GUIDE CADEAUX : 30 PAGES D'IDÉES POUR LES FÊTES

LE FIGARO MAGAZINE



SDP/ANTONIN BORGEAUD

DOSSIER SPÉCIAL

LA MONTAGNE GRANDEUR NATURE

NOTRE SÉLECTION DE DESTINATIONS POUR L'HIVER

SUPPLÉMENT FIGARO - CAHIER N° 1 - N°S 25268 ET 25269 DES 21 ET 22 novembre 2025 - CPPAP N° 2001 C 83022


1

UTILE

Office de tourisme de Saint-Martin-de Belleville *(04.79.00.20.00 ; St-martin-belleville.com).*

Y ALLER

Viser Moûtiers. De la gare, il existe des navettes régulières ou des taxis (comptez autour de 90 €) pour rejoindre Saint-Martin-de-Belleville.

NOTRE SELECTION D'HÉBERGEMENTS

Hôtel le Lodji 3 *(04.79.08.92.82 ; Lodji.fr)*. Skis aux pieds, sur le front de neige, épicentre de la station, cet établissement iconique a réussi un tour de force : s'imposer comme un incontournable lieu de vie de la station en seulement cinq ans. Dès la fermeture des pistes, son bar, Au Carré, ne désemplit pas, tout comme sa table, Au Torè. 47 chambres, côté pistes ou côté vallée. Déco chic, mélange de bois brut et de design discret, balcons et salles de bains avec baignoire. On y vient aussi pour son petit déjeuner buffet de 90 mets différents. Un record ! L'espace bien-être du rez-de-chaussée offre un sauna avec vue sur la montagne, un hammam, une piscine intérieure chauffée et deux jacuzzis extérieurs. À partir de 249 € la nuit.
Le M Lodge 1 4 *(04.56.31.30.22 ; Mlodge.fr)* est le dernier 5 étoiles luxe de la station, avec 25 chambres décorées dans un esprit chalet cosy contemporain. Dans les salles de bains, baignoire ou douche et des produits Hermès. Au rez-de-chaussée, un spa Valmont de toute beauté encadre une magnifique piscine de 18 mètres de long, ouverte sur la montagne. Aussi beau soit-il, l'hôtel nécessite quelques réglages pour être à la hauteur de ses ambitions. Ce qui n'est pas le cas du restaurant gastronomique sur lequel règne un chef charismatique, l'Italien Giuseppe Ruggiero (secondé par un excellent chef pâtissier, Clément Bourdais). Tous deux mènent tambour battant une cuisine zen japonisante toute en subtilité au niveau d'un étoilé. À partir de 490 € la nuit.
Chalet Nanook *(04.51.33.40.42 ; Cimalpes.com).* Situé dans le village, à deux pas du téléski, doté d'une piscine privée intérieure et de hautes prestations, le chalet, décoration chaleureuse avec feu de cheminée et grand salon, peut accueillir jusqu'à 15 personnes. À partir de 14 750 € la semaine.

UN SPA DE TOUTE BEAUTÉ ENCADRE UNE MAGNIFIQUE PISCINE

NOS BONNES TABLES

La Bouitte 2 *(04.79.08.96.77 ; La-bouitte.com)*. René Meilleur célébrera, l'année prochaine (décembre 2026), le 50e anniversaire de l'ouverture de son restaurant. Créé dans un modeste hameau, il est sans doute devenu une des meilleures tables des Alpes. Avec Maxime Meilleur, son fils (et bientôt Oscar et Calixte les petits-fils), René Meilleur traduit sa gentillesse et sa simplicité – ADN familial –, dans une cuisine sincère et limpide qui va droit au cœur, avant même de régaler les papilles. Loin de se reposer sur des lauriers doublement étoilés, les deux hommes se remettent toujours en question pour nous offrir « *une avalanche d'anecdotes aromatiques, arrosées de bouillon et de sauce gourmande* ». Une cuisine rassurante, à l'image de ce filet de truite recouvert d'un voile de Beaufort sur son oreiller de blettes. Authentique, comme cette pièce de bœuf à l'épinard sauvage (chénopode), ou inventive, avec cette glace à la tomme de brebis et ce soufflé tourbé au whisky accompagné d'une crème glacée au lichen. Toute la montagne et la forêt sont ici en bouche, magnifiquement mises en scène par un personnel stylé, en tenue savoyarde, qui emprunte au « patron » sa bienveillante bonhomie. (Le restaurant est aussi un hôtel Relais & Châteaux). Premier menu