



atmósfera a media luz y los ventanales que dejan asomarse a Mont Péclat, crean un aspecto casero y por demás calido. El aperitivo es indispensable y llevar apetito también ya que los platinos son generosos; decidí seguir la sugerencia de las especialidades y probé un frondoso "Croziflette", pasta mezclada con queso, papas y locino, que intercalo con un vino blanco semi seco de la región de Savoie y para rematar, un abanico de postres que me ayuda a no quedarme con el antojo de nada; penas al vino tinto, pie de zarzamora (con suave vainilla), una espuma de uvas (de uvas verde, amarillo), merengue y por supuesto... chocolate.

Regreso a Val Thorens y tengo tiempo para caminar y echar un vistazo a las tiendas, me detengo en La Belle en Cuisse, una charcutería, pruebo un poco de jamón y licor, a sugerencia del dependiente, trago a casa una botella de Tierra Natale, de la región de Savoie (blanco, Maresel) y según sus instrucciones, tendré que esperar un mes para descorcharlo después de haberlo mantenido en reposo en un lugar fresco y seco, y luego un par de horas en el refrigerador.

Llega la noche, de nuevo me encuentro en mi habitación, leo un poco de "La Sombra del Viento" de Carlos Ruiz Zafón, y como ya puedo sentirme más en confianza, dejo el libro en uno de los burós y me asomo hacia el balcón, está nevando, abro un poco la puerta y dejo pasar un vientecillo helado, afuera no hay nadie, todo el bullicio de los intrépidos esquiadores y turistas está en calma, las lucescillas de los focos navideños se dejan asomar de manera tenue, mientras que la claridad de la noche a pesar de la nevada me deja ver la brillantez de las montañas, su blancura, sus picos a modo de siluetas y puedo percibir en pleno su energía, vuelvo a la cama y escribo estas líneas, en breve partiré a Lyon. //

Le Hameau Du Kasimir
Grande Rue
73640 Saint-Martin-de-Belleville, Francia

A few minutes' drive: Chez Pépé Nicolas

After a curve, is the small, cozy restaurant "Chez Pépé Nicolas", a business that has transcended three generations. Nicolas, the founder, was the grandfather of Thierry Suchet, the grandson who now manages the restaurant that once had a simple start. Chez Pépé Nicolas offers traditional dishes, with original recipes, using local products; the icing of the cake are the handmade cheeses, and the wines from Savoie. From the window I can see the peak of Mont Péclat, while I eat my "Croziflette"; pasta mixed with cheese, potatoes and bacon, which I mix with a semi dry white wine. I finished my gourmet experience with an amazing dessert range, pears in red wine, blackberry pie accompanied with mashed green grapes (hot), merengue and of course... chocolate.

I come back to Val Thorens and take a walk around. I stop at La Belle en Cuisse, a gourmet shop where they some ham, liquor, and buy a bottle of Tierra Natale, white wine from Savoie (Maresel).

The night arrives and finally I'm in my warm room reading "The Shadow of the Wind" by Carlos Ruiz Zafón, suddenly I feel a strong presence. I put down my book, and go to the balcony, it's snowing. I open the door a little bit, and I can feel a frozen breeze, there's no one outside, all the bustle of the intrepid skiers and tourist is in calm, the little Christmas lights shines, and the clarity of the night let me catch a great mountain view. I can perceive the energy of the hole place. I go back to my bed and write this lines, soon, my trip will continue to the city of Lyon. //

Continúa...

Info Share Stack 1

Photo © C. Cabi
* Offer subject to availability & booking on 3 people apartment by occupied.

LIVE UNITED

FROM 261,5€* / PERS.

SKI AND RELAX ATTITUDE

Take the time to really live in Val Thorens !

From 17/01/2015 to 2/05/2015

7 nights accommodation, 6 day Val Thorens Orelle ski pass and adult aquapass

Informations & reservations :
+33 (0)4 79 00 01 06 - www.valthorens.com

