

3 Vallées Before

#17

Hiver 2020

EN MUSIQUE !

Les lieux pour manger, prendre un verre ou finir la soirée

Places to eat, have a drink, and round off the evening

68 /// RESTAURATION



69 /// RESTAURATION



Le Langley Hotel Tango à Val Thorens est l'une des bonnes adresses de l'après-ski. Au bar, on profite des derniers rayons de soleil sur la terrasse avec live-music. Plus tard dans la soirée, vacanciers et locaux se côtoient autour d'un verre.

Le ♡ ? Le restaurant permet de prolonger la soirée sur place.

The Langley Hotel Tango in Val Thorens is one of the best places to go for après-ski. At the bar, enjoy the day's final rays of sun on the live music terrace. Later in the evening, holidaymakers and locals gather together to have a drink.

The ♡ ? The restaurant means you can keep the evening going without going anywhere. langleyhotels.eu / +33 (0)4 79 00 02 70

Du côté des Menuires, vous avez rendez-vous au sommet de la télécabine du Roc 1, au Roc Seven. Ici, l'ambiance est festive et les assiettes transalpines. À l'intérieur, Véronique Vidoni (des hôtels Fahrenheit Seven de Val Thorens et Courchevel) a créé une ambiance rétro-chic, comme une petite forêt luxuriante au milieu des pistes. À l'extérieur, le DJ anime la terrasse dès 14h et fait monter l'ambiance, suivant le public.

Le ♡ ? On savoure une cuisine italienne : pizza, pasta, risotto, tiramisu... grâce à une brigade à 80% italienne.

Over in Les Menuires, head to the top of the Roc 1 gondola lift, at Roc Seven. It offers a fun, party-like atmosphere and dishes inspired by the Italian Alps. Inside, Véronique Vidoni (from Val Thorens and Courchevel's Fahrenheit Seven hotels) has created a retro-chic atmosphere, like a little luxurious forest in the middle of the slopes. Outside, a DJ keeps the terrace buzzing from 2pm and dials up the atmosphere to match the crowd.

The ♡ ? enjoy Italian cuisine: pizza, pasta, risotto, tiramisu... thanks to the kitchen team, 80% of which is Italian. rocseven.com / +33 (0)9 79 99 87 87

À Saint-Martin-de-Belleville, L'Eterlou change de propriétaire. Le bar propose des retransmissions sportives et un large choix de bières, pour un verre en après-ski.

In Saint-Martin-de-Belleville, L'Eterlou has changed owners. The bar offers live televised sports events and a wide range of beers, perfect for an après-ski drink. +33 (0)4 79 06 33 53

On réserve sa table au sommet de la Loze (côté Courchevel), au Bagatelle, cette enseigne présente dans de nombreuses villes et plages du monde entier (New York, Miami, St. Barth, Dubaï, ...).

À 2500 mètres d'altitude, la vaste terrasse de 500m² accueille de grandes tables façon tables d'hôte et des transats confortables. Les belles assiettes, imaginées par le chef Bilal Amrani (ancien chef de la Sivolière 5*) sont servies dans les règles de l'art. Les poissons entiers sont apportés en salle et découpés sous vos yeux. La programmation musicale éclectique s'amplifie dans l'après-midi.

Book a table at the La Loze summit (Courchevel side), at Le Bagatelle, a restaurant you'll find in a number of towns and beaches around the world (New York, Miami, St Barts, Dubai, ...).

At an altitude of 2,500 metres, the huge 500m² terrace is home to large shared dining tables and comfortable loungers. Dreamt up by chef Bilal Amrani (former chef at the 5-star La Sivolière hotel), the beautiful dishes are served according to culinary tradition. Whole fish are brought into the room and filleted before your eyes. The eclectic music programme really gets going in the afternoon.

bagatellecourchevel.com / +33 (0)4 86 80 07 60



new Le Bis Trop Savoyard dispose d'un nouvel espace scénique, pour accueillir les concerts live, la marque de fabrique de la maison.

À Brides-les-bains, c'est le lieu où savourer des produits locaux, ou encore boire un verre en dégustant une planche apéritive. Les concerts live sont au rendez-vous, trois fois par semaine.

Le ♡ ? Etablissement ouvert 7/7 du 1^{er} décembre 2020 au 30 avril 2021

Le Bis Trop Savoyard boasts a new stage area, to host the establishment's trademark live concerts. Located in Brides-les-Bains, it's a place to enjoy local produce or have a drink served with a platter of appetisers. Live concerts take place three times a week.

The ♡ ? open 7 days a week from the 1st of December 2020 to the 30th of April 2021. +33 (0)6 82 52 20 27

La Folie Douce est l'institution du Day Clubbing, imaginée par Luc Reversade, depuis 1980, pour faire danser les skieurs. Cet hiver, les établissements s'adaptent à la période, en évitant les rassemblements. On profite désormais des lieux, assis autour de tables plus espacées. Les artistes sont toujours présents, mais sur fond de musique lounge. Au déjeuner,

on choisit entre plusieurs formules : les belles assiettes de la Fruitière, La Petite Cuisine ou encore une offre de snacking (Food Rattach à Val Thorens), à retrouver à Méribel et Val Thorens.

Le ♡ ? Une expérience à vivre au moins une fois pendant ses vacances.

La Folie Douce is a Day Clubbing institution, dreamt up by Luc Reversade all the way back in 1980, to get skiers dancing. This winter, all of our establishments are adapting to the current circumstances, avoiding large gatherings. Guests are welcome to make the most of

À Méribel, dans le centre du village, Le 80 est « the place to be ». Le Chef étoilé Laurent Azoulay a créé une carte façon brasserie. L'imposant bar central rayonne sur les 5 salles, décorées dans un esprit « cabinet de curiosités », avec plus de 1200 objets pour revisiter « Le Tour du monde en 80 jours » de Jules Verne. L'apéritif est accompagné d'une musique lounge avant de devenir plus festive vers 21h, avec des groupes live et DJ.

Michelin-starred chef Laurent Azoulay has created a brasserie-style menu in Méribel village centre's Le 80 - the place to be. The imposing central bar serves 5 rooms, decorated in the style of a 'cabinet of curiosities', with over 1,200 decorative items evoking the theme of Jules Verne's 'Around the World in 80 Days'. Early evening drinks are accompanied by lounge music, before things get livelier around 9pm, with live groups and DJs. chaudame.com / +33 (0)4 79 08 61 76

Sur les pistes de Courchevel, le Cap Horn allie gastronomie et fête. La carte présente un savant mélange terre-mer : spécialités de la mer, viandes d'exception, sushi bar... Le tout se terminant autour du buffet de desserts maison. La carte des vins répertorie plus de 600 références méticuleusement sélectionnées.

Le ♡ ? Son accès qui permet aux piétons et skieurs de se retrouver.

On Courchevel's slopes, Le Cap Horn is a blend of gastronomy and celebration. The menu offers a cleverly balanced mix of land and sea, with seafood specialities, exceptional cuts of meat, sushi bar... all rounded off by a buffet of homemade desserts. The wine list numbers more than 600 meticulously chosen, exceptional vintages.

Le ♡ ? accessible on foot and on skis.

LE PLUS GRAND DOMAINE SKIABLE DU MONDE / THE WORLD'S LARGEST SKI AREA

COURCHEVEL - MERIBEL - BRIDES-LES-BAINS - LES MENUIRES - ST-MARTIN-DE-BELLEVILLE - VAL THORENS - ORELLE

Les 3 Vallées

ASTUCES / EXPÉRIENCES / CONSEILS

TIPS / EXPERIENCES / RECOMMENDATIONS

MAGAZINE OFFICIEL

EDITION BEFORE - WINTER 2020

#17

