

HIVER WINTER 2026-2027

DOSSIER DE PRESSE

PRESS KIT



SAINT-MARTIN
DE-BELLEVILLE
LES 3 VALLÉES

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

UN VILLAGE ALPIN D'EXCEPTION ET SES SECRETS BIEN GARDES

AN EXCEPTIONAL ALPINE VILLAGE AND ITS WELL-KEPT SECRETS



L'ÂME DE SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE : AUTHENTICITÉ ET RAFFINEMENT

Entre tradition savoyarde et luxe discret, Saint-Martin-de-Belleville s'impose comme une destination prisée de l'hiver. Niché en Savoie, au coeur des 3 Vallées, ce village préservé séduit les amateurs de montagne en quête d'authenticité. Ses chalets et fermes d'époque, subtilement rénovés, témoignent d'un art de vivre montagnard alliant confort et charme rustique. Les hôtels et chalets, à taille humaine, s'intègrent harmonieusement dans le paysage et l'offre gastronomique se distingue par sa qualité.

EN UN MOT : un équilibre parfait entre tradition, luxe feutré et accès direct aux 3 Vallées, le plus grand domaine skiable du monde !

UN VILLAGE DE CARACTÈRE ET D'HISTOIRE

Saint-Martin-de-Belleville a su conserver son âme. Autour de la place de l'Église et de la mairie, le village dévoile l'architecture typique savoyarde, avec ses chalets en pierre et bois, générant cette atmosphère chaleureuse tant recherchée après une journée de ski en famille.

Ici, la convivialité règne : les habitants forment une grande famille où la tranquillité et la bienveillance se perpétuent.

THE SPIRIT OF SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE: AUTHENTICITY AND REFINED ELEGANCE

Blending Savoyard heritage with understated luxury, Saint-Martin-de-Belleville has established itself as one of the Alps' most sought-after winter destinations. Nestled in the heart of Savoie within Les 3 Vallées, the world's largest interconnected ski area, this unspoilt mountain village appeals to travellers seeking authenticity.

Carefully restored historic chalets and traditional farmhouses reflect a distinctive alpine way of life, combining modern comfort with timeless mountain charm. Its intimate hotels and private chalets blend seamlessly into the surrounding landscape, while the village's culinary scene is renowned for its quality and sense of place.

AT A GLANCE: a unique balance of alpine tradition, understated luxury and direct access to Les 3 Vallées, the world's largest ski area.

A VILLAGE RICH IN CHARACTER AND HISTORY

Saint-Martin-de-Belleville has preserved its authentic identity. Centred around the church square and town hall, the village showcases traditional Savoyard architecture, where stone-and-timber chalets create the warm and welcoming atmosphere visitors seek after a day on the slopes.

Hospitality lies at the heart of village life. A strong sense of community, peaceful surroundings and genuine local warmth continue to define the spirit of Saint-Martin-de-Belleville.

AU CŒUR DES 3 VALLÉES PARADIS DES SKIEURS ET AMOUREUX DE LA MONTAGNE

AT THE HEART OF LES 3 VALLÉES
A PARADISE FOR SKIERS AND MOUNTAIN LOVERS

Saint-Martin-de-Belleville est un écrin préservé au sein du plus grand domaine skiable du monde : 600 km de pistes reliées, des panoramas époustouflants et une neige d'une qualité exceptionnelle.

Le village bénéficie d'un ensoleillement généreux et de liaisons directes vers Méribel, Les Menuires et l'ensemble des 3 Vallées, tout en offrant une atmosphère paisible, loin de l'agitation.

Saint-Martin-de-Belleville enjoys a privileged setting within the world's largest ski area, offering direct access to 600 km of interconnected slopes, spectacular Alpine scenery and exceptional snow conditions.

The village benefits from generous sunshine and seamless links to Méribel, Les Menuires and the entire Les 3 Vallées ski area, while maintaining a peaceful atmosphere away from the bustle of larger resorts.

La piste bleue « Jérusalem », vallonnée et peu fréquentée, où l'on a l'impression de skier hors des sentiers battus, un des itinéraires qui se partage de bouche à oreille.

One of the area's best-kept secrets is the Jérusalem blue run. Gently undulating and rarely crowded, it offers the sensation of skiing off the beaten track and has become one of the favourite runs shared among those in the know.

SKI SUR MESURE

L'Académie du Ski propose des cours privés tous niveaux et tous âges, avec prise en charge directement au chalet — un service premium assuré par des moniteurs locaux.

esf-lesmenuires.fr/saint-martin-debelleville

TAILOR-MADE SKIING

The ESF Ski School offers private lessons for all ages and abilities, with instructors collecting guests directly from their chalet for a personalised premium experience led by local professionals.

esf-lesmenuires.fr/saint-martin-debelleville

© V. Lottenberg

1

LE PLUS GRAND DOMAINE SKIABLE DU MONDE

600 km de pistes reliées entre elles, réparties sur 8 stations et accessibles avec un seul forfait. Un immense terrain de jeu connecté par 161 remontées mécaniques.

THE WORLD'S LARGEST SKI AREA

600 km of interconnected slopes spread across eight resorts and accessible with a single lift pass, Les 3 Vallées offers one of the most extensive and seamlessly connected ski domains in the world, catering to every level of skier and snowboarder.

4

DE LA GOURMANDISE AU GRAND ART DE VIVRE

Restaurants d'altitude chaleureux, bars d'après-ski élégants ou tables étoilées Michelin : Saint-Martin propose des expériences et des hébergements adaptés à toutes les envies et à tous les budgets.

FROM MOUNTAIN DINING TO THE ALPINE ART OF LIVING

Cosy mountain restaurants, elegant après-ski venues and Michelin-starred tables sit alongside accommodation ranging from comfortable apartments to luxury chalets, ensuring experiences to suit every taste and budget.

2

UN ENNEIGEMENT GARANTI EN ALTITUDE

Avec 85% des pistes situées au-dessus de 1800m d'altitude et un entretien irréprochable, Les 3 Vallées offrent des conditions de ski exceptionnelles de début décembre à fin avril.

EXCEPTIONAL SNOW RELIABILITY

With 85% of the slopes located above 5,900 feet and meticulous piste maintenance throughout the season, Les 3 Vallées provides outstanding skiing conditions from early December through to mid-April.

5

DES REMONTÉES MÉCANIQUES PERFORMANTES

Un réseau moderne et à la pointe de la technologie garantit un accès rapide aux pistes, avec un minimum d'attente et un maximum de temps consacré au ski, même pendant les périodes les plus fréquentées.

A HIGH-PERFORMANCE LIFT NETWORK

A modern, state-of-the-art lift system provides fast and efficient access to the slopes, minimising waiting times and maximising time on the snow, even during the busiest holiday periods.

3

DU SKI POUR TOUS

Des pistes vertes idéales pour les débutants aux mythiques pistes noires, en passant par les espaces freeride, les zones ludiques et les secteurs dédiés aux familles et aux enfants : chacun y trouve son bonheur.

SKIING FOR EVERYONE

From gentle beginner slopes and legendary black runs to freeride sectors, fun zones and family-friendly areas, the ski area offers an exceptional diversity of terrain for every age and ability.

OUVERTURE OPENING

Du samedi
12 décembre 2026
jusqu'au
dimanche 18 avril 2027
*From Saturday, December 12, 2026
to Sunday, April 18, 2027*

FORFAITS 3 VALLÉES 3 VALLÉES SKI PASS

6 jours / 6 days

Adulte / Adult	421€
Enfant / Child	345€

2 jours / 2 days

Adulte / Adult	168 ⁴⁰ €
Enfant / Child	138€



HIVER 2026 / 2027

TOUR D'HORIZON DES NOUVEAUTÉS DE SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

WINTER 2026/27: WHAT'S NEW

Gastronomie & Excellence
GASTRONOMY & EXCELLENCE



© La Bouitte

LA BOUITTE : 50 ANS D'HISTOIRE, 100 SAISONS ET UNE TROISIÈME GÉNÉRATION EN CUISINE !

À Saint-Marcel, au cœur de la vallée des Belleville, certaines histoires dépassent le cadre de la gastronomie. Celle de la Bouitte est avant tout une aventure humaine, familiale et montagnarde. En 2026, la maison savoyarde célèbre un double anniversaire exceptionnel : ses 50 ans d'existence et la 100^e saison de René et Marie-Louise Meilleur, qui ont ouvert leur « petite maison », le 4 décembre 1976 sur un ancien champ de pommes de terre à 1 502 mètres d'altitude.

Mais cet anniversaire marque surtout le début d'un nouveau chapitre. Pour la première fois dans l'histoire de la Bouitte, trois générations travaillent simultanément en cuisine. Aux côtés de René et de son fils Maxime, figure désormais Oscar, représentant de la troisième génération familiale. Son jeune frère Calixte fait lui aussi ses premiers pas dans l'univers de la maison.

LA BOUITTE: 50 YEARS OF HISTORY, 100 SEASONS AND A THIRD GENERATION IN THE KITCHEN

In the hamlet of Saint-Marcel, in the heart of the Belleville Valley, some stories extend far beyond gastronomy. La Bouitte is above all a family adventure, deeply rooted in the mountains. In 2026, the iconic Savoyard establishment celebrates two remarkable milestones: 50 years since its creation and the 100th season of founders René and Marie-Louise Meilleur, who opened their « little house » on 4 December 1976 on what was once a potato field at an altitude of 1,502 metres.

This anniversary also marks the beginning of a new chapter. For the first time in La Bouitte's history, three generations of the Meilleur family are working together in the kitchen. Alongside René and his son Maxime, Oscar now represents the third generation, while his younger brother Calixte is beginning his own culinary journey within the family business.



D'UN CHAMP DE POMMES DE TERRE À UNE TABLE D'EXCEPTION

Fils d'ébéniste et de paysan, René acquiert en 1976, à 26 ans, un champ de pommes de terre à 1502 m d'altitude à l'extrémité du hameau pittoresque et isolé de Saint-Marcel, dominant Saint-Martin-de-Belleville. Avec son épouse Marie-Louise, il y crée de ses mains « La Bouitte », « petite maison » en patois. René et Marie-Louise servent à leurs débuts fondues et cuisine de terroir. Rien ne les prédestine à devenir l'une des familles les plus emblématiques de la gastronomie française.

Un dîner chez Paul Bocuse en 1981 provoque le déclic. Ils prennent le virage de la haute cuisine, avec créativité et bon sens, toujours à l'écart des modes. L'arrivée de leur fils Maxime en 1996 constitue un tournant décisif. Ancien biathlète de haut niveau, il apporte une exigence nouvelle et accompagne l'ascension de la maison jusqu'au sommet.

Depuis plus de vingt ans, la table de la Bouitte figure parmi les références de la gastronomie française. Première étoile Michelin en 2003 jusqu'à la troisième en 2015, une première historique pour un restaurant savoyard. René et Maxime Meilleur, c'est le parcours singulier d'un père et d'un fils, autodidactes et passionnés.

FROM A POTATO FIELD TO ONE OF FRANCE'S GREAT CULINARY DESTINATIONS

The son of a cabinetmaker and a farmer, René Meilleur purchased a potato field at the edge of the picturesque mountain hamlet of Saint-Marcel in 1976, at the age of 26. Together with his wife Marie-Louise, he built La Bouitte—meaning « little house » in the local Savoyard dialect—with their own hands.

In the early years, the couple served traditional Savoyard cuisine, including fondues and regional specialities. Nothing suggested they would one day become one of the most respected families in French gastronomy.

A dinner at Paul Bocuse's restaurant in 1981 proved life-changing. Inspired by the experience, they embraced haute cuisine while remaining faithful to their mountain roots and independent spirit. The arrival of their son Maxime in 1996 marked another decisive step. A former elite biathlete, he brought new ambition and precision, helping guide the restaurant towards international recognition.

For more than two decades, La Bouitte has ranked among the leading names in French gastronomy. Awarded its first Michelin star in 2003, it became the first restaurant in Savoie to receive three Michelin stars in 2015. René and Maxime Meilleur's journey is that of a father and son whose passion, creativity and self-taught talent have forged one of France's most distinctive culinary identities.



© M. Cellard

OSCAR MEILLEUR : LE SOUFFLE DE LA TROISIÈME GÉNÉRATION

L'année 2025 marque une étape symbolique avec l'arrivée d'Oscar Meilleur au sein de la brigade familiale. A 23 ans, il rejoint la Bouitte après avoir affûté ses couteaux dans plusieurs grandes maisons prestigieuses parmi les plus exigeantes : le Clos des Sens*** à Annecy, Flocons de Sel*** à Megève, Cheval Blanc*** à Courchevel ou encore Plénitude*** à Paris.

Son retour dans la Vallée des Belleville ne relève pas du hasard mais d'une évidence. Oscar apporte un regard neuf, sa sensibilité et une énergie nouvelle. Ses dressages, plus libres et tourbillonnants, révèlent une génération ouverte sur le monde tout en restant profondément attachée à son territoire.

À ses côtés, son jeune frère Calixte, 18 ans, découvre les métiers de la cuisine auprès de ses aînés. Ensemble, ils incarnent la continuité d'une aventure familiale rare dans la gastronomie contemporaine.

Entre le souffle apporté par la troisième génération et la capacité de René et Maxime Meilleur à se réinventer sans perdre le fil, jamais le propos culinaire de la Bouitte n'a été aussi enraciné et aussi tourné vers l'avenir...

OSCAR MEILLEUR: THE ENERGY OF THE THIRD GENERATION

The arrival of Oscar Meilleur in 2025 marked another symbolic milestone for the family. At just 23 years old, he joined La Bouitte after refining his skills in several of France's most prestigious Michelin-starred kitchens, including Le Clos des Sens* in Annecy, Flocons de Sel* in Megève, Le 1947 at Cheval Blanc* in Courchevel and Plénitude* in Paris.

His return to the Belleville Valley felt like a natural progression. Oscar brings fresh creativity, sensitivity and renewed energy while remaining deeply connected to his family's heritage and the surrounding mountains. His lighter, more expressive plating reflects a new generation that looks to the future while staying firmly rooted in its local identity.

Alongside him, his younger brother Calixte, aged 18, is discovering the profession by learning from his father and grandfather. Together, they embody the continuity of a family legacy that remains unique within contemporary French gastronomy.

With the arrival of a third generation and René and Maxime Meilleur's remarkable ability to continually reinvent their cuisine without losing sight of its origins, La Bouitte has never been more deeply rooted—or more confidently focused on the future.



CRÉATION DE LA BOUITTE

le 4 décembre 1976 par René et Marie-Louise Meilleur

HÔTEL LA BOUITTE****

15 chambres et suites

LA TABLE DES MEILLEUR(S)

2 étoiles MICHELIN (2024)
3 étoiles MICHELIN (2015-2023)

OUVERTURE

le 5 décembre 2026



© M. Cellard

FOUNDED

4 December 1976 by René and Marie-Louise Meilleur

LA BOUITTE**** HOTEL

15 rooms and suites

RESTAURANT

2 MICHELIN Stars (2024 onwards)
3 MICHELIN Stars (2015-2023)

WINTER OPENING

December 5, 2026

L'art de vivre alpin

ALPINE ART OF LIVING



© Chalet Montana



LE CHALET MONTANA

Une décoration pensée en famille, inspirée du grand Ouest américain

Il y a des chalets que l'on construit pour investir, et il y a des chalets que l'on construit pour se retrouver. Le Chalet Montana appartient résolument à la seconde catégorie. Après deux ans et demi de chantier, cette bâtisse neuve de 490 m² s'est achevée cette année au cœur de Saint-Martin-de-Belleville, portée par un projet avant tout familial : celui d'une famille française, parents et quatre enfants, passionnée de montagne, qui cherchait un lieu où rassembler les siens sans concession — ni sur le grand ski, ni sur l'authenticité d'un vrai village savoyard vivant à l'année.

LE CHALET MONTANA

A Family-Curated Interior Inspired by the American West

Some chalets are built as investments; others are created to bring generations together. Chalet Montana unquestionably belongs to the latter. Completed in 2026 after two and a half years of construction, this newly built 490 m² property lies in the heart of Saint-Martin-de-Belleville and was conceived as a true family retreat. Designed for a French family with four children and a shared passion for the mountains, the chalet reflects a simple ambition: to create a place where generations can gather without compromising on exceptional skiing or the authenticity of a genuine Savoyard village that remains alive throughout the year.



© Chalet Montana

Un emplacement choisi comme on choisit une vie

Son emplacement n'a rien du hasard : à seulement 50 mètres de la piste historique du Biolley, le chalet offre un accès skis aux pieds, un atout rare à Saint-Martin, ainsi qu'une vue incroyable sur le clocher baroque du village et sur les pistes. Un triptyque qui a indéniablement guidé le choix de cette famille.

Une décoration pensée en famille, chinée pièce par pièce

Cavaliers dans l'âme, les propriétaires y voient un double hommage : à leur passion pour l'équitation, et à leur amour des grands espaces. « Le Chalet Montana, représente pour nous à la fois la nature, la montagne, les ranchs américains et l'équitation », confie la propriétaire des lieux. Un univers qui se retrouve dans la décoration, inspirée de la nature, où certains détails, comme les coussins, évoquent le grand Ouest américain.

Ici, pas de décorateur professionnel. Le choix a été délibéré : construire ensemble, au fil des années, un univers qui ressemble vraiment à la famille. Chaque élément de décoration a été choisi en concertation.

A Location Chosen as a Way of Life

Its location was no coincidence. Just 50 metres from the historic Biolley ski run, Chalet Montana enjoys rare ski-in/ski-out access together with uninterrupted views of the village's Baroque church steeple and the surrounding slopes. This unique combination of skiing, scenery and village life made Saint-Martin-de-Belleville the obvious choice.

A Home Curated Together, Piece by Piece

Passionate horse riders, the owners see Chalet Montana as a tribute to both their love of equestrian life and the vast open landscapes of the American West.

«For us, Chalet Montana represents nature, the mountains, American ranches and horseback riding.»

This inspiration is reflected throughout the interiors, where carefully selected details subtly evoke the American frontier while remaining firmly rooted in an Alpine setting.

Rather than commissioning an interior designer, the family deliberately chose to create the chalet's atmosphere themselves. Every decorative element was selected collectively over several years, resulting in interiors that genuinely reflect their personality.



© Chalet Montana

Le fil conducteur ?

Une ambiance naturelle et brute, où les matériaux nobles tels que le travertin, les pierres des Belleville, l'albâtre et le bois sont mis au service des volumes, de la lumière et surtout de la vue, érigée en véritable élément de décoration à part entière.

Pour les pièces sur mesure telles que tables, canapés, rideaux, plaids, coussins, la famille s'est associée à l'Atelier des Frères, maison de confection savoyarde, avec qui chaque pièce a été pensée comme une création unique. Et pour les touches plus intimes, le choix s'est naturellement porté sur des adresses locales, comme la boutique de décoration du village ou Chez Pépé Nicolas. Une manière, disent-ils, de ne jamais couper le lien avec le village qu'ils ont choisi.

Au dernier étage, le salon cathédrale concentre toute l'âme du chalet : cheminée, cuisine ouverte, grande table pour les repas de famille, et surtout un lustre en demi-lune en albâtre signé United Alabaster (manufacture familiale espagnole depuis 1969, une référence du travail de l'albâtre en Espagne), chiné pièce après pièce par la propriétaire elle-même, suspendu sous la hauteur sous plafond comme une pièce maîtresse. Autre trouvaille chinée qui prend vie : une sculpture de loup en bois local qui accueille les visiteurs dès l'entrée du chalet. Dehors, une immense terrasse prolonge la vue sur le clocher et la piste historique, le point d'observation privilégié de la famille, été comme hiver.

Le chalet compte également un vaste espace bien-être et loisirs : piscine, jacuzzi extérieur, sauna, salle de sport, cinéma et salle de jeux pour les enfants. De quoi réunir, sous un même toit, les trois générations que cette maison a été pensée pour accueillir.

Tarifs : à partir de 18 995 € la semaine en basse saison et jusqu'à 29 995 € en haute saison.

Contact : selfcatered-saintmartin.com/fr/chalets/ski-chalets/montana/

The common thread?

Natural materials—including travertine, local Belleville stone, alabaster and timber—form the common thread throughout the property. Spacious volumes, abundant natural light and panoramic views become integral elements of the interior design.

For bespoke furniture and soft furnishings—including dining tables, sofas, curtains, throws and cushions—the family collaborated with L'Atelier des Frères, a Savoyard design studio where each piece was conceived as a one-off creation. Decorative accents were sourced locally, notably from the village's home décor boutique and Chez Pépé Nicolas, reinforcing their connection with the destination they chose as their Alpine home.

The cathedral-style living room on the top floor captures the very essence of Chalet Montana. A central fireplace, open-plan kitchen and generous dining table provide the perfect setting for family life, while a striking crescent-shaped alabaster chandelier by United Alabaster—the renowned Spanish family manufacturer established in 1969—forms the room's centrepiece.

Another carefully selected feature welcomes guests upon arrival: a handcrafted wolf sculpture carved from local wood, standing proudly at the entrance. Outside, a spacious terrace overlooks both the historic ski run and the iconic church steeple, offering the family's favourite place to enjoy the scenery in every season.

The chalet also features an extensive wellness and leisure area with an indoor swimming pool, outdoor hot tub, sauna, fitness room, private cinema and children's games room—bringing together everything required for three generations to enjoy the mountains under one roof.

Rates: from €18,995 per week in low season to €29,995 per week in peak season

Contact: selfcatered-saintmartin.com/fr/chalets/ski-chalets/montana/



© D. André

NOUVEAU UNE COLLABORATION QUI PREND TOUT SON SENS

Saint-Martin-de-Belleville & Duvillard, l'élégance alpine

Cet hiver, la station de Saint-Martin-de-Belleville s'associe à la marque savoyarde de vêtements de ski haut de gamme Duvillard. Un partenariat qui s'inscrit dans une vision commune de la montagne : élégance, savoir-faire et art de vivre.

Premier temps fort de cette collaboration, le bar éphémère « Huitres & Champagne – Saint-Martin by Duvillard », le 29 décembre, au cœur du village. Le temps d'une soirée, visiteurs et vacanciers peuvent déguster huîtres et champagne dans une ambiance raffinée, ponctuée d'un show musical et artistique inédit avec photobooth aux couleurs de la marque Duvillard.

À travers ce partenariat, Saint-Martin-de-Belleville et Duvillard célèbrent une même vision du luxe discret, où l'excellence, l'élégance et l'attachement aux Alpes se conjuguent naturellement.

Mardi 29 décembre 2026 à partir de 18h

Contact : st-martin-belleville.com

NEW A PARTNERSHIP ROOTED IN SHARED VALUES

Saint-Martin-de-Belleville & Duvillard: Alpine Elegance

This winter, Saint-Martin-de-Belleville is partnering with Duvillard, the iconic Savoyard premium skiwear brand. Bringing together two names that share the same vision of the mountains, the collaboration celebrates elegance, craftsmanship and the Alpine art of living.

The partnership's inaugural event is « Oysters & Champagne – Saint-Martin by Duvillard », an exclusive pop-up experience taking place in the heart of the village on 29 December 2026.

For one evening, guests are invited to enjoy freshly shucked oysters and champagne in an elegant setting, enhanced by an original live music and artistic performance, together with a Duvillard-branded photo booth.

Through this collaboration, Saint-Martin-de-Belleville and Duvillard celebrate a shared vision of understated luxury, where excellence, timeless elegance and a deep attachment to the Alps come together naturally.

Tuesday 29 December 2026

Contact: st-martin-belleville.com

Expériences inédites

UNIQUE EXPERIENCES

NOUVEAU SKI DE RANDONNÉE POUR LES OISEAUX DE NUIT ! Le 28 janvier aux Menuires et le 10 mars à Saint-Martin-de-Belleville

Saint-Martin-de-Belleville accueille une toute nouvelle course de ski de randonnée: le Belleville Light Tour. Organisée par le Club des Sports des Menuires, cette épreuve nocturne de deux étapes promet un spectacle inédit au cœur des stations des 3 Vallées, avec un parcours entièrement illuminé mêlant montées, descentes, portages et manipulations de peaux, sur un format dynamique « à l'américaine ». Comme lors des épreuves des JO de Milano Cortina, la course se déroule en individuel ou en relais offrant un maximum de spectacle.

Les participants, équipés d'une lampe frontale et de sticks LED sur le dos, évoluent sous les yeux des spectateurs installés au plus près de l'action. Pour les débutants, pas d'inquiétude, un stand est installé, pour les aider à enlever et mettre leurs peaux avant le départ !

L'événement se clôture dans une ambiance conviviale autour d'une bonne tartiflette.

Accessible à tous, des débutants aux skieurs confirmés.

Dénivelé : 100m / départ sur la piste du village de Saint-Martin.

NEW SKI TOURING AFTER DARK

Saint-Martin-de-Belleville is launching an exciting new ski touring event: the Belleville Light Tour. Organised by the Club des Sports des Menuires, this two-stage night race promises a spectacular new addition to the Les 3 Vallées winter calendar.

Taking place on a fully illuminated course, competitors tackle climbs, descents, boot packs and skin transitions in a fast-paced head-to-head sprint format, inspired by the discipline featured at the Milano Cortina 2026 Olympic Games. Participants may compete individually or as part of a relay team, ensuring maximum excitement for both racers and spectators.

Equipped with headlamps and LED lights, competitors race through the night while spectators enjoy close-up views of the action. Beginners are equally welcome, with an assistance area available before the start to help participants fit and remove climbing skins.

The evening concludes in true Savoyard style with a convivial tartiflette shared by participants and supporters.

Suitable for everyone, from first-time ski tourers to experienced competitors.

Dates: 28 January 2027 – Les Menuires
10 March 2027 – Saint-Martin-de-Belleville

Vertical ascent: 100m

Start: Village ski slope, Saint-Martin-de-Belleville



LA YOGISKI Du 4 au 9 avril 2027

À l'occasion de sa 11^e édition, la Yogiski prend ses quartiers à Saint-Martin-de-Belleville et invite les convives à savourer pleinement l'instant présent. Une semaine entièrement dédiée au yoga et au bien-être entre les Menuires et Saint-Martin-de-Belleville pour poser son tapis et son esprit face aux cimes enneigées.

Au programme, une vingtaine d'ateliers bien-être – dont la majorité gratuite – en extérieur et en intérieur, parmi lesquels: yoga du froid, réveil yoga en mode first track à 2 800 m d'altitude, retraite détox ayurvédique à la journée, rando yoga avec diner en refuge et descente sous les étoiles, méditation, voyage sonore...

NOUVEAU Une journée placée sous le signe de la Slow Attitude

Après un petit déjeuner convivial et une séance de yoga en pleine nature pour bien commencer la journée, immersion dans les coulisses des cuisines du célèbre restaurant La Bouitte, 2 étoiles au Guide MICHELIN, d'où les yogistes repartent non seulement avec l'eau à la bouche, mais également un panier gourmand à la main pour une dégustation avec vue sur les sommets enneigés. Entre méditation, relaxation face aux montagnes et moment de détente au centre de bien-être La Belle Vie, cette journée offre une véritable parenthèse sensorielle.

Balade douce 5 km / 165 m D+.

Inclus : petit-déjeuner, séance de yoga, visite de la cuisine de La Bouitte, panier repas La Bouitte, méditation/relaxation, collation à La Belle Vie et accès illimité au spa l'après-midi.

Tarifs : 35 € / personne

LA YOGISKI 4-9 April 2027

Returning for its 11th edition, Yogiski transforms Saint-Martin-de-Belleville and Les Menuires into an Alpine wellness destination, inviting participants to slow down and reconnect with nature. For one week, yoga, mindfulness and mountain experiences come together against the spectacular backdrop of snow-covered peaks.

The programme features around twenty indoor and outdoor wellbeing sessions, most of them free of charge. Activities include cold yoga, an early morning First Track Yoga session at 2,800 metres, Ayurvedic detox retreats, yoga hikes with mountain hut dinners followed by descents beneath the stars, meditation, sound journeys and much more.

NEW A Day Dedicated to the Slow Alpine Lifestyle

One of this year's highlights is a brand-new full-day experience celebrating mindful living, gastronomy and the Alpine way of life. Following a convivial breakfast and an outdoor yoga session, participants enjoy exclusive behind-the-scenes access to the kitchens of La Bouitte, the 2 MICHELIN-starred restaurant. The visit concludes with a gourmet picnic prepared by the chefs, to be enjoyed while overlooking the surrounding snow-covered peaks. The day continues with guided meditation and relaxation in the mountains before finishing at La Belle Vie, the village's wellness centre, where guests can unwind and enjoy unrestricted access to the spa. A complete sensory experience combining movement, gastronomy and wellbeing.

Gentle walk - Distance: 5 km - Elevation gain: 165 m

Included: Breakfast, outdoor yoga session, exclusive visit to the kitchens of La Bouitte, gourmet picnic prepared by La Bouitte, guided meditation and relaxation, afternoon refreshment at La Belle Vie with unlimited spa access.

Price: €35 per person

UNE MONTAGNE ENGAGÉE

A COMMITTED MOUNTAIN

NOUVEAU DES FLOCONS QUI NE TOMBENT PAS DU CIEL...

Quatre ans après une première distinction, Les Belleville - dont fait partie la station de Saint-Martin-de-Belleville - décroche un deuxième Flocon Vert, récompensant leur engagement en faveur d'un tourisme plus responsable.

Cette reconnaissance s'appuie sur des avancées concrètes en matière d'énergies renouvelables (construction de bâtiments « basse consommation » équipés de chaudières à granulés bois à l'image de la halte-garderie ou du Centre de bien-être La Belle Vie), de mobilité durable (navettes gratuites hiver/été, nouvelles bornes de recharges de véhicules électriques), et de réduction des déchets avec notamment l'investissement de la destination vers la « Montagne Zéro déchets ».

NEW SNOW DOESN'T JUST FALL FROM THE SKY...

Four years after receiving its first Flocon Vert (Green Snowflake) certification, Les Belleville—including the resort of Saint-Martin-de-Belleville—has been awarded a second Green Snowflake, recognising its continued commitment to more responsible mountain tourism.

This distinction reflects a series of tangible initiatives undertaken across the destination, including the development of low-energy public buildings equipped with wood-pellet heating systems, such as the childcare centre and La Belle Vie Wellness Centre.



La sensibilisation des visiteurs fait également partie de cette démarche : le musée de Saint-Martin-de-Belleville inaugure une nouvelle expérience immersive avec une carte en relief animée en vidéo mapping, invitant le public à découvrir l'évolution des paysages de la vallée, de l'ère glaciaire à nos jours, et à mieux comprendre les interactions entre l'homme et son environnement. Une manière ludique de renforcer la culture environnementale tout en valorisant le patrimoine local.

Other key measures include free shuttle services operating throughout both the winter and summer seasons, the installation of additional electric vehicle charging stations, and an ambitious commitment to reducing waste through the «Zero Waste Mountain» programme.

Environmental awareness also plays a central role in the destination's approach. This winter, the Saint-Martin-de-Belleville Museum unveils a new immersive experience centred around an animated relief map using video mapping technology. Visitors are invited to explore the evolution of the Belleville Valley's landscapes—from the Ice Age to the present day—and to better understand the close relationship between people and their mountain environment.

Combining innovation, education and heritage interpretation, the installation offers an engaging way to raise environmental awareness while showcasing the unique natural and cultural identity of the valley.





Espace presse
Online press room



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

Paris

Alyse Zajackowski

alyse@duodecim.com

+33 (0)6 64 43 23 81

Lac d'Annecy

Amélie Penz

amelie@duodecim.com

+33 (0)6 87 57 73 55

SUISSE

Bénédicte VANDELLE

+41 78 647 39 16

bcommunication.ch@gmail.com

ROYAUME-UNI

Vanessa Fisher

vanessa@vanessafisher.com

+44 7957 618 525