont

Surnom : Pépita

Âge : 28 ans

Origine : Picardie

Job : Responsable du rayon fromagerie/charcuterie

Où : Sherpa, Reberty 2000

### Que fais-tu pendant tes loisirs ?

Je me balade beaucoup, notamment vers le refuge du Lac du Lou. Je skie un peu avec les copains, même si j'ai pas un gros niveau. Et j'adore peindre des aquarelles des paysages en hiver.

### Comment te vois-tu dans les prochaines années ?

J'espère bien continuer les saisons... L'hiver à la montagne, la mer en été, et les voyages en intersaison... Avec mon pote Benoît, et Vincent qui fait aussi partie de l'équipe du Sherpa, on a même dit à nos patrons qu'on aimerait reprendre le magasin à leur retraite (rires)...

### Ta devise dans la vie ?

Voir toujours le côté positif ! (E.R.)

**L** Laure aka Pépita grew up in Aisne and loves exploring new horizons. After studying geography and working as a cartographer, she decided to try out a winter season as a seasonal worker. Her first winter in the mountains, working at Sherpa Reberty 2000, was a success ! Laure enjoys serving customers, painting snowy landscapes, and skiing with friends. A dream come true would be winter in the mountains, summer by the sea, and travelling during off-seasons.

# SPÉCIAL SHOPPING

## MADE IN TARENTOISE

Un souvenir des montagnes pour mamie, une petite attention pour le voisin qui a nourri le chat, un chouette cadeau à se faire pour se remémorer ses vacances... Par ici les bonnes idées cadeaux du terroir !

### COUP DE POT !

Une bonne potée savoyarde, des diots Grand Père au vin blanc, un cassoulet de Savoie, un pot au feu... de bons plats réconfortants qu'il suffit de réchauffer, ça c'est le pied !



LO CORTI, À BOURG-SAINT-MAURICE  
DÈS 6€ LE POT DE 450G

### BEAUX RÊVES

Plongez dans la sérénité d'une nuit étoilée avec cette infusion « Rêve de lune », douce et apaisante, à base de tilleul relaxant et mélilot pour la touche vanillée. Idéale pour accompagner vos nuits calmes ou apaiser les tensions après une journée bien remplie.



ORTIE MENTHE • 8,50€ LES 30G  
PRALOGNAN, CHAMPAGNY, BOURG-SAINT-MAURICE

### GOUTTES SAUVAGES

La Terre à Boire, primée lors du concours international des terroirs alpins, est fabriquée à partir de racines de gentianes sauvages ramassées à la main et d'une sélection de plantes et de fruits macérés dans l'alcool. Idéale pour l'apéritif.



DISTILLERIE L'EAU FOLLE, À MOÛTIERS  
29,90€/ BT 70CL

### CHOCOLATS SHOW

Fabriqués artisanalement, 100%bio, sans gluten... ces chocolats ont tout bon ! Imaginés selon une recette unique à base des meilleures fèves de cacao, ils sont préparés puis coupés à la main.



PISTE NOIRE, À COURCHEVEL

### PLEIN LES PÂTES

Produites par la vermicellerie Chiron & Fils près de Chambéry, les Arcadiennes sont des pâtes fabriquées sur le modèle d'un bâtiment emblématique des Arcs qui n'est autre que la Coupole d'Arc 1600, un des premiers bâtiments de la station, à l'effigie de son logo. Un souvenir aussi savoureux qu'authentique des vacances !



AUX ARCS ET BOURG-SAINT-MAURICE  
DÈS 2,80€

### TERRINE SAINTE

Aux myrtilles, aux herbes de montagne, aux chanterelles, à la liqueur de sapin, au beaufort, aux cornes d'Abondance... toutes les terrines de la Maison Rullier sont faites maison selon les valeurs d'antan. (C.L.)



LA MAISON RULLIER, À BOURG-SAINT-MAURICE  
DÈS 2,80€

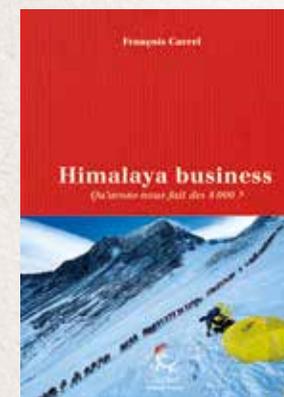
Prix publics conseillés par les fabricants

# CHRONIQUES

ON A LU POUR VOUS...

## HIMALAYA BUSINESS

FRANÇOIS CARREL



Journaliste et alpiniste, François Carrel a enquêté sur le toit du monde où même à 8000m d'altitude, le tourisme de masse frôle des sommets de fréquentation.

Les photos de file d'attente au sommet de l'Everest ont fait le tour du monde, tout comme celles montrant des montagnes... de détritus. Chaque printemps, entre 500 et 1000 personnes foulent le sommet de l'Everest, à 8848 mètres d'altitude. À travers (et par les travers de...) Nirmal Purja, né au Népal et formé dans les commandos britanniques, pulvérisateur du record de vitesse d'ascension des quatorze 8000, c'est l'histoire de l'alpinisme d'un bout à l'autre de l'Himalaya qu'évoque l'auteur. Et notamment l'apparition d'une nouvelle ère pour cette région promise à un tourisme de masse. On y découvre une haute altitude rendue accessible par des sherpas très professionnels qui équipent les voies d'ascension de cordes fixes, portent les bouteilles d'oxygène et l'équipement des clients, appuyés par des vols incessants d'hélicoptères jusqu'aux camps de base... (C.L.)

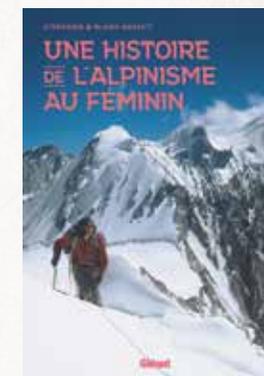


*Himalaya Business, Qu'avons-nous fait des 8000 ?*

François Carrel  
Guérin, Éditions Paulsen • Essai  
160 pages • 22€ • mai 2024

## UNE HISTOIRE DE L'ALPINISME AU FÉMININ

BLAISE ET STÉPHANIE AGRESTI



Qu'est-ce qui pousse les femmes à gravir les montagnes ? Existe-t-il un alpinisme au féminin ? Telle est la question soulevée dans cet essai qui retrace le parcours des femmes alpinistes, du XIX<sup>e</sup> à aujourd'hui.

Conçu de manière chronologique, ce livre aborde l'histoire de l'alpinisme au féminin : des femmes pionnières qui se sont lancées à l'assaut des sommets dès le XIX<sup>e</sup> siècle à Sophie Lavaud ou encore Lise Billon, alpinistes d'aujourd'hui et de demain. Mais plus qu'une simple succession de dates, il explore la possibilité d'une pratique spécifique aux femmes. « Pour comprendre ce qu'est un alpinisme avec une empreinte féminine, il nous faut donc plonger dans l'histoire des femmes qui ont tracé leur voie dans ce monde, car elles existent », écrit le couple d'auteurs dans leur avant-propos. Stéphanie, ingénieure, et Blaise, guide de haute montagne, résident dans la vallée de Chamonix et sont tous deux passionnés d'alpinisme. (F.N.)



*Une histoire de l'alpinisme au féminin*

Blaise et Stéphanie Agresti  
Glénat • Collection «Une histoire de...»  
176 pages • 25,95 € • octobre 2024

Après les boules de Noël, place aux boules de cristal ! Que va-t-il se passer en 2025 ? Les astres seront-ils alignés pour tous ? On vous donne la tendance alpine de cette année. Il suffira d'un signe... (C.B.)



## CAPRICORNE

22 DÉC. - 20 JANV.

### BÊTE À CORNE ET QUEUE DE POISSON

Ce début d'année risque de vous rendre chèvre : rejoignez l'élevage de chez Pépé Nicolas à Val Thorens dans ce cas-là ! Vous avez des projets professionnels par-dessus la tête, mais votre sens du travail et de la rigueur vous aidera pour que tout ça ne se termine pas en queue de poisson.



## VERSEAU

21 JANVIER - 18 FÉVRIER

### ÇA COULE DE SOURCE

Vous avez besoin de vous ressourcer et de faire le vide après avoir baigné dans le tourbillon humain du réveillon ? Consommez donc l'eau de Bonneval (Séze) ou faites un tour à Aquamotion à Courchevel ! Il ne faudrait pas une réflexion de trop, au risque que la goutte d'eau fasse déborder le vase.



## CANCER

21 JUIN - 22 JUILLET

### JE RÊVE... PINCEZ-MOI !

Vous retrouvez votre émerveillement perdu ces derniers temps. La beauté des 3 Vallées vous paraît irréaliste et l'émotion vous fait sortir de votre carapace. Vous en pincez particulièrement pour le charme de Saint-Martin de Belleville.



## LION

23 JUILLET - 22 AOÛT

### UNE BONNE PATTE

Vous vous sentez serein et faites preuve d'une tolérance sans limite. Votre recette, le centre aqualudique « La Bulle » aux Menuires. Mais attention à ne pas être trop bonne patte, et n'oubliez pas de faire rugir de temps en temps la bête qui sommeille en vous.



## BÉLIER

21 MARS - 19 AVRIL

### EN MODE CORNE DE BRUME

Cette année, vous développerez votre sens artistique et notamment votre oreille musicale en participant aux concerts des groupes du coin : Hook, I Woks... sans oublier les incontournables Ben et Bélier Bleu.

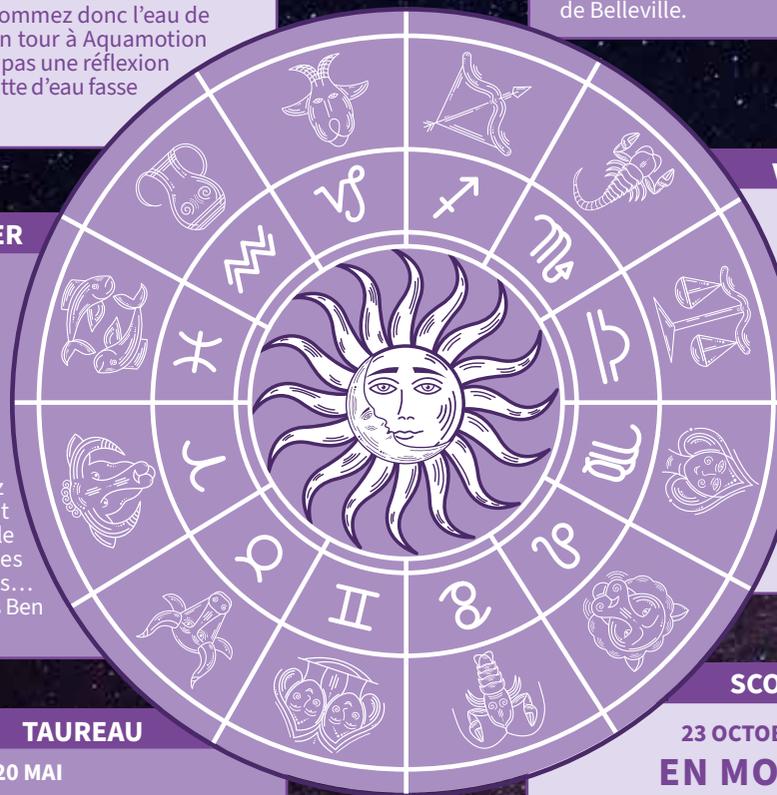


## POISSON

19 FÉVRIER - 20 MARS

### TEAM POISSON CLOWN

Vous êtes d'humeur guillerette et vous vous sentez comme un poisson dans l'eau, surtout dans le torrent de Bozel. Vous faites l'unanimité auprès de tous, mais attention de ne pas finir la tête sous l'eau à force d'accepter toutes ces invitations...



## VIERGE

23 AOÛT - 22 SEPT.

### EN MODE SAINTE-NITOUCHE

De bonnes résolutions pour 2025, oui ! Mais ne devenez pas trop sage... On vous conseille d'aller faire un petit tour à Méribel pour faire le plein de Folie (Douce) et vous mettre à l'heure anglaise, en mode « Oh my god ! ».



## BALANCE

23 SEPT. - 22 OCT.

### VERSION COMMÈRE

Ce qu'on apprécie, c'est votre côté sociable, à tel point que beaucoup se confient à vous. Mais les secrets sont parfois lourds à porter, et vous avez tendance à répéter... on vous traite même de balance ! Réfléchissez... S'il y a deux poids deux mesures, optez pour la discrétion et allez donc méditer du côté de la cathédrale Saint-Pierre à Moûtiers.



## TAUREAU

20 AVRIL - 20 MAI

### PLUTÔT TARINE OU ABONDANCE ?

2025 est l'année de la sagesse... Plus question de vous traiter de vache folle ! Vous gardez la tête froide et vous concentrez sur la production de beaufort (évidemment), pour bien approvisionner la Coopérative laitière de Moûtiers. Après tout, le monde appartient à ceux qui se lèvent tau...reau.



## SCORPION

23 OCTOBRE - 22 NOVEMBRE

### EN MODE MORSURE DU FROID

Une petite piqûre de rappel, il va falloir faire le plein de vitamine D. Le froid des stations vous met à plat. Pourquoi ne pas prévoir un petit voyage au soleil dans les mois à venir ? Attention cependant aux piqûres de vos homonymes dans les pays tropicaux. Passer de Val Thorens au Sénégal, c'est le dépaysement total...



## GÉMEAUX

21 MAI - 20 JUIN

### TOUT EST MIEUX À DEUX

On peut dire qu'en 2025, vous faites coup double. L'amour se pointera à votre porte et vous serez dans une forme olympique. Emmenez donc votre moitié nager dans le bonheur, du côté du grand spa thermal de Brides-les-Bains.



## SAGITTAIRE

22 NOVEMBRE - 21 DÉCEMBRE

### PLUSIEURS CORDES À VOTRE ARC

Ne soyez pas trop exigeant et à cheval sur vos principes. Prenez confiance en vous ! Après tout, vous possédez plusieurs cordes à votre arc et ne misez pas tous vos pions sur le même cheval. Vous en doutez ? Faites le tour du domaine skiable des 3 Vallées pour vous inspirer.

# STÖCKLI

THE SWISS SKI 



EDGE TR  
LASER SX  
LASER MX  
LASER CX  
NELA 88  
NELA 96  
MONTERO AR  
MONTERO AX  
MONTERO AX OREA  
MARCO ODERMATT



**NEW COLLECTION 2024 / 2025**  
available in Jean Blanc Sports - Courchevel 1850



© Patrick Puchod

6  
JAN

## EN MODE FLAMME

# olympique

Si l'annonce de l'organisation des Jeux olympiques d'hiver 2030 dans les Alpes françaises est sur toutes les lèvres, Courchevel nous donne l'occasion de nous mettre dans la peau de nos athlètes. Rendez-vous le lundi 6 janvier pour 1,2,3 (GO) JO... une compétition familiale palpitante.

Place à la compétition le lundi 6 janvier à partir de 16h sur le front de neige de Courchevel. Allons découvrir en famille une animation originale où un parcours interactif nous attend au tournant : saut de haies, échelle rythmique, parcours de coordination... le cardio s'apprête à monter d'un cran. Entre jeux et compétition, l'adrénaline monte. À cela s'ajoute un chrono pour pimenter davantage le moment. Durant cette épreuve accessible à partir de 5 ans, endossons le costume d'un mytique Martin Fourcade en nous initiant au biathlon laser, où précision et rapidité seront les armes qui feront la différence. Prêt à briller sur les épreuves et à ramener l'or à la maison ? (C.B.)

 Experience the thrill of the Olympics in Courchevel on 6 January as from 4pm. Come and join "1,2,3 (GO) JO," a fun family event featuring interactive challenges like hurdles, coordination courses, and laser biathlon. Open to ages 5+, it's your chance to compete and feel like a true champion!

  
**1,2,3 (GO) JO • RENDEZ-VOUS LUDIQUE**

Dès 16h • Gratuit  
Front de neige de Courchevel 1850



© L. Du

**EN +**

**VENDREDI 03.01**  
Ski show du Nouvel an  
*New Year's ski show*  
16h • Accès libre  
Front de neige • Courchevel Village

**SAMEDI 04.01**  
Stage de survie polaire  
*Polar survival training*  
Les week-end • Dès 14 ans  
Courchevel 1850  
stage-aventure-survie.com

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



# DIEGO

## VERS LES SOMMETS *mondiaux*

Champion de France de slalom géant en 2024, Diego Orecchioni a fait une entrée remarquée sur la scène internationale du ski alpin. Entre ses premières glisses, ses ambitions en coupe du monde, et son rêve de décrocher le Globe de Cristal, découvrez le parcours d'un passionné prêt à en découdre avec les plus grands.

### Ton parcours ?

J'ai commencé le ski à l'âge de 2 ans dans les Pyrénées. Je suis devenu bon assez rapidement. À 11 ans j'ai gagné le Coq d'Or. J'ai déménagé avec mes parents pour intégrer la section ski du collège de Moutiers. Je me suis d'abord entraîné avec le club de Valmorel, puis celui de Courchevel. Après le Pôle France de ski alpin d'Albertville, j'ai directement intégré l'équipe de France junior, puis le circuit coupe d'Europe, et la coupe du monde en 2024.

### Parle-nous de ta victoire en Coupe d'Europe en avril 2024 ?

C'était en Norvège, il y avait deux épreuves. Le premier jour, j'ai terminé 34<sup>e</sup>, mon pire résultat de la saison. Le lendemain, j'ai gagné ma première Coupe d'Europe. Je suis passé des larmes de tristesse aux larmes de joie en très peu de temps. Un ascenseur émotionnel !



J'AIMERAIS  
M'INSTALLER  
DANS LE  
TOP 30  
MONDIAL



### Tes prochains objectifs ?

Suite à mon titre de Champion de France l'hiver dernier, j'ai obtenu un ticket nominatif pour la coupe du monde 2024-2025. J'aimerais continuer sur ma lancée, m'installer dans le top 30 du classement mondial et avoir de meilleurs dossards. À plus long terme, c'est gagner un classement général. Mais ma plus belle récompense serait d'obtenir le Globe de Cristal qui récompense un skieur sur une saison complète.

### Et les JO 2030 ?

C'est dans longtemps, et je ne sais pas du tout où j'en serais. Si ça se trouve j'aurais arrêté le ski, ou je serais au top de mon niveau ! En tout cas, c'est une très belle occasion pour notre station de Courchevel qui va accueillir des épreuves. Ça fera deux éditions qui se déroulent en Europe dans un pays de neige (après). Ça ne peut que motiver et faire rêver.

### Tes spots préférés ?

Courchevel en premier, car on y est toujours bien accueillis avec le club. Le staff nous prépare les pistes au mieux, on a de bonnes conditions. Ensuite ce serait Val d'Isère, surtout pour le Criterium, sur une piste très technique que j'apprécie beaucoup. C'est une piste de guerrier ! (F.N.)

**🇬🇧** French Giant Slalom Champion in 2024, Diego Orecchioni, 24 years old, has made an amazing debut. Starting at the age of 2 in Les Pyrénées, he quickly excelled, winning the Coq d'Or when he was 11 years old. After training in Moutiers, Valmorel, and Courchevel, he joined the Junior French Team, participating in the European and World Cup circuit. In April 2024, Diego won his first European Cup. A dream come true would be the top 30 of the World Cup circuit and the prestigious Crystal Globe.

📍 Pour le suivre  
📷 diegoorecchioni



### Profil

**Prénom :** Diego

**Nom :** Orecchioni

**Age :** 24 ans

**D'où :** Pyrénées

**Discipline :** Ski alpin

**Club :** Courchevel

### Palmarès

- Champion de France en géant 2024
- 3<sup>e</sup> au classement général de la Coupe d'Europe 2024
- 1 victoire en coupe d'Europe

# PRENDS TA LUGE ET TIRE TOI!

BAR • SNACK • LIVE MUSIC • SHOP • RENTAL

LES  
LIVE  
MUSIC  
DU  
MERCREDI



11.12 HOOK (LIVE ROCK) • 18.12 GROOVEWAX  
 25.12 SELECTA KYLL • 08.01 DAVOJAH & JCAO  
 15.01 SNIPER & DJ BLAIZ' PAF 10€ • 22.01 ATILI  
 29.01 BALIK (DANAKIL) • 05.02 MADDY V & SELECTA KUNTA  
 12.02 ONDUBGROUND 19.02 MOUSTACHE • 26.02 L'HEXALER  
 MARDI 04.03 //CARNAVAL// BEN ET BÉLIER BLEU  
 12.03 ASHKABAD 19.03 LITTLE LION AND FRIENDS  
 26.03 EKLIPS & DJ TOPIC  
 02.04 PIERPOLJAK FEAT JUDAH ROGER • 09.04 MILOON

15.12 GENOMA // 22.12 DAVID GETO

29.12 MOÛ // 05.01 IMAE

12.01 MINOO // 19.01 THE ALCHEMISTE

26.01 MAMEEL // 02.02 IMAE

09.02 DAVID GETO // 16.02 MLUA

23.02 THE ALCHEMISTE // 02.03 GENOMA

09.03 IMAE // 16.03 MINOO

23.03 THE ALCHEMISTE // 30.03 MOÛ

06.04 DAVID GETO + THE ALCHEMISTE

LE DIMANCHE J'PEUX PAS  
J'AI TECHNO



POUR PLUS D'INFOS,  
TIRE TOI PAR LÀ !



@PRENDS\_TA\_LUGE

PRENDSTALUGEETTIRETOI.COM



LE FORUM // COURCHEVEL 1850 • (+33)04.79.08.78.68



THÉÂTRE

10  
JAN

## VOUS ALLEZ VOIR CE QUE VOUS ALLEZ BOIRE !

Deux hommes racontent sur scène le vin dans un spectacle plein d'humour. Une belle invitation au partage de bouteilles et d'histoires sur « Le Nectar des dieux », le vendredi 10 janvier

Dix mille ans d'histoire racontés par deux interprètes de la Compagnie des Désignés Volontaires, des dizaines de personnages croisés comme César, Dom Pérignon ou Marie-Antoinette... Dans cette pièce, on apprend, on rit... et on n'a qu'une envie : déboucher une bonne bouteille et refaire le monde. C'est d'ailleurs autour d'une bouteille qu'est née l'idée de ce spectacle, un mélange de conférences, contes et scénettes pour raconter le vin. Promis, pas de gueule de bois le lendemain... (C.L.)

🇬🇧 A lively show by the theatre group Compagnie des Désignés Volontaires spans 10 000 years of history, featuring figures like Caesar and Marie-Antoinette. Mixing humor, stories, and mini-scenes, "Le Nectar des Dieux" is a theatre play not to be missed, on 10 January at 9pm in Courchevel La Tania, for free.

### PIÈCE DE THÉÂTRE « LE NECTAR DES DIEUX »

À 21h • Offert par Courchevel Tourisme  
Salle de spectacle de Courchevel La Tania  
Infos : + 33(0)4 79 08 00 29  
Inscription : billetweb.fr





# ORSATUS, *vivier de champions*

ALEXANDRE FOURRAT

**Orsatus Ski Racing, structure privée d'entraînement des skieurs de haut niveau, est basée à Brides-les-Bains. Alors que les compétitions ont repris sur les pistes, Alexandre Fourrat, directeur sportif avec son frère Jean-Baptiste, nous présente cette nouvelle saison.**

### Quoi de neuf chez Orsatus depuis l'hiver dernier ?

Globalement, il n'y a pas de grand changement. Nous accueillons toujours 80 athlètes filles et garçons, de 16 à 25 ans. La majorité sont des Français, dont 15 issus des 3 Vallées, mais on compte une douzaine de nationalités. Ces sportifs sont accompagnés par 15 coaches, qui les suivent sur la partie physique, technique, récupération... Et comme chaque année, nous avons renouvelé notre labellisation avec la Fédération Française de ski.

### Comment se prépare une saison ?

Elle se décompose en trois temps, de juin à novembre. En juin et juillet, on travaille surtout les techniques de base, sur le glacier des 2-Alpes. En août et septembre, on met le cap sur l'Argentine pour poursuivre l'entraînement. Et enfin, en novembre, direction la Suède pendant 17 jours, à Kadbalis, un site où nous allons depuis 12 ans, et où viennent aujourd'hui toutes les équipes du monde.

### Maintenant, place à la compétition...

De la fin novembre à début avril, Brides-les-Bains devient le camp de base des athlètes d'Orsatus à temps plein. Ils vivent et s'entraînent ici, entre leurs courses. Une zone de vie se développe depuis deux ans dans le camping Camp Lodge 3 Vallées, avec l'installation de salles de réunion, vidéo, bureaux, un chapiteau collectif, et nouveauté, un local pour accueillir les kinés/ostéopathes. C'était important de créer un lieu où les athlètes peuvent se retrouver après les entraînements, pour débrief et entretenir l'esprit d'équipe. Ensuite, le partenariat avec la station permet l'utilisation des infrastructures locales, comme la salle de la Dova, les Thermes de Brides nous mettant aussi à disposition en hiver une salle pour la prépa physique.



### Quels sont les objectifs pour cet hiver ?

Ils sont fixés individuellement, selon le potentiel de chacun, l'idée étant toujours que chaque athlète évolue à son rythme. Certains ont le potentiel pour intégrer les équipes de France, nous verrons au printemps... L'hiver dernier par exemple, Tiffany Roux a gagné en coupe d'Europe, et pris 10 départs en coupe du monde. Elle a quitté Orsatus pour intégrer l'équipe de France de ski-cross et un nouveau challenge. Laurine Lugon-Moulin est partie en équipe de France de slalom géant. Léna Dauphin, malgré des podiums en coupe d'Europe en vitesse, n'a pas été appelée à la FFS. Elle a choisi d'arrêter le ski pour se consacrer à ses études. On peut aussi citer Louison Accambay. Sa bonne saison lui a permis de décrocher une bourse dans une université américaine, et cette année, elle peut ainsi concilier études et sport de haut niveau. (E.R.)

**UK** Orsatus Ski Racing is a private training centre for top-level skiers based in Brides-les-Bains. Orsatus trains 80 athletes aged 16-25 from 12 nationalities, proposing glacier sessions in summer, Argentina in fall, and Sweden in November. During competition season from November to April, the athletes stay in Brides-les-Bains, using local facilities. The goals vary per athlete, from joining national teams to balancing studies and sport. Success stories include Tiffany Roux and Laurine Lugon-Moulin.



### SKI ALPIN • ORSATUS SKI RACING

Partenaire de la station de Brides-les-Bains  
brides-les-bains.com  
orsatus.fr

Orsatus Ski Racing orsatus\_skiracing

## EN +

### MERCREDI 08.01 Initiation au tir laser

*Laser shooting introduction*  
De 16h à 17h • Gratuit  
Petit Chalet • Parc thermal

### JEUDI 09.01 Live Music avec 100DB

*100DB Live Music*  
De 17h à 19h • Gratuit  
Place de l'office de tourisme

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

# Casino des Vallées

BRIDES  
— LES —  
BAINS

RESTAURANT  
— BAR

OUVERT  
7j/7

dès le 15/12  
BLACK-JACK  
19H30-3H

dès le 15/12  
14H - 3H  
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 —

## DEUXIÈME variation



Pop, soul, jazz électro, blues... Le Festival Jazz Variations fait vibrer Méribel ! Quatre concerts rythment le mois de janvier pour célébrer toutes les facettes du jazz. Après les airs wonky Jaz Delorean Trio, place à Elvett et son jazz pop, teinté de soul et d'électro, ce jeudi 9 janvier.

Méribel entame la nouvelle année en musique avec une programmation inédite pour son Festival Jazz Variations. Après le coup d'envoi donné par Jaz Delorean Trio, place cette semaine à Elvett et son jazz pop, teinté de soul et d'électro. Des notes de piano se marient à des voix féminines dans une intense mélodie qui joue avec nos sens. Chaque semaine de janvier, le festival dévoilera des univers variés, entre soul, jazz électro ou blues, pour séduire mélomanes avertis et curieux. Ensuite, ce sera le tour de Mounam Sing's Nina Simone (le 19 janvier) et Erik Truffaz pour le grand final du 23 janvier. (F.N.)

After the wonky tunes of Jaz Delorean Trio, the Jazz Variations Festival continues in January with one concert a week, blending jazz, soul, and electro. Highlights include Elvett's jazz-pop fusion on 9 January at 9pm, Mounam Sing's Nina Simone on 19 January, and Erik Truffaz on 23 January.

### CONCERT ELVETT • FESTIVAL JAZZ VARIATIONS

À 21h, à l'auditorium  
12€ en prévente en ligne jusqu'au jour J à 19h  
20€ sur place par CB uniquement  
Prochains concerts les 19 et 23 janvier

ENVIE  
DE SORTIES ?  
DANSE • THÉÂTRE • CIRQUE • CONCERT

LE DÔME  
THÉÂTRE  
ALBERTVILLE

LE DÔME THÉÂTRE - ALBERTVILLE  
PLACE DE L'EUROPE  
04 79 10 44 80

EN +

LUNDI 06.01

Projection d'un film  
sur la nature

Screening of a film on nature  
De 15h à 16h • Gratuit  
Maison de la Réserve de Tueda  
Méribel-Mottaret

MERCREDI 08.01

Les amis du CMA fêtent le four

CMA friends celebrate the oven  
Centre montagne air  
De 17h à 22h • Gratuit  
Les Allues

Office de tourisme  
Méribel

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

© No Words by Elvett

© The Hill by Elvett



BRUME

brumeworld.com



— MÉRIBEL —

## LE SKI DE RANDO *dans la peau*

Après les fêtes, il est l'heure de se refaire une santé. Quoi de mieux que le ski de randonnée au milieu d'un décor magique et enneigé. Focus sur l'itinéraire Pic Bleu, au départ de Méribel Village.

### UN SPORT QUI A LE « PEAU-WER »

Le ski de randonnée est devenu en quelques années l'une des pratiques phare en montagne. Alliant effort physique et glisse, elle séduit débutants et pratiquants confirmés. L'aventure évasion commence sur le front de neige de Méribel Village, où la première action sera de fixer les peaux de phoques sous les skis. Elle nous emmène sur un itinéraire sécurisé de 5,5km et 600m de dénivelé positif. Et l'intérêt du parcours réside dans sa diversité de paysages. Entre forêts de pins enneigés et massifs majestueux, l'évasion s'annonce totale.

### AU PROCHAIN VIRAGE, TOURNEZ À DROITE

L'itinéraire se découpe en 3 tronçons. La première partie dite basse et facile nous mène du front de neige de Méribel Village à l'Altiport (3km - 300m D+) et nous fait redescendre par la piste bleue du Lapin. La seconde partie « intermédiaire » de l'Altiport au télésiège de la Loze (1km -100m D+) nous invitera ensuite à emprunter la piste verte du Blanchot. Enfin, le dernier tronçon de la partie haute nous mènera du télésiège de la Loze au chalet détente Pic Bleu (1,5km - 200m D+) et nous fera passer par la piste bleue Pic Bleu. Testons sans attendre cette expédition où le rêve devient réalité ! (C.B.)

 Ski touring has become a top mountain activity, combining physical effort and skiing. The adventure begins in Méribel Village, heading to the chalet Pic Bleu, a 5,5km secured ski touring track with a difference in altitude of 600m offering varied landscapes, from snowy pine forests to majestic peaks.

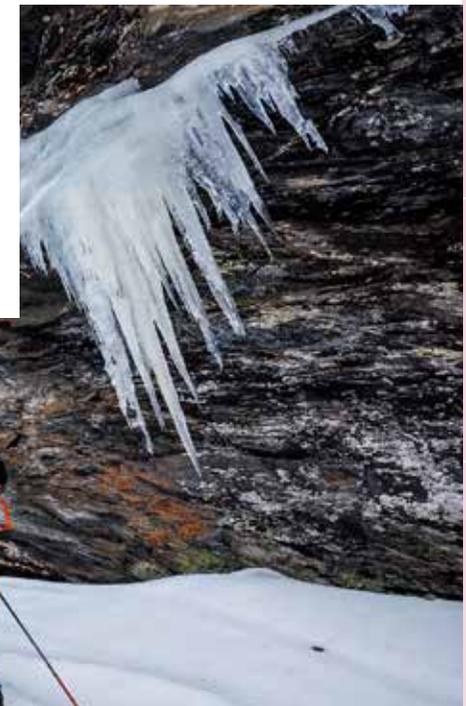


### ITINÉRAIRE BALISÉ MÉRIBEL VILLAGE - PIC BLEU

Parcours accessible pendant les heures d'ouverture du domaine skiable

+33 (0)4 79 08 60 01 • méribel.net

© Photos Sylvain Aimoz



LES 3 VALLEES

COURCHEVEL

BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENEURES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTIERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

# FRÉQUENCES

## LA BELLE SÉQUENCE



C'est l'histoire d'une rencontre entre un freerider et un vidéaste. Jérémy Prévost, ambassadeur de Méribel, et Antoine Laurent, vidéaste de Méribel Tourisme. Tous deux enfants de la vallée, passionnés de ski et de cinéma. Le court-métrage « Fréquences », récompensé au High Five Festival 2024 à Annecy, est le fruit de leur créativité et de leur complicité.

### UN FREERIDER ET UN VIDÉASTE

Ça fait trois ans qu'Antoine et Jérémy skient ensemble et font des vidéos de freeride. Le film « Fréquences » est né de cette alchimie qui s'est développée entre eux au fil du temps. « Pour bien filmer un rider, il y a toute une phase de calage pour comprendre comment fonctionne l'autre, pour pouvoir anticiper ses mouvements et ne pas se gêner. On a tellement skié ensemble avec Jérémy qu'on a même plus besoin de se parler pour communiquer », raconte Antoine.

### LE FILM « FRÉQUENCES »

Tout au long du court-métrage, on voit Jérémy, freerider originaire de la station, évoluer sur les pentes enneigées de Méribel, de très belles images qui oscillent entre jour et nuit. « L'idée était de filmer une session de ski qui ne s'arrête jamais. On a tous un peu cette envie quand on skie. On veut faire durer le plaisir », explique Jérémy. « Fréquences » a reçu le Best Short Movie Award 2024 décerné par le High Five Festival d'Annecy, qui a salué sa qualité artistique. Une récompense qui a été une surprise tant pour l'un que pour l'autre : « Être sélectionné pour le festival était déjà une victoire. C'était un rêve de partager l'affiche avec les grands pontes. J'ai eu du mal à y croire ! », se remémore Antoine. « Le High Five est une référence dans le milieu, c'est une récompense qui a beaucoup de valeur à mes yeux », ajoute Jérémy.

© Antoine Laurent



### MÉRIBEL AUTREMENT

Antoine et Jérémy ne cessent de redoubler de créativité pour donner une autre image de la station. « Ce qu'on essaie de faire, c'est aussi de montrer Méribel autrement, notamment à travers son potentiel hors-piste qui est méconnu », précise Jérémy. Dans la web-série « Welc(h)ome », ils ont cette volonté de parler de Méribel aux 4 saisons. Dernièrement, Antoine a aussi lancé « Méri'backstage », une série d'épisodes pour montrer l'envers du décor d'un domaine skiable. (F.N.)

© Antoine Laurent



© Antoine Laurent



© Jérémy Prévost



🇬🇧 This is the story of a unique collaboration between freerider Jérémy Prévost and filmmaker Antoine Laurent, both passionate skiers from the Méribel valley. Their short film "Fréquences", awarded Best Short Movie at the 2024 High Five Festival, showcases their synergy developed over three years of freeriding and filming together. The duo also aims to show a new side of Méribel, highlighting its off-piste potential in series like "Welc(h)ome" and "Méri'backstage".



### COURT-MÉTRAGE DE FREERIDE

- Durée (8mn), avec Jérémy Prévost et Antoine Laurent (Dazed Factory)
  - Primé au High Five 2024 (Best Short Movie Award)
  - Dispo sur la chaîne Youtube de Méribel
- Pour les suivre : [@jeremy\\_prevost](#) • [@dazed\\_factory](#)

# LE PATRIMOINE À DÉVORER



RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DANS LE PROGRAMME DES ANIMATIONS DE LA SEMAINE

VISITS IN FRENCH ONLY

CHAQUE VISITE COMPREND UNE DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX

## Les Apéros de l'Architecture

### Les Menuires

Découvrez les étapes clés de la construction des Menuires et des choix architecturaux audacieux et innovants.



## Secrets et saveurs du miel à Mellifera

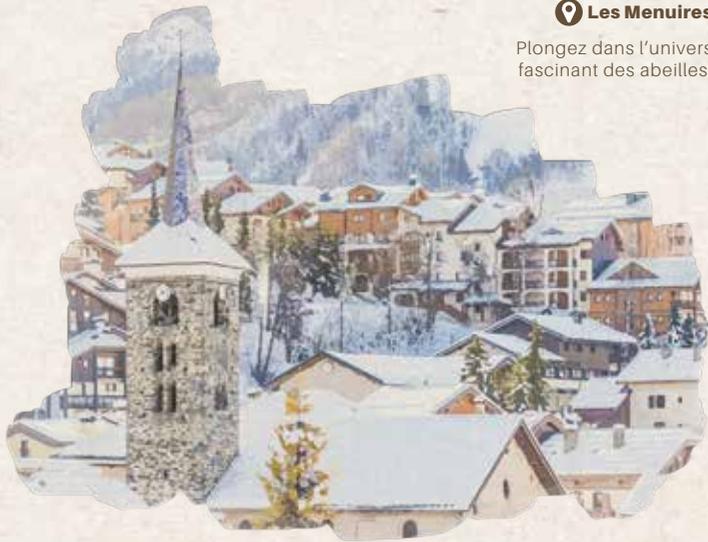
### Les Menuires

Plongez dans l'univers fascinant des abeilles.

## Les Visites du village aux flambeaux

### Saint-Martin-de-Belleville

Plongez dans l'histoire du village, où chaque rue et bâtiment racontent un chapitre de la vie locale.



## Échos gourmands au Musée

### Saint-Martin-de-Belleville

À travers cette visite guidée, découvrez l'histoire fascinante de l'agropastoralisme qui façonne la vallée aux stations de ski devenues emblématiques.

## Contes et goûter à l'étable

### Saint-Martin-de-Belleville

Dans l'atmosphère rustique de l'ancienne étable, les petits explorateurs s'installent pour écouter un conte captivant qui les transportera à travers l'histoire et les traditions de la vallée d'autrefois.

## Balade au Moulin de Burdin

### Saint-Marcel

Vous apprendrez comment les grains étaient transformés en farine et goûterez aux produits locaux : pain du village et bière locale (sirop pour les enfants).



— SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE —

## PATRIMOINE DES VISITES à dévorer !

Le patrimoine à dévorer, c'est la nouvelle version des visites guidées élaborées cet hiver par la station et la Fondation pour l'action culturelle en montagne (Facim). Cela donne des rendez-vous qui nourrissent autant les papilles que les neurones. C'est parti pour une visite ?

Cet hiver, on dépoussière les visites du patrimoine à Saint-Martin et aux Menuires ! Dans la station-village, ce sont ainsi quatre rendez-vous qui sont proposés aux curieux, autour de thématiques « à dévorer », puisque chacune combine l'intervention d'un guide-conférencier avec une dégustation ou un goûter...

Les visites guidées du village aux flambeaux permettent de plonger dans l'histoire des rues et bâtiments, avant de terminer au musée, à la découverte des objets et témoignages du passé (dès 8 ans). Les contes et goûters à l'étable se déroulent dans l'ancien étable du musée, avec un récit captivant qui transporte au cœur des traditions de la vallée d'antan (pour les enfants de 3 à 8 ans). Toujours au musée, les échos gourmands évoqueront l'histoire de l'agropastoralisme, jusqu'à la dégustation de beaufort (dès 8 ans).

Enfin, on prend l'air pour la balade gourmande jusqu'au moulin de Burdin, durant laquelle le guide retracera une partie très particulière de l'histoire locale : celle de la fabrication du pain, base de l'alimentation montagnarde (dès 8 ans). (E.R.)



© Photos DK

### VISITES GUIDÉES ET GOURMANDES

Programme détaillé et inscriptions à la Maison du Tourisme  
Tarifs 8€ adulte / 5€ -16 ans

EN +

### DU DIMANCHE AU VENDREDI

Musée de Saint-Martin  
Saint-Martin Museum  
9h-12h et 14h-18h  
Payant sauf -16 ans  
Centre village

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



Discover Saint-Martin-de-Belleville and Les Menuires through four different guided visits with tastings. Highlights include a walk through the village by torchlight and a visit to the museum, storytelling in a former barn, agropastoralism and Beaufort cheese tasting, and a scenic tour to the Burdin mill to explore traditional bread-making.

LES 3 VALLÉES  
COURCHEVEL  
BRIDES-LES-BAINS  
MÉRIBEL  
BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN  
BELLEVILLE - VAL THORENS  
MOUTIERS / BOZEL ...  
GUIDE GOURMAND



HAUTE TECHNICITÉ

BAS CARBONE

MADE IN EUROPE

TRICOLOR propose des produits textiles pensés pour les professionnels de la montagne. La marque a été créée avec la volonté de proposer des produits technologiquement avancés en prenant en compte les enjeux environnementaux. De l'éco conception à la production made in Europe, en passant par la sélection de matières premières bio sourcées, nos produits allient technicité et impact bas carbone.

Conception : maseo / création : suhlerp / olivier / vanderouin

**3**  
TRICOLOR  
FRANCE

Tous nos modèles sont notés A à l'écorescore



TRICOLOR est une marque distribuée par :  
Zone Alpine Pro 800 Rue de l'Énergie, ZAC du Château, F-73540 La Bathie

— LES MENUIRES —

© Vincent Lotenberg



© Afnor



LES 3 VALLEES

COURCHEVEL  
BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOUTIERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

UN AFTER SKI

9  
JAN

épiphanique

Le Crazy After Ski fait son épiphanie. Trouvez-vous la fève cachée dans une galette des rois gigantesque ? De nombreux défis vous attendent le jeudi 9 janvier sur le front de neige de La Croisette.

C'est un after ski un peu spécial que nous ont concocté Kévin et Paul, chargés d'animation pour l'office de tourisme des Menuires. Conçue sur le thème de l'épiphanie, la programmation réserve bien des surprises. Au programme : une chasse au trésor glacée, de la sculpture sur neige, une déambulation de la troupe Bruits de cuisine, un show musical au goût épique. Fève sur le gâteau : une galette des rois géantes à dévorer, accompagnée d'un chocolat chaud offert pour tout verre ramené. La soirée se clôturera à 19h15 par un feu d'artifice sur le front de neige.

LES CRAZY AFTER SKI, C'EST QUOI ?

C'est le rendez-vous familial ou entre amis, tous les mardis de 17h à 19h sur le front de neige de La Croisette ou des Bruyères. Des animations gratuites, plus folles les unes que les autres, pour clôturer la journée en beauté. Bubblefoot, courses de draisiennes, ateliers créatifs, shows... Il y en a pour tous les goûts et tous les âges. (F.N.)



© Pixabay

CRAZY AFTER SKI EN MODE ÉPIPHANIE

Front de neige La Croisette  
De 17h à 19h15 • Gratuit



© Marine Vernaz

🇬🇧 The Tourist Office organises a unique event on 9 January with a frosty treasure hunt, music, snow sculptures, live performances, and a giant epiphany cake with hot chocolate, and fireworks at 7.15pm. Every Tuesday from 5pm to 7pm, the Crazy After Ski proposes free animations, bubblefoot, balance bike races, and workshops, fun for all !

EN +

JEUDI 09.01  
Salle des machines, visite guidée

Engine room, guided tour  
11h • Accès libre avec forfait de ski  
Sommet Pointe de la Masse

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

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](http://www.koralp.com)

Produits français  
Production 100% régionale



MÉTIER  
RENCONTRE

## ANIMATRICE DE L'ESPACE SAISONNIERS SARAH'NIME

Chargée de vie locale pour la mairie de Saint-Martin-de-Belleville le reste de l'année, Sarah Chatz anime l'Espace Saisonniers des Menuires cet hiver. Celui-ci vient d'ouvrir ses nouveaux locaux sur l'avenue de La Croisette.

### Quel est ton parcours ?

J'ai été moi-même saisonnière pendant 20 ans dans la restauration aux Menuires, en Haute-Savoie ou encore en Ardèche. Je n'avais que 17 ou 18 ans quand j'ai commencé les saisons ! Ensuite, je suis devenue cheffe de cantine scolaire pour la mairie des Belleville et, plus récemment, chargée de vie locale dans la Direction des services à la population. Assurer l'animation de l'Espace Saisonniers des Menuires fait partie de mes missions.

### Pourquoi ces nouveaux locaux ?

Jusqu'à présent, on était installés dans l'immeuble La Viaz, en contrebas de la station. Ce nouvel emplacement, près du front de neige de La Croisette, est beaucoup plus central. Cela devrait nous permettre de toucher davantage de monde et de redynamiser l'espace.

### Quels services sont proposés ?

On offre un panel d'animations tout au long de la saison, aussi bien dans les locaux qu'à l'extérieur. En parallèle, on propose un accompagnement administratif pour les saisonniers, notamment pour ceux qui découvrent leur premier emploi. Ils ont souvent besoin de conseils ou d'un coup de pouce dans leurs démarches.



### Et côté santé ?

Une assistante sociale assure une permanence dans un bureau dédié à la confidentialité. On organise aussi des actions de prévention, comme la Journée Santé. C'est l'occasion de proposer des dépistages et des bilans gratuits sur place. La prochaine se tiendra le 25 mars dans la salle Léo Lacroix, de 12h à 17h30. À Val Thorens, une Journée Santé est prévue dès le 6 février, au centre sportif Le Board.

### Quelles animations rythment la saison ?

On a remarqué que de nombreux saisonniers ne prennent pas le temps de profiter de la montagne. On a donc prévu des initiations aux sports d'hiver comme le ski, le snowboard ou les balades en raquettes, avec des tarifs très avantageux, voire gratuits. On organise aussi des sorties à la Montagnette Immersive (sur le domaine skiable, avec le service des pistes, ndlr) pour sensibiliser à la sécurité en montagne. Une autre nouveauté : la possibilité de commander des paniers de fruits et légumes issus de la Biocoop, livrés directement à l'espace saisonnier. Enfin, des cours de yoga auront lieu deux fois par semaine, à prix libre, dans nos locaux.

### Un dernier mot ?

On souhaite que les saisonniers se sentent intégrés, qu'ils puissent profiter de leur expérience en montagne tout en prenant soin d'eux, que ce soit sur le plan physique, mental ou social. Ils peuvent être force de proposition, on est à l'écoute de leurs besoins et de leurs envies. (F.N.)

 Sarah Chatz, local life coordinator in Saint-Martin-de-Belleville, runs the new Espace Saisonniers in Les Menuires, now centrally located on La Croisette. A former seasonal worker for 20 years, Sarah organizes activities, administrative support, and health services for workers, including prevention events like health days. The space offers affordable winter sports initiations, yoga, and fresh produce delivery. The goal is to help seasonal workers feel integrated and make the most of their mountain experience.



Profil

Prénom : Sarah

Nom : Chatz

Âge : 37 ans

Origine : Nîmes

Job : Animatrice

Où : Espace saisonniers

### ESPACE SAISONNIERS DES MENUIRES

Situé au Chalet parking du Clocher (avenue de la Croisette), il est ouvert les lundi, mardi et jeudi de 9h à 11h30 et de 14h à 17h, et les mercredi et vendredi de 9h à 11h30. Après-midi dédié aux rendez-vous.

Contact : +33 (0)6 72 14 70 02  
[emploi.lesbelleville.fr](mailto:emploi.lesbelleville.fr)

 Espace saisonniers des Belleville  
 [saisonnierslesbelleville](https://www.instagram.com/saisonnierslesbelleville)



LES MENUIRES



# TCHIN *tchin!*

6 > 9  
JAN

C'est un événement attendu chaque début d'année, tant pour les locaux que pour les saisonniers et les vacanciers : la Semaine des Vignerons fait battre le cœur de la station depuis plus de 20 ans. Et elle fait son grand retour du 6 au 9 janvier !

Que vous soyez expert en œnologie ou simple curieux, la Semaine des Vignerons est l'occasion de rencontrer les producteurs des quatre coins de la France. Comme chaque année, une trentaine d'exposants seront présents au centre sportif Le Break pour vous faire déguster vin rouge, blanc et rosé. « Il y a des vignerons qui viennent aux Menuires depuis plus de 20 ans pour présenter leur vin lors de cette semaine qui leur est dédiée », explique Kévin Chincholle, responsable animation de l'office de tourisme des Menuires. Ceux-ci joignent d'ailleurs l'utile à l'agréable, puisque la journée est consacrée au ski en famille ou entre amis, avant de prendre la direction du centre sportif en fin de journée pour un autre moment de convivialité.

Chaque soir, dès 17h30, plusieurs centaines de curieux, amateurs de bons nectars, se retrouvent ainsi dans les allées du Break. « Certains en profitent pour remplir leur cave pour l'année, d'autres viennent simplement découvrir et déguster des crus en direct avec les vignerons », poursuit Kévin. Alsace, Bourgogne, Champagne, Bordeaux, Savoie bien sûr... Tous les cépages et régions sont représentés. Et pour les visiteurs, avec un peu ou beaucoup de modération, tous les crus sont permis ! (F.N.)



## TÉMOIGNAGE

« Nous venons de Lucey, en Meurthe-et-Moselle (54), et participons au salon depuis presque 25 ans. On y va tout d'abord pour faire connaître l'appellation Côtes de Toul, typique du terroir lorrain, et pour profiter des pistes de ski. Je viens chaque année avec une équipe de copains. Ça fait toujours plaisir de recroiser des clients fidèles ! Depuis trois ans, nous remportons le prix du plus beau stand. Notre secret : du sourire, de l'énergie et de la bonne humeur. C'est comme ça qu'on fait rayonner un stand ! »

*David, propriétaire du domaine familial  
Maison Lelièvre*

 Whether you're a wine expert or just curious, La Semaine des Vignerons from 6 to 9 January is your chance to meet wine producers from across France. Held annually in Les Menuires, the event features tastings of red, white, and rosé wines presented by more than 30 wine producers. After a day on the slopes, visitors gather from 5.30pm to 8.30pm to taste wines from numerous French regions like Alsace, Burgundy, Champagne and Savoie, in a convivial atmosphere.



## SEMAINE DES VIGNERONS

De 17h30 à 20h30  
Centre sportif Le Break  
Tarif : 8€ pour accéder aux 4 soirées  
(pass à 6 € dès le mercredi soir)  
+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération

# LES PISTES *rien que pour vous*

Descente à l'aube, neige immaculée et petit-déjeuner panoramique... Avec la First Track des Menuires, vivez une expérience privilégiée : la descente des pistes fraîchement damées avant l'ouverture officielle.



Imaginez-vous sur une piste vierge, baignée par les premières lueurs du jour, à 2800m d'altitude. Ça vaut bien le coup de se lever tôt ! Rendez-vous à 7h50 à la télécabine de la Pointe de la Masse où les équipes de l'ESF, de la Sevabel et les pisteurs vous accueillent. Entamez votre première descente les étoiles dans les yeux, avec une vue grandiose sur la Vanoise, la Maurienne et le Mont-Blanc. Bleue ou rouge, les pistes offrent 1000m de dénivelé, dans une neige soyeuse. Après l'effort, le réconfort ! Retour au sommet pour un petit-déjeuner convivial au restaurant Le 2800. Idéal pour commencer la journée du bon ski ! (F.N.)

 Accompanied by ESF instructors, Sevabel, and members of the ski patrol, be the first on the slopes with First Track, departing the cable car Pointe de la Masse at 7.50am. Enjoy two wonderful descents with stunning views, and have breakfast at Le 2800.



## FIRST TRACK

Départ TC Pointe de la Masse  
Tous les mercredis • Inscription obligatoire  
30€ (2 descentes + petit-déjeuner)  
Niveau 3\* minimum • Dès 8 ans  
+33 (0)4 79 00 62 75 • skipass-lesmenuires.com

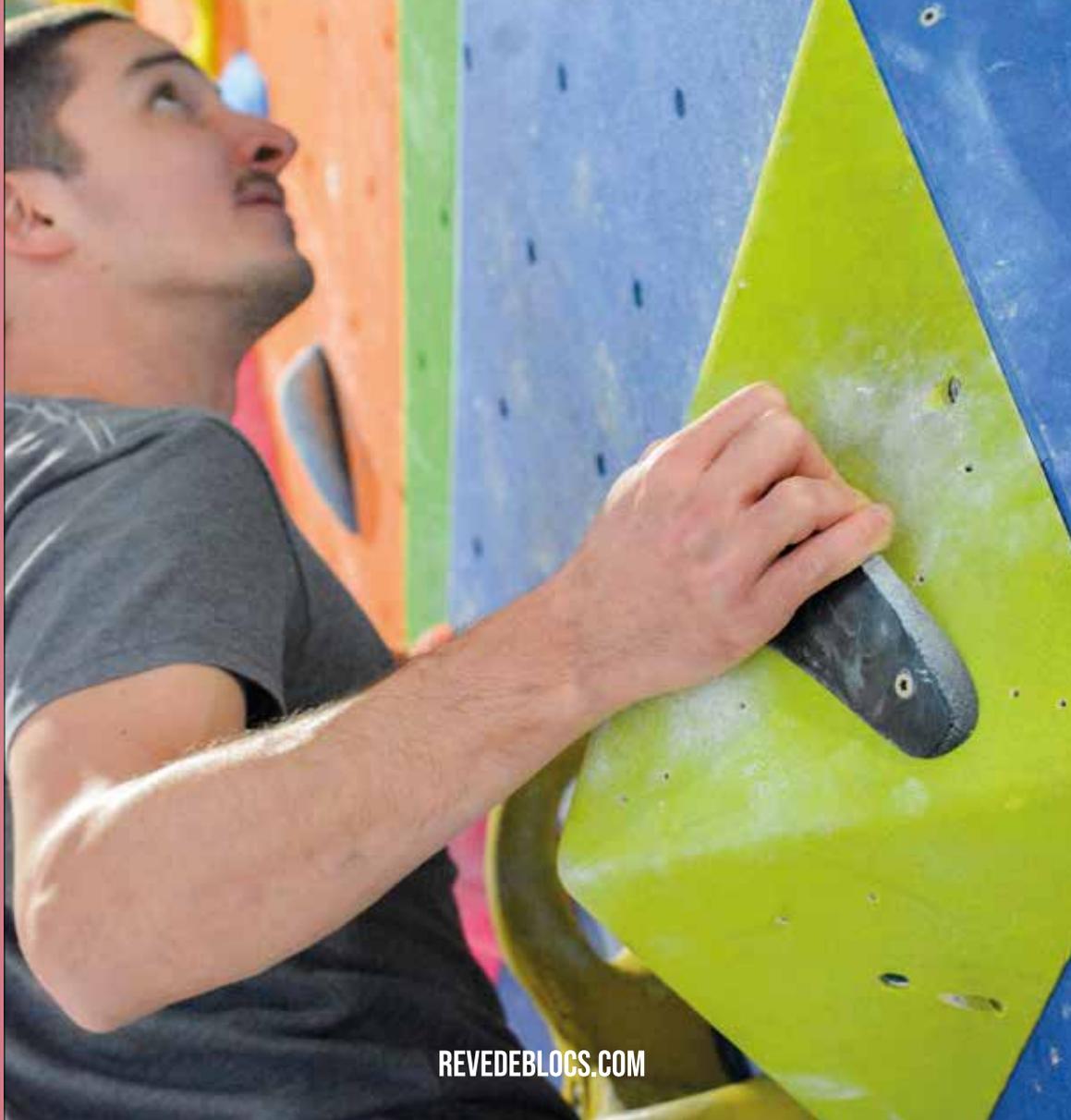


ESCALADE

LA SEULE **SALLE DE BLOCS** EN TARENTEISE

ZONE D'ACTIVITÉ  
DERRIÈRE LECLERC

**AIME 7J/7**



REVEDEBLOCS.COM

— VAL THORENS —

© Pixabay



© Pixabay



## DES ANIMATIONS **D'HIVER** ET VARIÉES

Après les fêtes, la magie continue du côté de Val Thorens. Focus sur les animations qui rassemblent petits et grands, rappelant ce mot d'ordre « Live United ».

### PLACE À LA GALETTE

Qui dit nouvelle année dit galette des rois. Rendez-vous le lundi 6 janvier du côté de la Maison de Val Thorens à partir de 10h, pour tenter votre chance et deviner le poids de la galette des rois de Val Thorens. Les résultats seront donnés à 17h : qui sera l'heureux vainqueur du délicieux mets tant convoité (gratuit) ? À 16h, les enfants pourront eux aussi parfaire leur couronne de rois et de reines aux couleurs de la station, toujours du côté de la Maison de Val Thorens (gratuit – dès 3 ans – accompagné d'un adulte).

### DE LA MUSIQUE MAIS PAS QU

Le mardi 7 janvier, l'originalité s'invite dans la salle polyculturelle. Rendez-vous à 18h30 pour le BD-concert « Chronique du Pont d'Arc », un voyage poétique et onirique au cœur de la préhistoire accompagné d'un récital de piano imaginé par Stéphane Diamano (entrée libre).

### DES ACTIVITÉS POUR PETITS ET GRANDS

Les enfants continuent d'être rois le mercredi 8 janvier du côté du Chalet Pécelet. Rendez-vous à 16h pour faire le plein d'activités manuelles (Gratuit, de 3 à 10 ans, sur inscription • présence d'un adulte obligatoire). Le jeudi 9 janvier, il sera temps de se défier entre amis ou en famille autour des différents jeux en bois proposés Place Caron. On n'a pas fini de s'amuser en ce début d'année ! (C.B.)

On 6 January, come and guess the weight of the traditional epiphany cake at La Maison de Val Thorens at 10am. As from 4pm, children are invited to make their own epiphany cake. Enjoy a piano-accompanied "BD-Concert" on 7 January at 6.30pm. The festivities continue with crafts on 8 January, and wooden games on 9 January.



**ANIMATIONS DE LA SEMAINE**

Programme détaillé à l'office de tourisme



© Martin Strahl

**EN +**

### TOUS LES JOURS

Conduite sur glace

Ice Driving

Dès 16 ans • 300€

Chalet du Circuit

icedrivingvalthorens.com

### Office de tourisme

Val Thorens

+33 (0)4 79 00 08 08

valthorens.com

LES 3 VALLEES

COURCHEVEL  
BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTIERS / BOZEL...

GUIDE GOURMAND

HIVER 2024/25 **7J/7**



**WELLNESS**  
**SPORT**  
**FUN**  
**MASSAGES**  
**CINEMAS**

BY SOGEVAB .com



— VAL THORENS —



## LA BILLETTERIE DU FESTIVAL'THO *est ouverte !*

La nouvelle édition du Festival'Tho se déroulera du 18 au 20 mars, et ça va envoyer du gros ! En tête d'affiche : Kavinsky, Deborah de Luca et Claptone... Et des nouveautés, avec des soirées au Board Arena pour prolonger la journée aux Chalets du Thorens et au 360 Bar...

Le festival 100% électro de la station voit en grande cette année, avec la venue de 3 têtes d'affiches internationales : Kavinsky (le 19 mars), dont tout le monde se souvient de son interprétation de « Nightcall » cet été avec Angèle et Phoenix pour la cérémonie de clôture des JO de Paris 2024 ; la DJ italienne Deborah de Luca (le 18 mars) ; et le DJ allemand Claptone (le 20 mars), connu pour son masque doré et le mystère autour de son identité autant que pour ses sets musicaux endiablés. Sans oublier les Warm Up avec Andhim, Dabeul, Oxia, Nicolas Masseyeff, Thomas Villard, DJ Lyrics ou Lawik.

### NOUVEAU LES SOIRÉES DJ SET AU BOARD : 18H-1H !

Cette année, le festival se déroulera sur 3 lieux : sur la terrasse des Chalets du Thorens de 11h à 15h, sur celle du 360 Bar de 15h à 18h, et grande nouveauté, de 18h à 1h du matin au Board Arena, en plein cœur de la station. De quoi donner une nouvelle dimension à ce festival qui rythme depuis plus de 15 ans la scène électro de toute la Tarentaise...

Si les 2 lieux historiques des Chalets du Thorens et du 360 Bar restent en accès libre et gratuit, la billetterie pour les soirées à l'Arena du Board est d'ores et déjà ouverte. Réservez vite vos places pour cette édition qui s'annonce d'anthologie... (E.R.)



The new edition of Festival Tho will take place from 18 to 20 March, with headliners Kavinsky, Deborah de Luca, and Claptone. The 100% electro event will be at three different places : Les Chalets du Thorens from 11am to 3pm, 360 Bar from 3pm to 6pm, and Le Board from 6pm to 1am. Tickets are now available !

**FESTIVAL THO #16 • FESTIVAL DE MUSIQUE ÉLECTRO**  
DJ Sets et Warm up  
Chalets du Thorens • 360 Bar • Board Arena  
Infos et billetterie en ligne : [festivalthovalthorens.com](http://festivalthovalthorens.com)



LES 3 VALLEES  
COURCHEVEL  
BRIDES-LES-BAINS  
MÉRIBEL  
BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN  
BELLEVILLE - VAL THORENS  
MOUTIERS / BOZEL ...  
GUIDE GOURMAND

# NOM *d'une piste !*

**Des pistes mythiques à Val Thorens, ça ne manque pas ! Mais connaissez-vous toutes les significations de leur nom ? Petit tour de piste des origines, histoire de se la péter un peu sur le télésiège !**

## PISTE ROUGE BÉRANGER

Jean Béranger, une des plus grandes figures du ski français et de Val Thorens ! Acteur de la fondation de la station, il y a également créé l'ESF et occupé le poste de directeur et président de l'office de tourisme. Skieur confirmé, plusieurs fois sélectionné en équipe de France, c'est en tant qu'entraîneur que Jean Béranger va véritablement faire la Une des actualités, avec notamment les succès des sœurs Goitschel. Il a même épousé l'une d'elles, Christine...

## PISTE NOIRE GOITSCHEL

Les sœurs Goitschel, Marielle et Christine, ont écrit la légende du ski français. Chacune multiple médaillée aux Jeux olympiques et Mondiaux de ski dans les années 1960, officiers de la Légion d'honneur, leurs carrières respectives resteront gravées dans les mémoires du ski alpin. Les deux sœurs sont par ailleurs des pionnières de la station de Val Thorens et ont contribué à sa création dans les années 1970. La piste Goitschel est à l'image de la brillante carrière des sœurs : engagement et technique seront nécessaires pour vous aventurer sur cette pente.



© T.L. Brochot - OT Val Thorens

## PISTE ROUGE CHRISTINE

Médaillée d'or en slalom aux JO de 1964, puis en argent en géant, Christine Goitschel a pris sa retraite sportive en 1968. Durant son après-carrière, l'aînée des sœurs ne s'est pas éloignée des pistes de ski : elle fut notamment à l'origine, avec son mari, Jean Béranger, du développement de la station à partir du début des années 1970.

## PISTE ROUGE LA MAURIENNAISE

Eh oui, comme son nom l'indique, vous passez bien de Tarentaise en Maurienne, la 4<sup>e</sup> vallée des 3 Vallées ! À la sortie du Funitel Grand Fond, suivez les indications de la piste la Mauriennaise, une longue piste rouge, vallonnée, avec succession de semi-plats qui se termine par un agréable grand mur.

## BONUS ANIMALIER...

De nombreuses pistes portent le nom d'animaux des montagnes, les connaissez-vous tous ? L'Eterlou, c'est le nom du jeune chamois. Le Tétrás, ou tétras-lyre, est un oiseau emblématique des montagnes des 3 Vallées. Le Lagopède est un oiseau alpin dont le plumage change de couleur en fonction des saisons pour se camoufler. Tout comme Le Blanchot, ou lièvre variable, dont les poils blanchissent l'hiver pour se fondre dans le paysage... (C.L.)

  
**LES PISTES INCONTOURNABLES**  
valthorens.com

 Val Thorens is home to legendary ski slopes, each with a story. The red Béranger slope honours Jean Béranger, a key figure and trainer of the Goitschel sisters. The black Goitschel slope celebrates Marielle and Christine Goitschel, ski legends and pioneers of Val Thorens. Christine's red slope highlights her Olympic success and role in the resort's development. The red La Mauriennaise slope links Tarentaise to Maurienne, while slopes like L'Eterlou, Le Blanchot and Le Tétrás honour local wildlife.



JEAN BÉRANGER

© OT Val Thorens / DR



© L. Brochot - OT Val Thorens



MARIELLE GOITSCHEL

© OT Val Thorens / DR





# VOYAGE AU Pays Blanc

En ce début d'année, la mairie de Moûtiers a décidé de jouer les prolongations en accueillant la compagnie Galoches de Farfadet, et son spectacle « Le Pays Blanc, conte de Noël », le vendredi 3 janvier.

Depuis plus de 20 ans, cette troupe sillonne les routes de France, proposant des créations originales, mêlant contes, théâtre et chansons... C'est ainsi qu'elle va poser ses galoches à Moûtiers en ce vendredi 3 janvier, pour un joli rendez-vous à destination des enfants et des plus grands.

C'est le soir de Noël, mais impossible de trouver le sommeil... Les enfants espèrent bien surprendre le Père Noël en veillant mais l'attente est longue. Pour passer le temps ils ouvrent un drôle de livre : c'est un carnet de voyage, écrit par leur grand-père quand il avait 9 ans. Il y raconte une aventure extraordinaire, lorsqu'un soir de décembre 1956 il est parti avec tous les enfants du village à bord d'un vieux camion pour aider le père Noël à pouvoir assurer sa tournée... (E.R.)



© Photos Les Galoches de Farfadet

**For over 20 years, the theatre company Galoches de Farfadet has toured France with original creations combining tales, theatre and songs. On Friday, 3 January at 4pm, Galoches de Farfadet presents Le Pays Blanc in Moûtiers, the story of children discovering their grandfather's magical childhood adventure helping Santa.**



## CONTE POUR ENFANTS « LE PAYS BLANC »

À 16h • Entrée libre  
Salle des fêtes de Moûtiers  
+33 (0)4 79 24 06 66 • moutiers.org

EN +

### MERCREDI 08.01

#### Yoga au Musée

Yoga in the Museum  
De 10h à 11h30 • Gratuit -12 ans  
Musée d'art et d'histoire  
Grande place • Conflans (Albertville)  
+33 (0)4 79 37 86 85

### JUSQU'AU 31.01

#### Expo photo : l'Ukraine

Photo exhibition: Ukraine  
Par Marina Mariich  
Durant les heures d'ouverture  
Centre culturel Marius Hudry  
Gratuit • Moûtiers

#### Cœur de Tarentaise Tourisme

+33 (0)4 79 04 29 05  
coeurdetarentaise-tourisme.com

## LE JEU CULTE!



OUKISON?

## PAUL & RENÉ

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

(hors 1<sup>er</sup> de couverture et cette page)

DANS LE N°450, PAUL SE CACHAIT  
EN PAGE 25, ET RENÉ EN PAGE 46.

Envoyez-nous votre réponse à [jeu@infosnews.fr](mailto: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](mailto: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](mailto:contact@infosnews.fr). Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant.



© Lauric Jacquin



© Alpacat Moëtias

## THE PLACE TO BUSINESS

Envie d'un séminaire qui sort de l'ordinaire ? Bienvenue à Moûtiers, au cœur des Alpes savoyardes ! Accessible, accueillante et entourée de sommets, la ville mise sur ses atouts économiques, géographiques et patrimoniaux pour développer le tourisme d'affaire.

### UNE VILLE SUPER ACCESSIBLE

Entre travail et évasion, Moûtiers se transforme en lieu d'inspiration pour les entreprises à la recherche de nouvelles expériences. Avec sa gare connectée (TGV, Eurostar, Thalys) et sa proximité des aéroports de Genève, Lyon, et Chambéry, la ville permet aux équipes de se retrouver facilement en pleine nature, loin du stress quotidien.

### TOUT CE QU'IL FAUT !

« Moûtiers met à disposition des espaces de travail modernes et bien équipés, comme l'Espace Henri Boero ou l'auditorium Yves Eynard, parfaitement adaptés aux conférences et séminaires », souligne Alban Naffrechoux, directeur de Cœur de Tarentaise Tourisme. Côté hébergement, la ville dispose de 331 lits à seulement 2 minutes maximum du centre-ville et pour tous les budgets. Côté restauration, l'office de tourisme propose des solutions sur mesure avec des produits frais et locaux. « Il est possible de privatiser des salles pour des déjeuners d'affaire, des cocktails... un service traiteur peut également être assuré », précise Valérie Thomas, chargée du tourisme d'affaires.

### DU TEAMBUILDING À CIEL OUVERT

À quelques kilomètres des stations de ski renommées comme Les Menuires et Val Thorens, des stations thermales de Brides-les-Bains et La Léchère et à proximité du Parc national de la Vanoise, Moûtiers permet de combiner rendez-vous d'affaires et ressourcement. « En toute saison, les séminaires peuvent s'agrémenter d'activités variées : ski, randonnée, via ferrata, sports d'eau vive ou encore détente dans des spas », explique encore Alban.

### PATRIMOINE ET CULTURE AU RENDEZ-VOUS

Ancienne capitale de la Tarentaise, la ville séduit par ses rues piétonnes chargées d'histoire et ses monuments historiques tels que la célèbre cathédrale Saint-Pierre. Capitale savoyarde du street-art, la ville accueille des fresques monumentales réalisées par des artistes venus du monde entier. Des visites guidées peuvent être organisées sur demande auprès du Centre culturel Marius-Hudry. (F.N.)



Thanks to its privileged location and modern infrastructure, Moûtiers is the ideal destination for your business trip. Moûtiers is easily accessible : only 4 hours by train from Paris, 1 hour by car from Chambéry, and not far from three international airports (Chambéry, Lyon, Geneva). Close to famous ski resorts such as Les Menuires and Val Thorens, the thermal spas of Brides-les-Bains and La Léchère, and the Vanoise National Park, Moûtiers offers an exceptional setting.



### DÉVELOPPEMENT DU TOURISME D'AFFAIRE

+33 (0)4 79 04 29 05 • coeurdetarentaise-tourisme.com



© Ella Herméa

Profil

**Nom d'artiste :** Auren  
**Prénom :** Aurélie  
**Nom :** Grevet  
**Domicile :** Longefoy  
**Talents :** Chanteuse, compositrice, pianiste, guitariste



© Jérôme Fontaine

# Auren,

## UNE VOIX VIBRANTE ET VIVANTE

**Auteure, compositrice, interprète... et même danseuse et traileuse ! Auren explore tous les chants des possibles, à coup de plume à vif et de notes égrenées sur le piano de sa grand-mère à Longefoy.**

*Il y a 5 ans, nous t'avions rencontrée pour la sortie de ton album Numéro... Que s'est-il passé depuis ?*

Une belle tournée, qui s'est arrêtée en cours car le Covid est passé par là... C'était un peu dur, car je faisais les premières parties de Vanessa Paradis à l'époque, et ça marchait bien ! Alors, j'ai écrit beaucoup, et c'est la première fois où j'ai laissé s'exprimer ma colère sur le monde qui nous entourait, sur le mensonge... Cela a donné « Il s'est passé quelque chose », le titre de l'album sorti en 2023.

*Un album plein de surprises...*

Sur celui-ci, j'ai fait un beau duo avec Jeanne Cherhal, sur le titre « Vivantes », qui parle du désir féminin. Cette chanson est née d'un atelier d'écriture, où la contrainte était de regarder un tableau de l'Origine du monde. À sa sortie, l'album a eu un prix : le coup de cœur de l'Académie Charles Cros. J'ai quand même été récompensée aux côtés de Zaho de Sagazan et Coline Rio !

*Et côté scène ?*

Le cadeau ultime, Olivia Ruiz m'a embarquée pour sa tournée, pour 8 dates ! Je sors de celle de Lyon, un accueil incroyable, magique...

*As-tu toujours des projets culturels en cours ?*

Avec le Dôme Théâtre d'Alberville, on a fait plusieurs dates à la rentrée et à l'automne, et on a un gros projet avec l'école d'Alberville pour créer des chansons, faire un concert... Avec l'école de Tignes aussi. Avec la Belle Électrique de Grenoble, on a également fait de beaux projets avec le centre hospitalier et les adolescentes anorexiques. Ça a été une révélation, car pour moi qui n'aime pas trop l'hôpital, j'ai adoré ces moments ! Au départ, l'expression de la musique est un peu égocentrée, puis on est dans le partage avec le public, la transmission et là, j'étais carrément dans le soin. Magique !

*Un mot sur ton prochain album ?*

Il va tourner autour du cœur et du corps, j'aimerais le sortir pour septembre 2025. Il y a comme une urgence affective que j'ai dû écrire, des choses très personnelles que j'ai souhaité transformer. Et puis, je me suis associée avec une danseuse, Émilie Sivi Volck de la Cie Comme tes pieds : on a fait ensemble un gros travail sur le corps. Il y a vraiment eu une forte libération : maintenant, la danse est aussi au cœur de mon projet d'artiste.

*Et la montagne, tu y es toujours aussi bien ?*

J'aime toujours être ici. Je vis là. J'ai ma famille ici, je ne pourrai pas être ailleurs ! La montagne, marcher, c'est vital. Je me suis mise un peu au trail. J'ai fait la 6D Lacs l'année dernière, et un autre trail de 28km à Rodrigues. J'ai une maladie, l'adénomyose. Pendant des années, je n'ai pas pu faire de sport à cause d'anémie, d'hémorragies... alors que j'adore ça. La seule solution que l'on me proposait était l'ablation de l'utérus, impossible pour moi d'enlever le siège de ma créativité... J'ai trouvé une autre solution, l'embolisation des artères utérines... Depuis je revis, et je cours ! C'est tout un combat que je mets dans mes chansons. La montagne, c'est aussi un vrai remède. (C.L.)



© Stéphane Thabouret



© Martin Cuhet



© Damien Dubois

C'EST TOUT UN  
COMBAT QUE  
JE METS DANS  
MES CHANSONS

Five years ago, Auren released the album "Numéro", followed by her second album in 2023 called "Il s'est passé quelque chose" featuring a duet with Jeanne Cherhal. Awarded the Académie Charles Cros prize, the album reflects deep emotions. Recent projects include school collaborations, work with anorexic teens, and dancing with Émilie Sivi Volck. Living in the mountains remains vital, inspiring her music and helping her overcome health challenges through running and creativity.



### HAMPE À L'ÉCHALOTE

#### INGRÉDIENTS

- × 600 à 700g de biftecks dans la hampe
- × 4 échalotes
- × 4 c. à s. de vinaigre
- × 50g de beurre
- × 30g de farine
- × 30cl de bouillon
- × 2 c.à s. d'huile
- × 1 c.à s. de persil frais hâché



#### PRÉPARATION

- Pelez et hachez finement les échalotes.
- Faites chauffer le vinaigre dans une petite casserole et mettez-y les échalotes. Lorsque le vinaigre est complètement évaporé, incorporez le beurre, puis la farine.
- Amalgamez bien, sur feu très doux, pendant quelques minutes. Ajoutez peu à peu le bouillon. Portez à ébullition et laissez réduire une dizaine de minutes. Additionnez de persil haché. Salez et poivrez.
- Entaillez les biftecks pour éviter que la chair ne se resserre à la cuisson. Faites-les griller ou poêler dans un peu d'huile.
- Ne salez et poivrez la viande que lorsqu'elle est cuite, dressez-la sur un plat chaud et nappez-la avec la sauce aux échalotes.



**NOUVEAU**

- ✓ +800 m<sup>2</sup>
- ✓ Rayon marché
- ✓ Galerie commerciale
- ✓ Cave à vin

**8H - 20H**

**VENDREDI JUSQU'À 20H30**

**DIMANCHE 8H30-12H30**

+33 (0)4 79 24 12 44



*La Chouette*

*Fricassée de ris de veau aux morilles*

LES MENUIRES

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

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



L'Étable des Lys se dévoile dans une ancienne étable du village. On y déguste des spécialités fromagères et paysannes 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

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\*



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

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



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



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

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

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



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...



♥ 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 gyozas, 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.



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 Verdons • +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 Verdons  
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 specialities 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 specialities, 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



**VENTE AU DÉTAIL**  
**BEAUFORT &**  
**PRODUITS DE SAVOIE**

# LE BEAUFORT

## UN GOÛT UNIQUE & INIMITABLE

### MOÛTIERS

Av. des 16<sup>e</sup> Jeux Olympiques  
+33 (0)4 79 24 03 65

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

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

### DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BEAUFORT

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

### COURCHEVEL

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

### MÉRIBEL

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

### LES MENUIRES

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

### VAL THORENS

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

### BOZEL - CHAMPAGNY PRALOGNAN - VALMOREL



**VENTE EN LIGNE**  
[beaufortdesmontagnes.com](http://beaufortdesmontagnes.com)

### 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 specialities, 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](http://le-corbeleys.com)

📍 lecorbeleys

### LES MENUIRES

#### La Ferme de Reberly



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

Reberly 2000  
Accès skis: piste des Boyes  
+33 (0)4 79 00 77 01 • [lafarmedereberly.com](http://lafarmedereberly.com)



# La Chouette

COUP DE FOURCHETTE  
LES MENUIRES

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



Galette chevette

Notre coup de cœur revient également aux plats du jour qui, pour 18€, comblent 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



Tranchette de sandre à la flamme



Fricassée de ris de veau aux morilles



Crêpe normande

LA RECETTE  
QUI VOUS REND

ACCRO

100% VÉGÉTAL



## SAUCISSE, ALIGOT, ET JUS CONCENTRÉ, 100% VÉGÉTAL

### INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- Préparation : 45 min.
- Cuisson : 90 min.

#### L'aligot

- 4 saucisses végétales ACCRO
- 250 g de pommes de terre Bintje
- 125 g de tomme fraîche
- 15 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 1/2 gousse d'ail
- Sel fin et poivre du moulin

#### Le jus concentré

- 120 g de carottes
- 80 g de champignons de Paris
- 80 g de shiitakés
- 70 g d'oignons
- 50 g d'échalotes
- 50 g de céleri branche
- 15 g de gingembre frais
- 15 g d'ail
- 3 g de poivre noir en grains
- 15 ml d'huile d'olive
- 30 ml de sauce soja
- 15 ml de vinaigre de riz
- 1 l d'eau
- 20 g de beurre

#### ALIGOT

Épluchez et lavez soigneusement les pommes de terre. Taillez-les en cubes réguliers de 3 cm. Plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée (10 g de sel par litre). Portez à ébullition et cuisez pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur. Égouttez les pommes de terre et passez-les immédiatement au presse-purée pour obtenir une texture lisse. Dans la casserole, sur feu doux, incorporez le beurre à la purée et mélangez énergiquement. Ajoutez progressivement la crème fraîche en remuant constamment pour obtenir une consistance onctueuse. Râpez finement la tomme fraîche. Incorporez le fromage râpé à la purée en mélangeant vigoureusement avec une spatule en bois. Effectuez des mouvements de bas en haut pour incorporer de l'air. Travaillez l'aligot en le soulevant et l'étirant jusqu'à obtenir une texture lisse et filante qui se détache des parois de la casserole (environ 5-7 minutes). Ajoutez l'ail finement ciselé, salez et poivrez selon votre goût. Maintenez au chaud à 65 °C jusqu'au service.

#### JUS CONCENTRÉ

Lavez, épluchez et émincez finement tous les légumes. Pelez et hachez grossièrement le gingembre et l'ail. Concassez le poivre noir dans un mortier. Dans une grande marmite, chauffez l'huile d'olive à feu vif. Faites suer tous les légumes et aromates pendant 5 minutes en remuant régulièrement pour les caraméliser légèrement. Ajoutez l'eau et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter à petits frémissements pendant 60 minutes, en écumant régulièrement la surface. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser 30 minutes. Passez le bouillon au chinois fin, en pressant légèrement les légumes pour extraire un maximum de saveurs. Dans une casserole, réduisez 500 ml de ce bouillon de 3/4 pour obtenir le jus concentré (environ 15-20 minutes). Hors du feu, incorporez le beurre froid en fouettant pour obtenir une texture brillante et soyeuse. Ajoutez la sauce soja et le vinaigre de riz. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

#### SAUCISSES

Dans une poêle anti-adhésive bien chaude, saisissez les saucisses végétales ACCRO pendant 3-4 minutes à feu moyen-vif, en les retournant régulièrement. Pour le dressage, déposez une généreuse portion d'aligot au centre de l'assiette en formant un nid à l'aide d'une cuillère chaude. Disposez délicatement deux saucisses végétales ACCRO sur l'aligot, en les croisant légèrement. Nappez soigneusement de jus concentré autour de l'aligot. Servez immédiatement.



ACCRO.FR  
PRO@ACCRO.FR

RETROUVEZ  
TOUS NOS PRODUITS  
ET NOS ACTUS



### 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 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



© Photos La Marmite

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 trainer 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 mûrées 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

Le Caribou

Joël 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. Les mardis et jeudis, montée en chenillette et diner musical.

♥ Coin snack pour les plus pressés

🇬🇧 Joël 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, and dinner with music every Tuesday and Thursday from 6pm by snowcat.



Ouvert 7j/7 de 11h30 à 16h30  
À l'intersection pistes Génépi et Asters  
Accessible TC Moraine et Funitel de Thorens  
+33 (0)6 03 45 62 23 • 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

Yourte du Chalet de la Marine



Après un voyage en chenillette, on déguste des plats gourmands, mêlant spécialités savoyardes et produits nobles, dans une véritable yourte mongole perchée sur les montagnes. Une soirée atypique avec des produits d'exception.

♥ La fondue asiatique sur le poêle à bois

♿ Piste des Dalles  
Sur réservation • jusqu'à 18 personnes  
+33 (0)4 79 00 11 90 • chaletmarine.com

VAL THORENS

Le Base Camp



Le midi

Plus besoin de choisir entre tout ce qui vous fait envie ! Le midi, les plats du Base Camp se déclinent en buffet. On savoure ici une cuisine alpine créative et généreuse. L'occasion idéale de se régaler et de se ressourcer avant de repartir sur les pistes.

♥ Live Music dès 19h



Le soir

On s'installe au chaud autour de plats généreux, servis dans une ambiance conviviale animée par de la musique live. Soupe, cocottes fumantes et desserts gourmands composent un repas réconfortant. Un moment gourmand parfait après une journée au grand air.

♥ Le nouveau chef

Ouvert 7j/7 • Service du midi : 12h – 14h30  
Service du soir : 19h – 21h30  
Restaurant de l'hôtel Pashmina  
+33 (0)4 79 00 09 99 • hotelpashmina.com

## 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 Alpeart-Medias

## 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 Alpeart-Medias

## 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



## 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

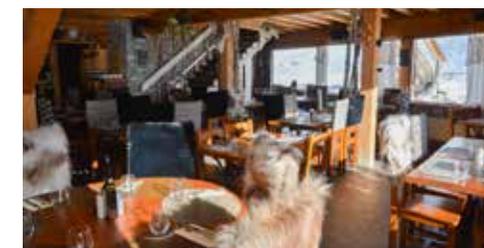
🇬🇧 Situated on the slopes, Les Chalets du Thorens propose something for everyone : restaurant, pizzeria, wok and sushi, pancakes, Belgian waffles, snack bar, self-service restaurant, ... There is plenty of place on one of the sunny terraces, at the lounge bar with live DJ set, or the igloo village for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



## AU CAPRICE, LA RECETTE GAGNANTE

Il va falloir retarder nos bonnes résolutions en ce début d'année. La boulangerie pâtisserie Au Caprice est THE temple de la gourmandise à découvrir sans attendre. Depuis plus de 10 ans, Mickaël et son équipe font de cette adresse la référence des environs où la tentation devient quotidienne. Pour une fois, on vous pardonnera tous les péchés !

### UNE AVENTURE QUI MET L'EAU À LA BOUCHE

Voilà plus de 10 ans que Mickaël et son équipe remontent leurs manches pour nous confectionner des produits plus appétissants les uns que les autres. Et lorsqu'on passe la porte de la boutique, tous nos sens sont en alerte. Les couleurs vives des sandwiches et des pâtisseries font saliver, les subtiles odeurs chatouillent le nez et nos papilles frétilent, ambiance Palais Royal. Mickaël, le chef d'orchestre de cette belle symphonie épicurienne, nous livre quelques souvenirs avec humilité. « J'ai fait mon apprentissage à Albertville et ensuite j'ai eu envie de me rapprocher de Bozel où j'ai pu acheter le local en 2013. Notre but, c'est de faire plaisir aux gens en faisant un maximum de recettes maison avec des produits locaux à un rapport qualité/prix très correct. L'important, c'est le fait maison avec des choses simples mais gourmandes. »

### À QUEL PAIN SE VOUER

Le plus difficile sera de choisir, tant les créations sont alléchantes ! On vous conseille les pains au levain comme la Savouet, réalisé avec de la farine made in Savoie par exemple. Parmi la vingtaine de sandwiches proposés pour partir au ski ou faire sa pause déjeuner, on citera le jambon blanc-beaufort, le magret de canard et figues et le kebab. Des petits nouveaux débarquent dans ce défilé collection hiver 2025, comme le rôti de porc, le reblochon, le wrap végétarien ou encore le jambon cru raclette. On testera tout à goût sûr...



### LA CERISE SUR LE GÂTEAU

Enfin, les desserts aux saveurs si créatives et subtiles finiront de nous séduire. Parlons peu, parlons galettes des rois faites maison du feuilletage à la crème d'amande. Sans oublier la Feuilletine (chocolat et croustillant praliné), macaron framboise, sablé pistache/myrtille et biscuits de Bozel qui nous font de l'œil. Olivier, l'entremétier et chef-pâtissier, témoigne : « On utilise beaucoup de fruits frais dans nos créations, plus d'une tonne à l'année ! Au Caprice, c'est la générosité et l'honnêteté qui priment ». Le Bergeron, un gâteau abricot et chocolat dulcify blond de Valrhona, et le Sortilège, gâteau fraise, mûre, vanille et praline sont à goûter sans attendre. Les cookies sont aussi garnis par ce même chocolat dulcify. Vous l'aurez compris, c'est la crème de la crème saupoudrée de travail, générosité, rigueur et humilité. On va déguster ! (C.B.)

**🇬🇧** For over 10 years, Mickaël and his team have been crafting irresistible homemade delights using local ingredients at fair prices. The bakery and pastry shop Au Caprice proposes colourful sandwiches, fragrant pastries, and delicious breads like the Savouet sourdough. Try specialities like ham-Beaufort, duck-fig, or kebab sandwiches, and creative desserts like pistachio-blueberry tarts or the Bergeron apricot-chocolate cake. At Caprice, it's all about generosity, honesty, and a passion for quality.

📍 **À BOZEL, IMMEUBLE BONRIEU 3**  
Ouvert de 6h à 19h30 • Fermé le mercredi  
+33 (0)4 79 22 08 36 📞 Au Caprice



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 specialities 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 spätzles 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<sup>e</sup> 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

# SEMAINE DES VIGNERONS

SOIRÉES DÉGUSTATIONS & VENTES  
WINE TASTING AND SALES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



**8€**

valable pour  
les 4 soirées  
avec verre  
de dégustation  
OFFERT

*valid for 4 evenings  
with tasting  
glass offered*

**6€**

à partir du mercredi  
*from Wednesday*

LES MENUIRES

**6 > 9**  
**JANVIER**  
**2025**

**DE 17H30**  
**À 20H30**



LE BREAK  
DES MENUIRES  
**LA CROISSETTE**

6<sup>TH</sup> TO 9<sup>TH</sup> JANUARY 2025  
5.30PM > 8.30PM  
LE BREAK DES MENUIRES, LA CROISSETTE

PETITS PLAISIRS  
**GRANDES ÉMOTIONS**



**friendlyMenuires**  
LES 3 VALLÉES