



Instants gourmands

Une histoire d'Hommes et de terre.

En Maurienne, chaque produit est le fruit d'une symbiose entre la passion des producteurs, un savoir-faire traditionnel et la nature elle-même.

Cet équilibre, constamment recherché, est à la source du goût et de la qualité des produits sublimes et dégustés sur le territoire. Ce terroir montagnard donne vie à des saveurs régionales reconnues et appréciées par le plus grand nombre.

Du champ à l'assiette, on adopte l'Attitude Maurienne pour tout comprendre de cette culture pleine de goût et d'amour.

3	CUISINE BISTRONOMIQUE SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
4-5	CUISINE TRADITIONNELLE SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
6	PIZZERIAS & SALON DE THÉ SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
7	CUISINE ASIATIQUE & SNACK-BAR SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
8-9	CUISINE TRADITIONNELLE VILLAGES NATURE
10	CUISINE TRADITIONNELLE ALBIEZ
11	RESTAURANTS D'ALTITUDE, CRÊPERIE & BRASSERIE ALBIEZ
12	À EMPORTER

LÉGENDE :



Restaurants avec terrasse



Restaurants qui proposent des plats à emporter



Cuisine bistronomique

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



LE GAVROCHE

Cuisine bistronomique

Le restaurant bistronomique «Le Gavroche» marie générosité et raffinement, tradition et imagination. Magali et Sébastien proposent une expérience culinaire de choix, dans une ambiance bistro avec vue sur la cuisine.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 20 49 30



44 Place du Marché
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

RESTAURANT DE L'HÔTEL DU NORD

Cuisine bistronomique

Venez profiter de ce cadre authentique où l'harmonie de la pierre et du bois vous enchante. Philippe, nommé maître restaurateur depuis plusieurs années, transforme des produits locaux en plats gourmands et raffinés.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 64 02 08



64 Impasse Jean Jaurès
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



Cuisine traditionnelle

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



LA POTERNE

Cuisine traditionnelle

N'hésitez pas à pousser les portes de La Poterne, petit restaurant familial, où Carmen vous fera découvrir des plats faits maison en fonction de la saison, confectionnés à base de produits locaux, venant pour la plupart de son potager. Des repas végétariens et végans peuvent être proposés.

OUVERT LE MIDI TOUTE L'ANNÉE



04 79 83 38 64



66 Rue Louis Sibué
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



LA CAVE À MANGER BY DIOTVINO

Cuisine traditionnelle

Franck, passionné de vins et ardent défenseur des vins de Savoie vous accueille dans ce concept de restaurant, tapas et vins. Il propose plus de 200 références à déguster sur place, accompagnées de plats traditionnels.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



09 54 19 08 26



Place du Marché
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



LA PARENTHÈSE

Cuisine traditionnelle

Yves et son équipe vous accueillent pour une parenthèse gourmande. Dans une ambiance conviviale, vous trouverez une carte variée composée de salades, viandes, spécialités savoyardes et desserts maison au gré des saisons.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 64 09 65



205 Rue de la Libération
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



LES 5 SENS

Cuisine traditionnelle

Dans le cadre chaleureux d'une ancienne chapelle aux pierres apparentes, Noël prépare une cuisine traditionnelle et raffinée à la présentation recherchée. La terrasse est ombragée.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 57 17 98 46



Place du Champ de Foire
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

RESTAURANT DE L'HÔTEL DE L'EUROPE

Cuisine traditionnelle

À l'Hôtel de l'Europe, vous trouverez deux salles de restaurant climatisées et une véranda pour une cuisine simple alliant tradition et qualité.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 64 06 33

 15 Avenue du Mont-Cenis
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



L'ÉVIDENCE

Cuisine traditionnelle

L'Évidence dispose d'une grande terrasse très agréable vous propose en plus de ses menus du jour, un large choix de galettes, salades, burgers, une carte de vins fournie ainsi que des planches apéro. En saison, ses soirées concert sont très appréciées.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 56 24 50

 18 Place du Marché
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



LA TAVERNE LE SAINT-ANTOINE

Brasserie

Au cœur de la ville, avec sa terrasse ouverte sur la place du Forum, ce restaurant à l'ambiance de brasserie montagnarde vous propose un large panel de plats de cuisine traditionnelle, de spécialités savoyardes mais aussi alsaciennes.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 59 96 96

 Forum Saint-Antoine
73300 Saint-Jean-de-Maurienne





Pizzerias Salon de thé

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



CHEZ DENIZ

Pizzeria

Chez Deniz, vous trouverez une cuisine italienne traditionnelle et variée. Dégustez pâtes ou pizzas dans un décor classique et typique du territoire ou en terrasse.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 64 17 77

 167 Place Fodéré
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



DANS LA CUISINE DE JULIE

Salon de thé

Ce salon de thé est le lieu idéal pour vous accorder une pause gourmande à n'importe quel moment de la journée. Venez découvrir les formules salées du midi composées de sushis, poke bowls ou sandwiches et les pâtisseries faites maison de Julie, pour un goûter très gourmand !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 64 35 56

 44 Rue Ducroz
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



LE MONTANA

Pizzeria

Le Montana vous propose des spécialités italiennes, des salades et des pizzas à déguster sur sa terrasse ensoleillée ou dans le cadre chaleureux de sa salle voutée aux pierres apparentes.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 59 93 15

 39 Rue Lambert
73300 Saint-Jean-de-Maurienne





Cuisine asiatique Snack bar

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



LE SUN

Snack-Bar

Le Sun vous propose tous les jours une carte très variée : salades, poke bowls, burgers ainsi que des spécialités du Sud de l'Italie, pucce, panzerotti et des pizzas cuites au feu de bois à consommer sur place ou à emporter.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 83 17 79

 388 Avenue du Mont-Cenis
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



LA GRIGNOTERIE

Snack-Bar

Sous les arcades, La Grignoterie propose une restauration rapide avec pizzas, salades et burgers faits maison. L'été, profitez également d'une glace ou d'un granita !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 59 91 63

 71 Rue de la République
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



L'INDOCHINE

Cuisine asiatique

Voyagez en Asie grâce à la cuisine du restaurant L'Indochine. Leurs nombreuses recettes sont chinoises ou vietnamiennes et sont cuisinées maison. Gambas flambées, porc au satay, légumes Chop-Suey ou nouilles croustillantes raviront vos papilles !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 64 43 81

 22 Rue Bonrieux
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



BAMBOU D'ASIE

Cuisine asiatique

Woks, grillades, sushis, nems, samoussas, rouleaux de printemps, beignets... et autres plats asiatiques sont à déguster à volonté chez Bambou d'Asie !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 20 46 95

 427 Avenue du 8 mai 1945
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



Cuisine traditionnelle

VILLAGES NATURE

SAINT-JULIEN-MONTDENIS

LE PIMPIOLET

Cuisine traditionnelle

Le Pimpiolet vous accueille dans une ancienne bergerie restaurée, située au cœur du hameau typique et ensoleillé de Serpolière au pied de la Croix des Têtes pour vous proposer une cuisine originale aux saveurs d'ici et d'ailleurs.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 59 67 48

 482 Serpolière
73870 Saint-Julien-Montdenis



SAINT-JULIEN-MONTDENIS

RESTAURANT DE L'HÔTEL LE LANGHETON

Cuisine traditionnelle

Stéphane et ses enfants vous accueillent au pied de la Croix des Têtes, dans un cadre chaleureux, pour vous proposer une cuisine traditionnelle dans une ambiance artisanale. Vous découvrirez une carte variée composée de burgers, salades, viandes et spécialités savoyardes.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 59 68 91

 3 Rue du Pré de Pâques
73870 Saint-Julien-Montdenis



SAINT-PANCRACE | LES BOTTIÈRES

LA CORBACIÈRE

Cuisine traditionnelle

Après une rando ou une journée ski, ressourcez-vous sur la grande terrasse ensoleillée de ce bar restaurant. Vous trouverez un large choix de plats entre salades, pizzas, gaufres... et moules-frites à volonté tous les vendredis soir.

OUVERT EN SAISON

 04 79 20 40 18

 Les Bottières
73300 Saint-Pancrace



SAINT-PANCRACE | LES BOTTIÈRES

LE GRENIER

Cuisine traditionnelle et savoyarde

Le Grenier, restaurant typiquement montagnard comme dans un chalet d'alpage, vous propose des spécialités savoyardes aux fromages, une cuisine de pays copieuse et gourmande.

OUVERT EN SAISON

 04 79 64 11 05

 1590 Route des Bottières
73300 Saint-Pancrace



ESPACE NORDIQUE DU GRAND COIN

L'AUBERGE DU CHAUSSY

Cuisine traditionnelle

Sur l'ardoise de l'Auberge du Col du Chaussy, découvrez une cuisine locale, traditionnelle dotée d'une pointe de modernité. Valérie favorise le circuit court et les produits de saison qui se dégustent dans l'ambiance chaleureuse du chalet ou sur la terrasse face aux montagnes.

OUVERT EN SAISON



04 79 05 36 86



1670 Route du Col du Chaussy
Pontamafrey-Montpascal
73300 La Tour-en-Maurienne



MONTVERNIER

Ô P'TITS LACETS

Cuisine traditionnelle

Venez vous ressourcer à 800 m d'altitude en haut des lacets de Montvernier. Seb et Gwen vous proposent des menus différents chaque semaine préparés à base de produits locaux et de saison. Ne manquez pas les pizzas du mercredi soir !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 64 31 51



164 Rue de la Mairie
73300 Montvernier

JARRIER

RESTAURANT DU CHALET DE LA TUVIÈRE

Cuisine traditionnelle

Jane et Fabrice vous proposent une cuisine copieuse avec des produits bios et / ou locaux dans une ambiance chaleureuse. Un petit creux après votre balade ? La « planche du sportif », les glaces et pâtisseries maison sont servies pendant l'ouverture du bar.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



06 98 36 91 86



La Tuvrière
73300 Jarrier



VILLARGONDRAN

BUDDHA PLAGE

Cuisine traditionnelle et snack-bar

Au Buddha Plage, on se retrouve dans l'espace cosy lounge au bord de l'eau pour se régaler d'une cuisine traditionnelle préparée avec des produits frais et privilégiant le circuit court. À moins qu'on ne préfère l'option pratique et rapide : le snack, pour un déjeuner sur le pouce !

OUVERT EN SAISON D'ÉTÉ



06 67 09 09 58



Plan d'eau des Oudins
73300 Villargondran



Cuisine traditionnelle

ALBIEZ



L'AMUSE-GUEULE

Cuisine traditionnelle et salon de thé

Carole vous accueille dans un univers chaleureux, intimiste et gourmand pour vous faire découvrir une cuisine simple et gourmande inspirée de recettes du monde et des spécialités savoyardes revisitées. Ne partez pas sans avoir croqué dans l'un de ses desserts !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 56 78 93



Résidence Place du Village
Chef-lieu
73300 Albiez-Montrond



O'FOUKETTE'S

Cuisine traditionnelle

Bar à vin ou restaurant, en terrasse ou dans l'espace lounge, ici on déguste une cuisine à base de produits frais : tapas, plats à la carte, desserts... que l'on agrémenté d'une des nombreuses références de vins proposées que Jess et Eric sauront vous conseiller.

OUVERT EN SAISON



06 01 40 72 24



Place Opinel
Chef-lieu
73300 Albiez-Montrond



LA GRANDE CHIBLE

Cuisine traditionnelle

La Grande Chible vous propose une cuisine riche et variée. Venez découvrir ses spécialités savoyardes ainsi que ses plats à la carte : raviolis, fish and chips, pièce du boucher, burger, salade... Mais aussi ses pizzas à déguster sur place, ou à emporter !

OUVERT EN SAISON



04 58 17 07 45



Route du Mollard
Chef-lieu
73300 Albiez-Montrond



LA LUGE À FOIN

Cuisine traditionnelle et savoyarde

La Luge à Foin vous propose une cuisine à l'image du village : authentique et magnifique ! Composés de produits locaux, régionaux et bio dans la mesure du possible, les plats sont d'ici et d'ailleurs, mais les recettes sont maison.

OUVERT EN SAISON



06 35 54 84 81



Rue du Ravarin
Le Mollard
73300 Albiez-Montrond



Restaurants d'altitude crêperie & brasserie

ALBIEZ



LE CHALET D'LA CROË

Restaurant d'altitude et crêperie

Dans l'univers apaisant de nos alpages, venez faire une pause au Chalet d'la Croë (petit en patois). Entourés des animaux de la ferme, dégustez une crêpe après la rando ou un plat savoyard au coucher du soleil... L'accès se fait uniquement à pied ou à vélo.

OUVERT EN SAISON D'ÉTÉ



06 35 48 11 48



Le Chalmieu
Montrond

73300 Albiez-Montrond



LE TRAPANEL

Restaurant d'altitude

Venez profiter de cette terrasse orientée plein Sud à 1800 m d'altitude. Elle offre un havre de tranquillité au cœur des pistes et des alpages. Vous pourrez y apprécier un burger fait maison, une salade, un plat savoyard ou simplement prendre un verre.

OUVERT EN SAISON



Les Aplanes

Au sommet du télésiège des Échaux

Le Mollard

73300 Albiez-Montrond



LE THÉ LAIT SKI

Crêperie et salon de thé

L'alliance de la Bretagne et de la montagne est au Thé Lait Ski ! Dans une salle chaleureuse ou sur la terrasse ensoleillée, au déjeuner ou au goûter, laissez-vous tenter par leurs galettes garnies de produits savoyards, leurs crêpes sucrées, gaufres...

OUVERT EN SAISON



Rue du Ravarin
Le Mollard

73300 Albiez-Montrond



LE MOLOTOV

Brasserie

Le Molotov est l'adresse idéale pour boire un verre au bar ou pour déguster des burgers maison accompagnés d'assiettes bien garnies, des salades, pizzas ou encore des spécialités savoyardes !

OUVERT EN SAISON



04 79 59 31 09



Rue du Ravarin
Le Mollard

73300 Albiez-Montrond

Restauration à emporter

SAINT-JEAN-DE-AURIEUNE

ETNA PIZZA

Pizzeria

Gianluca, véritable pizzaiolo sicilien passionné, est venu s'installer en Maurienne après plus de 20 ans d'expériences dans toute l'Europe. Il confectionne d'excellentes pizzas artisanales, préparées à base de produits frais italiens, à emporter uniquement.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 20 46 25



17 Rue du Collège
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

SAINT-JEAN-DE-AURIEUNE

LÉO PIZZA

Pizzeria

Léo Pizza propose des pizzas à emporter, préparées avec une pâte maison pétrie à la main et garnies avec des produits frais.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



06 41 40 76 55



8 Place du Marché
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

JARRIER

O CHAMB'Ô

Snack-bar

Sur les hauteurs de Jarrier, retrouvez William et Joseph dans leur bar de plein air, pour une pause gourmande face aux Aiguilles d'Arves. Bières, fromages et charcuteries ou encore crêpes vous attendent autour d'une partie de pétanque !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES



06 63 37 94 26



Les Chambeaux
73300 Jarrier

SAINT-JULIEN-MONTDENIS

IL FRATELLINO DEL TOPOLINO

Snack-bar

Des pizzas à emporter, préparées dans le respect du savoir-faire et des traditions italiennes, une pâte élaborée avec technique et des produits de qualité : c'est ce qui vous attend chez Fabien !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



07 62 04 85 51



287 Rue du Bourg
73870 Saint-Julien-Montdenis

ALBIEZ

LA CAPITTE D'CHARLES

Snack-bar

Un large choix de sandwiches, paninis, crêpes, gaufres, boissons fraîches et chaudes vous est proposé dans cette cabane située sur la place du village. Un lieu idéal pour une pause après le ski ou la rando, ou pour un goûter gourmand en terrasse !

OUVERT EN SAISON



04 79 20 40 18



Place Opinel | Chef-lieu
73300 Albiez-Montrond

ALBIEZ

LA FAIM DE LOUP

Snack-bar

Située au pied des pistes du Grand Loup, la terrasse de la Faim de Loup vous accueille pour un café le matin, une pause sandwich à midi, un goûter chaud à 16h ou encore pour partager un verre après le ski.

OUVERT EN SAISON



Route d'Albiez-le-Jeune | Chef-lieu
73300 Albiez-Montrond

Jours de marché

TOUTE L'ANNÉE

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

MARCHÉ HEBDOMADAIRE

Tous les samedis de 7h30 à 12h30

Au coeur du centre ville, retrouvez toutes les semaines un grand marché où les producteurs et artisans de la vallée se réunissent.

PETIT MARCHÉ

Tous les mercredis de 8h à 13h

Découvrez le marché du mercredi : quelques vendeurs passionnés proposent des fruits, légumes et produits frais locaux.

SAINT-MICHEL-DE-MAURIENNE

MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX

Tous les vendredis de 8h à 12h

Fraîcheur et saveurs locales s'entremêlent dans ce petit marché. Fromages, fruits et légumes vous attendent. Rencontrez les passionnés et délectez-vous de l'authenticité de la région.

EN SAISON

ALBIEZ-MONTROND

MARCHÉ HEBDOMADAIRE

Tous les jeudis de 9h à 12h

Chaque jeudi, le coeur du village bat au rythme du marché ! Les artisans et producteurs locaux se retrouvent ! C'est l'occasion de goûter et de découvrir leurs produits.

LA TOUSSUIRE

MARCHÉ HEBDOMADAIRE

Tous les vendredis de 9h à 13h en été

Tous les vendredis de 9h à 17h en hiver

Découvrez le marché de La Toussuire : produits du terroir et artisans locaux.

SAINT-JEAN-D'ARVES

MARCHÉ ARTISANAL

Tous les mercredis de 14h à 18h

Découvrez le charmant marché de Saint-Jean-d'Arves, un véritable trésor d'artisans et de souvenirs régionaux. Ce petit marché éphémère est un rendez-vous incontournable pour les amoureux de l'artisanat local.

SAINT-SORLIN-D'ARVES

MARCHÉ DES COMMERÇANTS ET PRODUCTEURS LOCAUX

Tous les jeudis de 15h à 18h

Venez faire vos emplettes et repartez avec de jolis souvenirs de vos vacances à la montagne. Animations sur place et ambiance musicale, venez nombreux !





À la rencontre de nos producteurs

● **NICOLAS** - LA CHÈVRERIE DE CHAMPLAN

ALBIEZ-LE-JEUNE  

● **MÉLANIE & MORGANE** - LA FERME DES BREBIQUETTES

SAINT-JULIEN-MONTDENIS   

● **PASCAL & GENEVIÈVE** - LE GAEC DES ARDOISIERS

SAINT-JULIEN-MONTDENIS  

● **NOÉLIE & THIBAUT** - LA FERME DE LA FOURNACHE

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE 

● **GÉRALDINE** - NATUR'ALPINE

ALBIEZ-LE-JEUNE 

● **PERRINE** - CROK'IGNOLE

ALBIEZ-LE-JEUNE 

● **ANTHONY** - LA BRASSERIE JANANKA

FONTCOUVERTE-LA-TOUSSUIRE 

● **LAURA & SÉBASTIEN** - LE GAEC DU GRAND COIN

MONTVERNIER   

● **JEAN-ALEXANDRE** - LES SI BELLES POULETTES

ALBIEZ-MONTROND 

● **LOUIS-ABEL** - LES JARDINS DE ST-JULIEN

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE 

● **ÉDITH** - À LA CIME DU RUCHER

ALBIEZ-LE-JEUNE 

● **CAROLE** - L'ESCARGOT DE LA MAISON BLANCHE

FONTCOUVERTE-LA-TOUSSUIRE 

● **YOANN** - LA BRASSERIE L'ÉTENDARD

SAINT-JULIEN-MONTDENIS 

Découvrez nos producteurs et leurs produits dans notre brochure «À la rencontre de nos producteurs».



Gratin de crozets au Beaufort



INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- 400g de crozets
- 200g de Beaufort
- 320g de poireaux
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de crème

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 210°. Faites cuire les crozets dans une casserole d'eau chaude pendant 20 minutes.
2. Émincez les poireaux et rincez-les à l'eau claire dans une passoire. Émincez l'oignon.
3. Dans une poêle chaude, ajoutez un filet d'huile d'olive, les poireaux, les oignons et laissez-les cuire 10 minutes à feu moyen.
4. Égouttez les crozets en fin de cuisson.
5. Dans un récipient, versez les crozets, la poêlée de légumes, la crème fraîche, salez, poivrez et mélangez. Ajoutez de petits morceaux de Beaufort pour encore plus de gourmandise.
6. Versez le tout dans un plat à gratin. Sur le gratin, ajoutez le Beaufort en tranche et râpé.
7. Poivrez et enfournez 15 minutes à 210°C.
8. Sortez le plat du four. C'est prêt !
9. Dégustez-le en famille ou entre amis !



OFFICE DE TOURISME

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



+33 (0)4 79 83 51 51



info@montagnicimes.com



Place de la Cathédrale - Ancien Évêché
73 300 | Saint-Jean-de-Maurienne



OFFICE DE TOURISME

ALBIEZ



+33 (0)4 79 59 30 48



albiez@montagnicimes.com



Place Opinel | Chef-lieu
73300 | Albiez-Montrond



OFFICE DE TOURISME

LES BOTTIÈRES



+33 (0)4 79 83 51 51



info@montagnicimes.com



Route des Bottières
73300 | Saint-Pancrace