



SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE



UNE TERRE D'EXCEPTION



DOSSIER DE PRESSE
PRESS KIT
HIVER 2024/2025



BE MY GUEST-MARTIN
LES 3 VALLÉES



Saint-Martin de-Belleville, le luxe discret aux portes des 3 Vallées

Nichée au cœur des 3 Vallées, le plus grand domaine skiable du monde, la station village de Saint-Martin-de-Belleville est une destination alpine authentique, au luxe discret.

Skis aux pieds, dotée de prestations et de services haut de gamme, elle offre aux vacanciers tous les atouts d'une grande station, en version intimiste. Les belles adresses de Saint-Martin - chalets somptueux, repaires élégants et tables de chefs - côtoient les fermes auberges et les familles installées ici depuis plusieurs générations. Bâti au fil des siècles avec amour et harmonie par ses habitants, le village préservé des 3 Vallées a su concilier développement touristique, luxe feutré et douceur de vivre. Une singularité à (re)découvrir cet hiver, entre traditions et innovations.



SAINT-MARTIN DE BELLEVILLE, DISCREET LUXURY AT THE GATEWAY TO THE 3 VALLEYS

Nestled in the heart of the 3 Valleys, the world's largest ski area, the village resort of Saint-Martin de Belleville is an authentic Alpine destination, characterised by its discreet luxury. With ski-in/ski-out access and high-end amenities and services, it offers holiday makers all the advantages of a major resort in an intimate version.

The beautiful addresses of Saint-Martin - sumptuous chalets, elegant hideaways, and chef's tables - are interspersed with farmhouse inns and families who have been here for several generations. Built over the centuries with love and harmony by its inhabitants, the preserved village of the 3 Valleys has successfully balanced tourist development, understated luxury, and a gentle way of life. This unique charm is something to (re)discover this winter, amid traditions and innovations.



Sommet Tournette
2437m
Accès 3 Vallées
Summit Tournette
2437 m
Access 3 Valleys



Centre de bien-être
«La Belle Vie»
Ouverture
hiver 24/25
Wellness Center
La Belle Vie
Opening Winter 24/25

Restaurant La Loy
Soirées au Clair
de Lune
Evenings
by Moonlight

Eglise de Saint-Martin
(2 concerts par mois)
Saint-Martin church
(2 concerts per month)

Restaurant
Le Montagnard
1 toque
au Gault&Millau
1 toque
in the Gault&Millau
guide

Téléski du village
Accès pistes
et front de neige
Village ski lift
Access to slopes and snow front

Front de neige
et Télécabine
Saint-Martin 1
Snow front
and Saint-Martin 1
gondola

Nouveau - New
Chalet Snow Fall
Moderne et luxueux
Chalet Snow Fall
Modern and luxurious

Chalet
La ferme d'Edouard
Magnifique rénovation
avec supplément d'âme
Stunning renovation
with an extra touch of soul

Village de Saint-Marcel à 2 km
• La Bouitte*****
• Restaurant René et Maxime Meilleur**
Village of Saint-Marcel, 2 km
• La Bouitte*****
• Restaurant René et Maxime Meilleur**

Village du Châtelard à 2 km
• Ferme La Trantsa
• Microbrasserie Brava Vela
Village of Châtelard, 2 km
• La Trantsa Farm
• Brava Vela Microbrewery



Refuges secrètement gardés

NOUVEAU La Ferme d'Édouard Un chalet de famille avec supplément d'âme

La Ferme d'Édouard est une demeure chargée d'histoire, située à quelques pas du centre du village de Saint-Martin-de-Belleville. «Nous avons entrepris un projet de rénovation extraordinaire pour préserver ce patrimoine, afin de rappeler l'époque où cette grange et cette écurie étaient le cœur de notre foyer», explique Noëlla, la propriétaire des lieux.

Avec ses 460m² répartis sur 5 niveaux, ses 6 chambres en suite et son espace bien-être complet - dont une piscine intérieure, sur laquelle veille un troupeau de vaches tarines, peintes sur une fresque murale, clin d'œil au passé des lieux - ce chalet de famille offre un précieux retour aux sources.

Tarifs À partir de 13400€ la semaine
Contact Agence Cimalpes
+33 (0)4 79 89 89 04

SECRETLY GUARDED REFUGES

NEW LA FERME D'ÉDOUARD A FAMILY CHALET WITH EXTRA SOUL

La Ferme d'Édouard is a building steeped in history, located just steps from the centre of the village of Saint-Martin-de-Belleville. «We undertook an extraordinary renovation project to preserve this heritage, to recall the times when this barn and stable were the heart of our home,» explains the owner, Noëlla.

With its 460m² spread over five levels, its six en-suite bedrooms, and a complete wellness area—including an indoor pool overseen by a herd of Tarentaise cows, painted on a mural as a nod to the chalet's past—this offers a precious return to its origins.

Rates: from €13,400 per week
Contact: Cimalpes Agency
+33(0)4 79 89 89 04





NOUVEAU Chalet Snow Fall
Au design organique

Perché sur les hauteurs de Saint-Martin-de-Belleville, ce chalet de 280m², d'une capacité de 12 convives, allie modernité, confort et luxe feutré. Décoré par l'agence anglaise Valentine Clark, il offre un espace de vie ouvert élégant et lumineux, avec de beaux volumes et une vue dégagée sur les sommets et le village. La palette de couleurs utilisée, camaïeu de verts, bleus, blancs et gris, ainsi que le design organique et contemporain des lieux, reflètent le paysage local, dans une belle harmonie. Ses 5 chambres (dont une master et un cocon douillet pour les enfants) et sa somptueuse piscine intérieure chauffée, complètent ce bien d'exception.

Tarifs À partir de 13500€ la semaine
Contact Agence Barnes
 +33 (0)4 58 83 00 82
www.barnes-international.com

NEW CHALET SNOW FALL
MODERN AND UNDERSTATED LUXURY

Perched on the heights of Saint-Martin-de-Belleville, this 280m² chalet, accommodating up to 12 guests, blends modernity, comfort, and discreet luxury. Decorated by the English agency Valentine Clark, it features an elegant and bright open living space with clear views of the peaks and the village. The colour palette used—shades of greens, blues, whites, and greys—as well as the organic and contemporary design of the place, reflect the local landscape in beautiful harmony. Its five bedrooms (including a master and a cosy cocoon for children) and its luxurious heated indoor pool, complete this exceptional property.

Rates: from €13,500 per week
 Contact: Barnes Agency
 +33 (0)4 58 83 00 82
www.barnes-international.com

NOUVEAU Chalet Le Château
By Le Lodji****

Comme à la maison

Entièrement rénové par l'architecte d'intérieur belge Kevin Bonna - qui a déjà réalisé l'hôtel**** Le Lodji à Saint-Martin-de-Belleville - Le Château, chalet situé dans le hameau de Saint Marcel, est une maison de village de caractère. Un lieu de villégiature chaleureux, calme et lumineux, pensé pour les familles. Situé au 2^e étage, le salon s'ouvre sur un vaste balcon qui offre une vue dégagée sur le village. Quatre belles chambres à coucher doubles et un spa nordique, niché dans les anciennes caves voûtées de la demeure, permettent de passer un séjour confortable entre amis. Rénové avec des matériaux nobles, pierres et bois naturels, ce chalet cosy reflète les créations à la fois authentiques et modernes de Kevin Bonna. Puisant son inspiration dans les voyages, il distille une pointe d'exotisme au décor alpin.

Tarifs À partir de 4110€ la semaine
Contact www.bylodji.fr/lechateau
 +33 (0)4 79 08 92 82

NEW CHALET LE CHÂTEAU
BY LE LODJI****

FEELS LIKE HOME

Fully renovated by Belgian interior architect Kevin Bonna—who also designed the 4* Le Lodji Hotel in Saint-Martin de Belleville—Le Château is a characterful village house located in the hamlet of Saint Marcel. It is a warm, quiet, and bright holiday spot designed for families. The living room, located on the second floor, opens on to a large balcony offering expansive views of the village. Four beautiful double bedrooms and a Nordic spa, nestled in the old vaulted cellars of the home, provide a comfortable stay for friends. Renovated with noble materials like stone and natural wood, this cosy chalet reflects Kevin Bonna's signature style of authentic yet modern creations. Drawing inspiration from his travels, he infuses a touch of exoticism into the Alpine decor.

Rates: from €4,110 per week
 Contact: www.bylodji.fr/lechateau
 +33 (0)4 79 08 92 82



Douceur de vivre au sommet

Ouverture hiver 2024-2025

Opening Winter 2024-2025

NOUVEAU La Belle Vie

Un centre bien-être en osmose avec la nature

Situé sur un promontoire naturel et surplombant le village, le nouveau centre de détente de Saint-Martin-de-Belleville possède de réelles qualités environnementales (80% des besoins de chaleur sont couverts par la biomasse). Sa construction et ses équipements éco-responsables (chauffage au bois, isolation thermique renforcée, récupération de chaleur sur les eaux usées...), en adéquation avec les engagements de la station, visent un bilan carbone le plus vertueux possible.

Bâtie autour d'un espace aqualudique panoramique en harmonie avec la nature environnante, la Belle Vie offre 3 bassins: un bassin intérieur ludique avec cascades et jets, une piscine extérieure de 20m (en été) et un bassin intérieur/extérieur de 34°C accessible en toute saison. Plusieurs parcours thématiques complètent l'offre bien-être - avec saunas salins ou aux herbes, hammams - ainsi que des salles de massage et une salle de repos. Coup de cœur assuré pour le sauna finlandais panoramique entièrement en verre et le puits d'eau froide ouvert sur les montagnes... De quoi lâcher prise en toute saison!

SWEETNESS OF LIFE AT THE SUMMIT



NEW LA BELLE VIE
A WELLNESS CENTER IN
HARMONY WITH NATURE

Located on a natural promontory overlooking the village, the new relaxation center at Saint-Martin-de-Belleville boasts genuine environmental qualities (80% of its heating needs are covered by biomass). Its construction and eco-friendly equipment (wood heating, enhanced thermal insulation, heat recovery from wastewater, etc.), in line with the resort's commitments, aim for the most virtuous carbon footprint possible.

Built around a panoramic aqua-play area that blends in with the surrounding nature, La Belle Vie offers three pools: an indoor fun pool with waterfalls and jets, a 20-meter outdoor pool (in summer), and a 34°C indoor/outdoor pool adult-only accessible all year round. Several thematic themed areas enhance the wellness experience—including salt or herbal saunas, steam rooms—as well as massage rooms and a relaxation room. The panoramic Finnish sauna made entirely of glass and the cold water well open to the mountains are sure to be favorites... Perfect for letting go in any season!

An accompanying Club House will offer healthy lunch possibilities along with a new meetings/events space for up to 300 people.



Yoga et montagne enneigée

Une semaine à suivre de près !

**Yogiski - 9^e édition
du 6 au 11 avril 2025**

Pour atteindre la slow altitude du matin au soir, rendez-vous pour la 9^e édition de Yogiski aux Menuires et à Saint-Martin-de-Belleville. Participez à des initiations à l'Ayurveda, au Tai Chi, à la naturopathie, au yin yoga à la bougie, aux bains sonores, et à une retraite en altitude... Les nombreuses, mais douces expériences offertes lors de cette semaine éveilleront tous vos sens et vous guideront vers une attitude positive. Après Lili Barbery l'année dernière, cette année, l'ambassadrice est Caroline Perrineau, professeure de yoga connue sous le nom de «@theyoginist». Se décrivant davantage comme professeure de yoga que comme influenceuse (avec 106 000 abonnés), Caroline sera présente lors de cette 9^e édition de Yogiski et dispensera des cours!

Contact Maison du Tourisme de Saint-Martin au +33 (0)4 79 00 20 00 st-martin-belleville.com/fr/yogiski

YOGA AND SNOW-CAPPED MOUNTAINS

**A WEEK TO CLOSELY FOLLOW
YOGISKI - 9TH EDITION
APRIL 6-11, 2025**

To reach the slow altitude from morning to evening, join us for the 9th edition of Yogiski at Les Menuires and Saint-Martin-de-Belleville. Experience initiations into Ayurveda, Tai Chi, naturopathy, candlelit Yin yoga, sound baths, and altitude retreats... The numerous yet gentle experiences offered during this week will awaken all your senses, guiding you towards a positive mindset. After Lili Barbery last year, this year's ambassador is Caroline Perrineau, a yoga teacher known as «@theyoginist.» Describing herself more as a yoga teacher than an influencer (with 106,000 followers), Caroline will be present at this 9th edition of Yogiski and will be teaching classes!

Contact: Tourist Office of Saint-Martin-de-Belleville
+33 (0)4 79 00 20 00
st-martin-belleville.com/fr/yogiski



Expériences inédites

NOUVEAU Soirées au clair de lune

Situé au-dessus de Saint-Martin-de-Belleville, au bord de la piste du Biolley, le restaurant d'altitude La Loy est une adresse authentique tenue par Emily et Servane, 2 sœurs originaires du village. Ces jeunes quadragénaires passionnées, revisitent le terroir local avec leurs plats d'antan, gourmands et raffinés. À découvrir en journée sur la terrasse ensoleillée, ou lors des soirées «flambeaux & raquettes», au coin de la cheminée. Au programme: apéro autour du braséro extérieur, repas convivial auprès du feu de bois et retour en raquettes, au clair de lune.

Infos Soirée flambeaux & raquettes tous les jeudis; 30 minutes de marche depuis le village (balade accompagnée et flambeau fourni).

Tarif 50€/personne.

Contact La Loy au +33 (0)4 79 08 92 72 www.restaurantlloy.fr

UNIQUE EXPERIENCES

NEW MOONLIGHT TORCHES AND SNOWSHOES EVENINGS

Located above Saint-Martin de Belleville, by the Biolley ski run, the mountain restaurant La Loy is an authentic venue managed by Emily and Servane, two sisters from the village. These passionate women in their forties reinterpret the local region with their dishes of yesteryear, both gourmet and refined. Enjoy them during the day on the sunny terrace, or at the «torches & snowshoes» evening events by the fireplace. The program includes an aperitif around the outdoor brazier, a friendly meal by the wood fire, and a return trip on snowshoes under the moonlight.

Info: Torch & snowshoes evenings Every Thursday; 30-minute walk from the village (guided walk and torch provided).
Price: €50/person.
Contact: La Loy at +33 (0)4 79 08 92 72 www.restaurantlloy.fr

Balade en chiens de traîneau **Immersion au cœur de la nature**

Musher passionné, amoureux de nature hivernale, Dany embarque petits et grands sur son traîneau, pour une balade inoubliable le long de la rivière du Doron et au cœur de la forêt enneigée des Belleville. L'occasion de découvrir une expérience magique, aux airs de roman d'aventure.

Tarif À partir de 100€

Contact Dany Petitpas

+33 (0)6 29 47 18 37

www.chien-traîneau-menuires.com

DOG SLEDDING JOURNEY **IMMERSION IN THE HEART OF NATURE**

A passionate musher and lover of winter landscapes, Dany invites both young and old to join him on his sled for an unforgettable ride along the Doron River and through the snow-covered Belleville forest. This is an opportunity to experience a magical adventure reminiscent of a story from an adventure novel.

Rate: Starting at €100

Contact: Dany Petitpas

at +33 (0)6 29 47 18 37

www.chien-traîneau-menuires.com





Glisses printanières

NOUVEAU Semaine Ski & Bike*
Du 12 au 21 avril 2025

À la fin de l'hiver, Saint-Martin-de-Belleville invite les amateurs de sports outdoor à dévaler ses pistes ensoleillées sur les spatules et à vélo. Piste de DH, circuit enduro ou balade en VTAE: la station village ouvre une partie de son domaine VTT en avant-première. Une bonne alternative au classique ski de printemps, qui permet de varier les plaisirs de la glisse sous le soleil, en profitant d'un programme festif de fin de saison.

Les bons plans

Forfait VTT journée: 18,20€
ou 3h: 11,50€

Forfaits VTT inclus dans le forfait de ski

Contact Maison du Tourisme
de Saint-Martin-de-Belleville
+33 (0)4 79 00 20 00

*sous réserve de conditions d'enneigement favorables à la pratique du VTT et d'un dispositif secours adapté.

SPRING SLIDING

NEW SKI & BIKE WEEK*
APRIL 12-21, 2025

As winter ends, Saint-Martin-de-Belleville invites outdoor sports enthusiasts to glide down its sunny slopes both on skis and bicycles. DH track, enduro circuit, or e-MTB rides: the village resort opens a part of its mountain bike area as a preview. This offers a great alternative to classic spring skiing, allowing for varied sliding pleasures under the sun, accompanied by a festive end-of-season program.

Offer:

Day MTB pass at €18.20
or €11.50 for 3 hours.

Ski Passes for St Martin Les Menuires and the 3 Valleys: Access to MTB Trails Included

Contact: Tourist Office
of Saint-Martin-de-Belleville
+33 (0)4 79 00 20 00

*subject to favorable snow conditions for mountain biking and an appropriate rescue system.



Instants partagés

NOUVEAU Saint-Martin s'émerveille
Le 15 décembre 2024

Saint-Martin-de-Belleville organise une grande journée festive pour lancer sa saison hivernale.

Au programme: marché artisanal, illumination du sapin de Noël au cœur du village et contes de Noël pour enfants. Un concert empreint de magie sera donné dans l'église du village avec 50 choristes et musiciens amateurs qui interpréteront des chants de Noël traditionnels alpins, sous la direction de Vincent Boniface.

Contact Maison du Tourisme de Saint-Martin-de-Belleville
+33 (0)4 79 00 20 00

Noël féérique à Saint-Martin-de-Belleville
Du 21 au 28 décembre 2024

Perpétuant la tradition des fêtes de fin d'année sous les flocons, la station village des 3 Vallées offre aux vacanciers une semaine féérique à la montagne, du 21 au 28 décembre. Les animations et incroyables sculptures de glace de plus de 2 mètres égayent le centre du village, aux côtés du grand dôme multicolore installé pour l'occasion.

Au programme: spectacles sous les étoiles, descentes aux flambeaux et feux d'artifice, visites guidées nocturnes, bars éphémères, déambulations musicales... Un atelier de sculpture sur glace, ludique et insolite, est également à découvrir en famille: encadrés par Nicolas Gombert, sculpteur professionnel, les enfants et leurs parents réalisent leurs propres œuvres. Très vite, la magie opère!

Gratuit

Le bon plan À partir de 1096€ la semaine pour 4 personnes.

Contact Saint-Martin-de-Belleville
Réservation +33 (0)4 79 00 79 79



SHARED MOMENTS

NEW SAINT-MARTIN MARVELS
DECEMBER 15, 2024

Saint-Martin-de-Belleville is hosting a grand festive day to kick off its winter season. The day's events include an artisan market, the lighting of the village Christmas tree, and Christmas storytelling for children. A magical concert will take place in the village church featuring 50 choir singers and amateur musicians performing traditional Alpine Christmas carols under the direction of Vincent Boniface.

Contact: Tourist Office of Saint-Martin-de-Belleville
+33 (0)4 79 00 20 00

MAGICAL CHRISTMAS IN SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE
DECEMBER 21-28, 2024

Continuing the tradition of end-of-year celebrations amid the snowflakes, the village resort of the 3 Valleys offers holiday guests a magical week in the mountains from December 21 to 28. The village center will be lively with incredible ice sculptures over 2 meters high and a large multi-coloured dome set up for the occasion.

The program includes shows under the stars, torchlit descents, fireworks, guided night tours, temporary bars, musical strolls, and more. A fun and unusual ice sculpture workshop is also available for families: under the guidance of professional sculptor Nicolas Gombert, children and their parents can create their own works of art. The magic happens quickly! Free of charge.

Offer: Starting at €1,096 per week for 4 people.

Contact: Saint Martin-de-Belleville Reservations, +33 (0)4 79 00 79 79



Bars éphémères

Un rendez-vous convivial,
au cœur du village

Les bars éphémères de Saint-Martin-de-Belleville invitent les vacanciers et les résidents à se retrouver au cœur du village, pour un moment de partage convivial.

Au menu: huîtres et champagne, produits du terroir, chocolats...

Une dégustation gourmande de saison, accompagnée d'une animation musicale ou d'un show original. Quatre dates dans l'hiver.

Contact Maison du Tourisme de Saint-Martin-de-Belleville
+33 (0)4 79 00 20 00

POP-UP BARS A FRIENDLY GATHERING IN THE HEART OF THE VILLAGE

The pop-up bars of Saint-Martin-de-Belleville offer guests and residents a chance to come together in the heart of the village for a warm and friendly moment. On the menu: oysters and champagne, local products, chocolates... Enjoy a seasonal gourmet tasting accompanied by musical entertainment or an original show. Four dates throughout the winter.

Contact: Tourist Office of Saint-Martin-de-Belleville
+33 (0)4 79 00 20 00

Ambiance feutrée au piano bar du M Lodge****

Une adresse intimiste, où l'on retrouve l'ambiance délicieusement cosy de l'établissement 5 étoiles. Tous les jours à l'heure de l'après-ski, le pianiste s'installe, les mélodies discrètes et enveloppantes du piano attirent immédiatement les skieurs en quête d'une pause bien méritée.

À la fois bar à vin, espaces de rencontres et lounge animé, le piano-bar du M Lodge offre des espaces de convivialité uniques. RDV dès 18h pour découvrir la carte des tapas originales, revisitées et colorées.

Contact mlodge.fr
+33 (0)6 29 67 07 32

M LODGE*** PIANO BAR: A SUBTLE AMBIANCE** AN INTIMATE VENUE WHERE COSY MEETS LUXURY

At the intimate piano bar of the M Lodge, a five-star establishment, you can immerse yourself in the deliciously cosy ambiance every day at après-ski time. As the pianist takes the stage, the soft and enveloping melodies immediately draw in skiers looking for a well-deserved break.

Functioning both as a wine bar and a lively lounge with meeting spaces, the M Lodge piano bar offers uniquely convivial settings. Join us from 6 PM to explore a menu of original, revamped, and colourful tapas.

Contact: mlodge.fr
+33 (0)6 29 67 07 32





Glisses gastronomiques

Au cœur du village

NOUVEAU 1 toque pour le Montagnard

L'adresse, réputée généreuse bien au-delà de la vallée des Belleville, est une histoire de famille et de savoir-faire comme on les aime.

Lucie et Valentin Suchet sont les arrière-petits-enfants de Nicolas Jay, personnage emblématique de la vallée, maire dans les années 60 et pionnier dans la création des stations de ski. En 1999, Éric Suchet, son fils, décide de transformer l'ancienne écurie pour en faire un restaurant avec son frère et son cousin. Deux générations et quelques années plus tard, Valentin puis Lucie, les enfants d'Éric, tiennent la maison d'une main de maître. Une passion qui se ressent dans la cuisine du Montagnard, récompensée par 1 toque Gault&Millau.

Une distinction attribuée par le célèbre guide gastronomique pour «les tables gourmandes [qui] proposent une solide base classique, de bonnes techniques et un bon choix de produits et de leurs cuissons», à l'image de cette bonne table adepte des circuits courts et des produits locaux (pêcherie Éric Jacquier sur le Léman, fournil savoyard de la boulangerie bio de Belledonne...).

Une recette signature

La fondue accompagnée des tafagnons de la vermicellerie savoyarde Tagnon & Fils, à la place du pain. Une saveur authentique et gourmande, à déguster tout l'hiver au Montagnard.

Tarif À partir de 30€ pour une entrée et un plat
Contact +33 (0)4 79 01 08 40
www.le-montagnard.com

GASTRONOMIC TREATS

IN THE HEART OF THE VILLAGE

NEW 1 TOQUE FOR LE MONTAGNARD

Le Montagnard, renowned for its generosity far beyond the Belleville Valley, is a story of family and craftsmanship cherished by many.

Lucie and Valentin Suchet are the great-grandchildren of Nicolas Jay, an emblematic figure of the valley, mayor in the 1960s, and a pioneer in the creation of ski resorts. In 1999, Éric Suchet, his son, decided to transform the old stable into a restaurant along with his brother and cousin. Two generations and a few years later, Valentin and then Lucie, Éric's children, masterfully manage the establishment. Their passion is evident in the cuisine at Le Montagnard, which has been awarded 1 toque by Gault&Millau.

This accolade is given by the prestigious culinary guide to «gourmet tables that offer a solid classical base, good techniques, and a good choice of products and their cooking.» True to this commendation, the restaurant favors short supply chains and local products (Éric Jacquier fishery on Lake Geneva, Savoyard bakery from the organic bakery of Belledonne...).

A signature dish: the fondue accompanied by «tafagnons» (a special type of pasta) from the Savoyard vermicellerie Tagnon & Fils, instead of bread. An authentic and hearty flavor to savor all winter long at Le Montagnard.
 Price: Starting at €30 for an appetizer and a main course
 Contact: +33 (0)44 79 01 08 40
www.le-montagnard.com





À Saint Marcel

La Bouitte, symbole de la gastronomie à Saint-Martin-de-Belleville

Depuis 1976, La Bouitte, «petite maison» en patois savoyard, embarque ses hôtes pour un voyage culinaire sans équivoque.

Aux fourneaux, René et Maxime Meilleur, autodidactes de génie, subliment le terroir avec élégance et créativité. Les inséparables se dépassent jour après jour sur leur terre de prédilection pour offrir une cuisine passionnée, à l'âme montagnard exaltée. Toujours en famille, la maison magnifie les produits de la Vallée en une farandole de mets délicats. Des osmose champêtres et végétales colorent omble chevalier, féra, ou lièvre, entourés de risotto à l'épeautre ou de polenta chlorophylle. Les myrtilles sauvages sorbet tanaïse se déclinent avec délice tandis que les vins sont sélectionnés avec une justesse indéniable.

Chez les Meilleur, rien n'est laissé au hasard, surtout pas le bonheur de recevoir et l'émotion ressentie tout au long de ce voyage culinaire exceptionnel.

Une recette signature

Le foie gras de canard en escalope, avec galette de maïs frais, miel de Saint-Marcel et réduit de vieux vinaigre.

Prix des menus à partir de 280€ (4 plats), 315€ (5 plats), 440€ (8 plats).

Contact

Restaurant René et Maxime Meilleur, 2 étoiles au Guide Michelin, 4 toques au Gault & Millau, labellisé Relais & Châteaux.

+33 (0)4 79 08 96 77 - la-bouitte.com

IN SAINT MARCEL LA BOUITTE, A SYMBOL OF GASTRONOMY IN SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Since 1976, La Bouitte, which means «small house» in Savoyard dialect, has been taking its guests on an unequivocal culinary journey.

At the helm, René and Maxime Meilleur, self-taught culinary geniuses, elevate the local terroir with elegance and creativity. These inseparable chefs continually excel in their favorite terrain, delivering passionate cuisine with an exalted mountain soul. The family-run establishment glorifies products from the valley in a parade of delicate dishes. Rustic and vegetable harmonies enhance Arctic char, fera, or hare, accompanied by spelt risotto

or chlorophyll polenta. Wild blueberry sorbet with tansy is delightfully served, while the wines are selected with undeniable precision. At the Meilleur family's place, nothing is left to chance, especially not the joy of hosting and the emotion felt throughout this exceptional culinary journey.

A signature recipe: duck foie gras escalope, with fresh corn galette, Saint-Marcel honey, and reduced matured vinegar.

Restaurant René and Maxime Meilleur, awarded 2 Michelin stars, 4 Gault & Millau toques, and certified by Relais & Châteaux.

Menu prices: Starting at €280 (4 courses), €315 (5 courses), €440 (8 courses).

Contact: +33 (0)4 79 08 96 77
la-bouitte.com



À la rencontre des producteurs

Dans la vallée des Belleville, le choix de produits culinaires de qualité fabriqués directement sur place est au cœur des préoccupations. Des producteurs passionnés qui confectionnent au quotidien des délices gustatifs, au plus près d'une nature riche et foisonnante, ouvrent leurs portes aux amateurs de bonnes choses.

Kléber Silvestre - Le miel

Berger, accompagnateur en montagne et pisteur-secouriste, Klébert Silvestre est aussi apiculteur à La Biellaz et protecteur de l'abeille noire de Savoie.

L'espèce, Apis Mellifera-Mellifera, de son nom scientifique, fait partie d'une sous-famille d'abeille domestique aujourd'hui protégée. Un site dédié est d'ailleurs à visiter près du plan d'eau des Bruyères. Récolté avec soin (ruche conduite en apiculture bio respectueuse de la vie de l'abeille), le miel de cette super butineuse rustique est à la vente dans les magasins de producteurs et sur le marché des Menuires et de Saint-Martin-de-Belleville. La miellerie se visite avec le bureau des guides.

Contact +33(0)6 76 99 65 16

La Trantsa - Tomme et yaourts au lait de brebis

Retour au cœur du hameau du Chatelard, chez Serge, issu d'une famille d'agriculteurs locaux, et Susan Jay, anglaise restée en Savoie par amour, ensemble éleveurs de brebis.

Dans leur ferme-chambres d'hôtes, ils fabriquent de la tomme, des yaourts, du sérac (un fromage blanc compact et maigre prisé des chefs de la région) et proposent de goûter à leur spécialité: «la trantsa», une préparation à base de sérac et de pain de seigle. Un délice pour les papilles à retrouver à la table de La Bouitte**!

Visite des lieux et goûter à la ferme le mardi; boutique de 10 à 12 heures et de 15 à 18 heures.

Contact +33 (0)6 64 25 38 58



MEET THE PRODUCERS

In the Belleville Valley, the focus is on high-quality culinary products made locally. Passionate producers, who craft daily gastronomic delights close to rich and abundant nature, open their doors to those who appreciate fine things.

KLÉBER SILVESTRE - HONEY

A shepherd, mountain guide, and ski patrol rescuer, Klébert Silvestre is also a beekeeper at La Biellaz and a protector of the Savoie black bee, scientifically known as Apis Mellifera-Mellifera. This species is part of a protected subfamily of domestic bees. A dedicated site near the Bruyères pond is also worth visiting. The honey, harvested with care (hive managed using organic beekeeping respectful of bee life), is sold in local producers' stores and at the markets of Les Menuires and Saint-Martin de Belleville. The honey farm can be visited with the local guide office.

Contact: +33(0) 6 76 99 65 16

LA TRANTSIA - SHEEP'S MILK TOMME AND YOGURTS

Back in the heart of the hamlet of Chatelard, meet Serge, from a family of local farmers, and Susan Jay, an Englishwoman who stayed in Savoie for love, together they are sheep breeders. At their farm guesthouse, they produce tomme, yogurts, and sérac (a compact, lean fresh cheese favored by regional chefs) and offer tastings of their specialty: the trantsa, a preparation made from sérac and rye bread. A delight for the taste buds found on the table at La Bouitte**!

Visit the farm and enjoy tastings on Tuesdays; shop open from 10 AM to 12 PM and 3 PM to 6 PM.

Contact: +33 (0)6 64 25 38 58

Julien et Sophie Les brasseurs des Belleville

C'est dans le hameau du Châtelard que la première microbrasserie de la vallée des Belleville est née. L'ancienne chèvrerie dans laquelle Julien et Sophie brassent leurs bières est uniquement accessible en raquettes durant l'hiver. Leur ambition: imaginer des bières de qualité dans le respect des valeurs qu'ils défendent: engagement, authenticité et savoir-faire local.

97% des produits utilisés sont 100% local, du malt au houblon, en passant évidemment par l'eau qui coule dans les ruisseaux de part et d'autre du hameau. Leur gamme est d'ailleurs adaptée au lieu, les noms évocateurs des bières expriment le lien avec la montagne et les 3 domaines qui les entourent: "La Masse", brune de caractère; "La Belleville", blonde légère et dorée; "La Thorens", blanche aux notes d'agrumes.

Contact www.bravavela.fr

JULIEN AND SOPHIE THE BELLEVILLE BREWERS

In the hamlet of Châtelard, the first microbrewery in the Belleville Valley was born. The old goat farm where Julien and Sophie brew their beers is only accessible by snowshoes during the winter.

Their ambition is to craft quality beers that respect the values they hold dear: commitment, authenticity, and local expertise. 97% of the ingredients used are 100% local, from the malt to the



hops, and naturally, the water that flows in the streams on either side of the hamlet. Their range is tailored to the location; the evocative names of the beers express a connection with the mountain and the three domains that surround them: «La Masse,» a characterful brown ale; «La Belleville,» a light and golden blonde; «La Thorens,» a white beer with citrus notes.

Contact: www.bravavela.fr



NOUVEAU Le Chalet Alpain Pain traditionnel & pâtisserie artisanale

Ouverture de la nouvelle boulangerie-pâtisserie et salon de thé du village. Axel et Léa Botta, frère et sœur natifs de Saint-Martin-de-Belleville, s'associent à Vincent Richard, meilleur jeune boulanger de France (2018), pour ouvrir la nouvelle boulangerie-pâtisserie-salon de thé du village, dans le hameau de Caseblanche. Le jeune trio plein de peps (ils ont respectivement 27, 24 et 25 ans), propose une gamme de pain au levain 100% maison, dont le pain du jour qui met à l'honneur le talent et la créativité de Vincent.

Côté salon de thé, l'ambiance cosy et la carte alléchante - boissons chaudes, jus Alain Milliat, pâtisseries et viennoiseries (la croix de Savoie locale est un must) - invitent à une pause gourmande. Le plus: le service livraison, assuré par Axel dans les hameaux, qui permet de prendre un petit déjeuner tout chaud, au saut du lit (pain, viennoiseries, jus et confitures maison).

Contact +33(0)4 79 22 63 27
www.boulangeriechaletalpain.com

NEW LE CHALET ALPAIN TRADITIONAL BREAD & ARTISANAL PASTRY

Opening of the New Bakery and Tea Room in the Village.

Axel and Léa Botta, siblings native to Saint-Martin-de-Belleville, have teamed up with Vincent Richard, named Best Young Baker of France in 2018, to open the new bakery-pastry shop and tea room in the village, located in the hamlet of Caseblanche. The energetic young trio (aged 27, 24, and 25 respectively) offers a range of 100% homemade sourdough breads, including the 'bread of the day' which showcases Vincent's talent and creativity.

The tea room atmosphere is cosy, and the tempting menu - featuring hot drinks, Alain Milliat juices, pastries, and viennoiseries (the local Savoie cross is a must-try) - invites you to a delicious break. A special feature: delivery service, provided by Axel to the hamlets, allows for a warm breakfast as soon as you are up! (bread, pastries, juice, and homemade jams).

Contact: 04 79 22 63 27
www.boulangeriechaletalpain.com



**Sur le territoire des Menuires
& Saint-Martin-de-Belleville,
nous sommes unis.**

Mieux : nous ne faisons qu'un !

**Nous avons conscience que tout
ce qui vit forme un seul et même
écosystème, dans lequel chacun
dépend directement des autres.**

On the territory of Les Menuires & Saint-Martin-de-Belleville,
we are united.

Better yet: we are one!

We understand that everything that lives forms a single ecosystem,
in which each part directly depends on the others.

SOCIÉTAL
SOCIAL



Parce que nous ne faisons qu'un,
nous nous efforçons d'ouvrir nos
montagnes à tous, de garantir à nos
enfants une éducation de qualité, et
d'offrir à nos aînés toute l'attention et
l'accompagnement dont ils ont besoin.

Because we are one,
we strive to open our mountains to everyone,
to ensure our children receive a quality
education, and to provide our seniors with all
the care and support they need.

HUMAIN
HUMAN



Parce que nous ne faisons qu'un,
nous travaillons chaque jour ensemble
pour stimuler notre vie
économique en favorisant l'emploi
et la formation, et en encourageant
l'entrepreneuriat local.

Nous faisons tout pour accueillir au
mieux nos saisonniers, nos visiteurs et
nos nouveaux arrivants. Tout pour qu'ils
se sentent à leur place et s'intègrent
naturellement dans notre projet de
rendre le présent et le futur rayonnants
sur notre territoire.

Because we are one,
we work together every day to stimulate our
local economy by promoting employment
and training, and encouraging local
entrepreneurship.

We do everything possible to warmly welcome
our seasonal workers, visitors, and newcomers.
Everything to ensure they feel at home and
naturally integrate into our project to make the
present and future shine brightly in our region.

SOCIAL
SOCIAL



Parce que nous ne faisons qu'un,
nous innovons avec des initiatives qui
favorisent le bien-vivre ensemble.
Nous offrons toute l'année à tous
des soins médicaux de qualité, de
nombreux services de proximité,
une vie associative et culturelle
enrichissante et des activités sportives
florissantes.

Because we are one,
we innovate with initiatives that promote living
well together.

Throughout the year, we offer everyone
quality medical care, numerous local services,
enriching community and cultural activities,
and thriving sports opportunities.

NATURE
NATURE



Parce que nous ne faisons qu'un,
nous sommes les gardiens de la nature
qui nous entoure. Nous protégeons
farouchement nos ressources naturelles
et la beauté de nos paysages.
Nous veillons à la préservation de
l'environnement et encourageons les
projets qui minimisent notre empreinte
écologique et éveillent les consciences.

Because we are one,
we are the guardians of the nature that
surrounds us. We fiercely protect our natural
resources and the beauty of our landscapes.
We are committed to environmental preservation
and support projects that minimize our
ecological footprint and raise awareness.



Un territoire engagé où il fait bon vivre, travailler, séjourner

A committed territory where it is good to live, work and stay



Les must have



☑ SON GOBELET

à ramener pour profiter des chocolats chauds de la station. Sans quoi, le gobelet est à vendre 1€ au profit de de l'association Les Petits Princes.

Reusable cup

To bring along for enjoying hot chocolates in the resort. Without which, the cup is sold for 1€ for the benefit of the association Les Petits Princes.

☑ LE «PETIT GUIDE ECO CITOYEN DES BELLEVILLE»

disponible dans tous les appartements et meilleur allié pour des séjours responsables grâce à sa check list ludique et thématisée (généralités/énergie/eau/numérique/mobilité/déchets/conso...)

The «Petit Guide Eco Citoyen des Belleville»

Available in all apartments and better understanding of responsible living thanks to its thematic sheets (generalities/energy/water/digital/mobility/waste/consumption...)



Toilettes sèches sur les pistes
Dry toilets on the slopes

600m² de panneaux solaires
sur les remontées mécaniques
(140 Mhw/an produits)
600m² of solar panels on ski lifts
(140 MWh/year produced)

17 moniteurs ESF
spécialisés handi ski et handi biathlon
17 ESF instructors specialized in adaptive skiing and adaptive biathlon

Label Flocon vert depuis 2022
Green Snowflake Label since 2022

Light Tracks
association des Belleville qui informe et agit en faveur du développement durable
(nettoyage de printemps, réparation d'objets, ramassage des déchets avec Mountain Riders...)
The Belleville association that informs and acts in favor of sustainable development (spring cleaning, object repair, waste collection with Mountain Riders...)

700 logements dédiés aux saisonniers
700 accommodations dedicated to seasonal workers

100% des dameuses au biocarburant
à base d'huile végétale (HVO)
100% of snow groomers using biofuel made from vegetable oil (HVO)

650 rénovations de logements*
pour 4.1 millions d'euros
650 housing renovations for 4.1 million euros



1 nouveau centre bien-être
à Saint-Martin
80% des besoins de chaleur couverts par la biomasse,
chauffage bois, isolation thermique renforcée, récupération de chaleur sur les eaux usées...
1 new wellness center in Saint-Martin
80% of the heat needs covered by biomass, solar heating, thermal energy recovery for use of the spa, etc.

1 centre médical ouvert 7j/7 et 365j/an
(médecins salariés, 7 spécialités: traumatologie, dermatologie, gynécologie...)
1 medical center open 7 days a week, 365 days a year (salaried doctors, 7 specialties: trauma, dermatology, gynecology...)

Éclairage public maîtrisé = 25 à 30% d'économie d'énergie
Réduction nocturne (et extinction hors saisons), régulateurs de tension, LED...
Public lighting controlled = 25 to 30% energy savings (replacing night lights with regulators and LED tension, etc.)

Réduction des déchets des commerçants
avec l'app «Too good to go»
Reduction of merchant waste with the app «Too Good to Go»

* dans le cadre de l'ORIL - Opération de Réhabilitation de l'Immobilier de Loisirs.
as part of the ORIL - Operation for the Rehabilitation of Leisure Real Estate.

CONTACTS

MAISON DU TOURISME DE SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

st-martin-belleville.com

Sébastien Pomini

direction@st-martin-belleville.com

+33 (0)6 62 93 74 70

DUODECIM

Alyse Zajackowski

alyse@duodecim.com

+33 (0)6 64 43 23 81

Amélie Penz

amelie@duodecim.com

+33 (0)6 87 57 73 55

UK PRESS

Contact Vanessa Fisher

vanessa@vanessafisher.com

+44 7957 618 525

Crédits photos : M.Cellard - D.André - V.Lottenberg - Cimalpes
Office de Tourisme de Saint-Martin-de-Belleville
Couverture: Restaurant René et Maxime Meilleur** (M.Cellard),
Domaine skiable (D.André), Hôtel Spa M Lodge (D.André).

Mise en page : Office de Tourisme de Saint-Martin-de-Belleville. Impression : Multis - Août 2024