



DOSSIER DE PRESSE

HIVER 2020





ÉDITO

TIGNES, LA STATION DE TOUS LES POSSIBLES !

SOMMAIRE

Les incontournables	3
Le ski pour les novices	4
Futurs champions	5
Les fêrus de déco	6
Nouvelles adresses perchées	7
Les fins gastronomes	8
Les mélomanes	10
Les mordus de sport	11

Prenez une grande inspiration, vous voilà haut perchés à Tignes, destination de tous les superlatifs.

Premier domaine skiable au monde à avoir obtenu la certification Green Globe pour ses remontées mécaniques à faible impact écologique, Tignes cultive la hauteur de vue depuis le Glacier de Grande Motte, perché à plus de 3032 m d'altitude. De là, les skieurs - confirmés ou non - gonflent leur poitrine avant de s'élancer sur une piste bleue légendaire, à l'assaut des quelques 570 m de dénivelé qui les séparent de la ligne d'arrivée.

À quelques traces de là, la cloche retentit aussi pour les 35 étudiants-skieurs qui rejoignent cet hiver les bancs de l'APEX2100, nouvelle école vouée à former l'élite mondiale de la discipline. Mais si elle forge les meilleures spatules, Tignes n'en oublie pas moins les débutants avec ses espaces première glisse gratuits. Jamais à bout de souffle, la station propose également une autre activité insolite : la plongée sous glace. Une discipline assurée par la plus haute école de plongée d'Europe... ça ne s'invente pas !

Tout aussi époustouffants, les acteurs de l'art de vivre à la tignarde ne cessent de gagner en raffinement d'année en année. L'hiver dernier, Clément Bouvier décrochait sa première étoile pour sa cuisine virtuose délivrée à l'Ursus, tandis que Guerlain Chicherit livrait un chalet tout aussi luxueux que déjanté. Cette saison, c'est au tour du Kaya d'épater la galerie. Ce chalet 5 étoiles, véritable passeport des sens, entend bien capter une clientèle toujours plus huppée sous une avalanche de petites (et grandes) attentions.

Pour autant, Tignes la fêtarde ne se renie pas et continue à draguer les plus jeunes avec ses rendez-vous aussi excentriques qu'incontournables comme son célèbre nouvel an ou les fameux Live in Tignes by les Francolies... Have fun !

FUN, DÉCALÉS ET ATYPIQUES, LES 5 INCONTURNABLES DE TIGNES !



Une marque de fabrique pour Tignes qui se démarque depuis toujours par ses activités et rendez-vous détonants.

NOUVEAU

1 // PLONGER DANS LE GRAND BLANC

LA PLONGÉE SOUS GLACE

Le lac de Tignes est l'un des uniques sites en France à proposer une telle expérience. Apaisé par le silence, on se laisse ensorceler par les bulles d'air qui courent à la surface de la glace créant un décor artistique qu'on sait éphémère. Une expérience unique.

Nouveau format proposé par l'école de plongée la plus haute d'Europe, pour prolonger le plaisir jusqu'à 45 minutes sous l'eau au lieu des 20 minutes habituelles.

Tarifs : à partir de 95€/pers. pour la plongée de jour, 145€ pour 40 minutes, 130€/pers. de nuit.

Infos et résa :
tignes.evolution2.com
07 60 82 10 12.



2 // SE METTRE LA TÊTE À L'ENVERS

LE BUN J RIDE

Réservé à ceux qui ont le cœur bien accroché ! Le concept : s'élancer à skis ou en snow sur un tremplin de 30m pour sauter ensuite dans le vide attaché à un harnais version saut à l'élastique. Quelques figures stylées (ou pas) plus tard, pas besoin d'anticiper ou d'appréhender la réception puisqu'une fois stabilisé, c'est une tyrolienne qui assure la redescente jusqu'au sol. Epoustouffant mais 100% sécurisé.

À partir de 14 ans - À partir de 75€.
Infos et résa : www.bun-j-ride.com

3 // VIVRE L'AMBIANCE D'UNE SEMAINE GAY

LA EUROPEAN SNOW PRIDE

Du 14 au 21 mars 2020

After-ski inoubliables sur les pistes avec DJs, chanteuse, saxophoniste, percussionniste et performeurs, official pride party à Tignespace, pool-party géante ou encore soirées déguisées à thèmes... en mixant ski et fête, la European Snow Pride est véritablement devenue en quelques années un événement incontournable pour la communauté LGBT.

Infos et résa :
www.europeansnowpride.com

4 // SE PRENDRE POUR UNE TOUPIE GÉANTE

BIG AIRBAG VERSION SNOWTUBING

Pour ajouter un peu de piment et d'originalité à la pratique de la luge, place au snowtubing, un modèle revisité version bouée géante. Bien installé, on dévale trois pistes aménagées avec des woops et virages pour atteindre jusqu'à 45km/h pour les plus téméraires. Autre alternative, on teste le Big Air Bag à la fin du parcours en s'élançant sans risque dans un airbag géant. On ne s'épuise pas à remonter à pied en haut du spot, c'est le tapis roulant qui se charge de nous y mener !

Accessible dès 3 ans.

Tarifs : 10€ / 30 min et 13€ / 1h pour les moins de 12 ans, 15€ / 30 min et 19€ / 1h au-delà.

Ouvert tous les jours pendant les vacances.

Infos : www.tignes.net

5 // LÂCHER LES FREINS

PISTE DE LUGE DE PALA'FOU

C'est l'activité phare à tester en famille après le ski, à la tombée de la nuit. On troque ses skis pour une luge avec freins métalliques, on enfile son casque et sa frontale et on embarque sur le télésiège de Palafour. À l'arrivée, c'est parti pour 3 km de sensations fortes, soit 20 minutes de descente folle entre lignes droites à haute vitesse, virages chargés en adrénaline, et même un tunnel de 40m de long.

Taille minimum de 1m40. Du dimanche au lundi de 17h15 à 19h30.

Tarifs : 8€ la descente incluant luge + casque + frontale

Infos : www.tignes.net

TIGNES, LE SKI POUR LES NOVICES



AVALANCHE DE BONNS PLANS

// Les zones débutants « 1,2,3... SKI START » sont en partie gratuites

// Grâce aux packs « Tribus », toute la famille skie au tarif enfant

Exemples :

976€ pour 6 jours Tignes & Val d'Isère pour 2 adultes + 2 enfants (de 5 à 13 ans), soit 120€ d'économie

976€ pour 2 adultes + 1 ado (de 14 à 21 ans) + 1 enfant, soit 180€ d'économie.

// Pour se remettre en piste ou s'initier au ski à Tignes

6 jours au prix de 4 pour faire tomber les idées reçues : apprendre à skier n'est pas plus difficile pour les adultes que pour les enfants.

Package « Cours + Forfait » valable uniquement du dimanche au vendredi.

Tarifs : à partir de 344€

Contact : www.esf-tignes.com

159 PISTES POUR TOUS NIVEAUX



Dont 2 à plus de 3032 mètres d'altitude (La Génepy et la Rabotch)

UNE STATION ADAPTÉE POUR DÉBUTER EN DOUCEUR

Parce qu'il n'y a pas d'âge pour dompter le chasse-neige, l'apprentissage du ski se fait maintenant en toute sécurité et loin des foules. Pour séduire les vacanciers novices aussi bien petits que grands, Tignes a mis en place depuis déjà trois hivers des espaces d'apprentissage progressifs « 1,2,3... SKI START », en partie gratuits au départ de chaque village.

Des zones rassurantes et sécurisées qui permettent d'évoluer dans un périmètre identifié.

Le principe est assez simple, on découvre le ski à son rythme dans des espaces identifiés et sécurisés sur les tapis du Val Claret, de Tignes Le Lac, de Tignes 1800 ainsi que le télésiège des Brévières. On se perfectionne ensuite sur des pistes plus longues avec des télésièges toujours gratuits tels que Bollin au Val Claret, Almes et Rosset au Lac. Une fois lancé, l'étape 3 n'est plus qu'une simple formalité et permet à chacun de dévaler les pistes bleues, à la découverte du domaine skiable de Tignes tout en s'offrant son premier forfait de ski.

Les débutants prennent de l'altitude

La particularité du domaine skiable de Tignes est telle qu'elle permet aux débutants d'atteindre très vite les sommets. Plus question pour eux d'être cantonnés aux fronts de neige, l'appel du Glacier de Grande Motte est plus fort. Deux très belles pistes bleues situées à 3032m, la Génepy et la Rabotch, leur permettent de dévaler la pente avec un impressionnant dénivelé de 570m.

TIGNES FAÇONNE LES CHAMPIONS DE DEMAIN

APEX2100 : LA NOUVELLE ACADÉMIE DE SKI INTERNATIONALE

C'est une initiative unique au monde. Le 1^{er} novembre prochain, l'école APEX2100 ouvrira ses portes aux meilleurs espoirs du ski alpin international âgés de 9 à 18 ans avec l'ambition de former l'élite de la discipline. Elle propose une approche singulière de l'enseignement axée autour de l'apprentissage, de l'entraînement et de la performance.

Derrière ce projet ? Un groupe privé d'investisseurs anglais fondus de glisse et qui ont vu en Tignes le terreau idéal, la station s'étant récemment musclée en termes d'équipements sportifs et offrant des conditions d'enneigement exceptionnel.

3 questions à Sir Clive Woodward, Directeur des sports à l'APEX2100

Quel est l'ADN de l'école ?

Apprendre, s'entraîner, performer. Pour cela, nous avons recruté des experts dans chacun de ces domaines. Chris Thomson, anciennement responsable du pensionnat de la St Hugh's School en Grande-Bretagne, sera notre Directeur de l'éducation. La partie entraînement sera assurée par Alex Vitanov, ex-skieur de haut niveau qui a notamment participé aux JO. De son côté, Jeremy Mather sera notre Directeur de la performance. Passionné de sport, il a excellé dans le monde de l'entreprise et enseigne les mathématiques et l'économie. Bien entendu, j'interviendrai aussi sur ce dernier volet en m'appuyant sur la méthode des 4D (Discover, Distil, Do, Digital) que j'ai développée pour l'équipe d'Angleterre de rugby lors de la victoire de la Coupe du monde en 2003.

Vous serez donc tout aussi rigoureux en matière de réussite scolaire que sportive ?

Oui, car un sportif n'est jamais à l'abri d'une blessure et doit aussi préparer l'après-compétition. De plus, nous sommes persuadés qu'une bonne éducation permet de mieux performer dans le sport. Les professeurs assureront les leçons en français et en anglais. Les élèves français pourront suivre le CNED jusqu'à l'âge de 16 ans, puis tous les étudiants suivront un cursus international. Nous voulons que nos élèves deviennent des esprits indépendants, ouverts et curieux. Et bien entendu, les enseignements s'adapteront aux entraînements et courses de nos athlètes. Par exemple, les élèves pourront suivre les cours en ligne, en petit comité, ou même bénéficier de cours particuliers.

Comment préserverez-vous la santé physique et mentale de ces jeunes loin de leurs familles ?

Nous aurons toute une équipe de médecins et professionnels de santé hautement qualifiés qui s'en assureront (sommeil, nutrition, récupération), avec une attention portée sur leur mental. Ce sera aussi le rôle des responsables de foyers que nous avons soigneusement sélectionnés, et qui veilleront sur les enfants et adolescents. Les étudiants disposeront aussi des meilleures installations sportives (piscine, espace fitness etc.), ou encore de montres connectées, permettant de surveiller leur état de fatigue.

En chiffres

// Ouverture le 1^{er} novembre 2019

// Jusqu'à 150 étudiants de 9 à 18 ans / 35 étudiants la première année

// 54 logements

// 14000m² de bâti

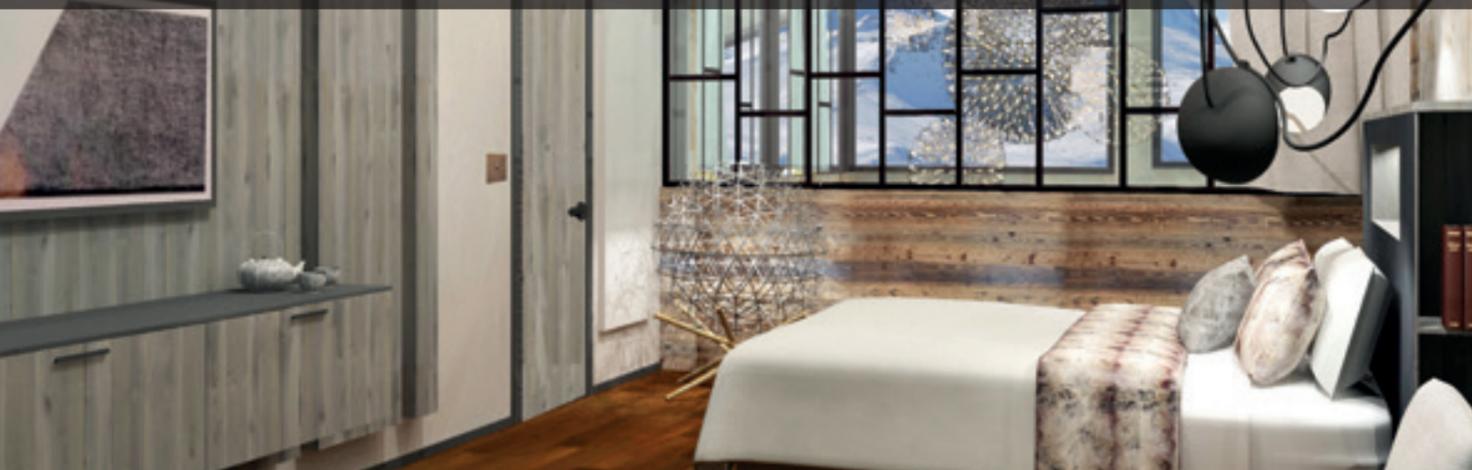
C'est dans les tuyaux

L'hiver 2020-2021, un hôtel 4* verra le jour aux étages supérieurs avec 72 chambres et un spa, permettant ainsi de rentabiliser les larges investissements, et d'octroyer des bourses aux étudiants sportifs ne pouvant s'offrir une année de cours à l'académie.

Contact : apex2100.org



TIGNES, POUR LES FÉRUS DE DÉCO



NOUVEAU

LE CHALET KAYA, LA PÉPITE DU LAC

Cet hiver, Tignes déroule le tapis blanc aux amateurs de luxe avec l'inauguration d'un nouveau chalet, « Le Kaya », au dernier étage du bâtiment contemporain *Semper Vivens* à Tignes le Lac.

Après l'ouverture de leur restaurant Le Kaya l'an dernier, Jules et Tanguy poursuivent leur ascension pour nous mener vers des sommets d'abondance. Dans le sillage de Guerlain Chicherit et ses chalets excentriques, les voici à la conquête d'une clientèle toujours plus huppée, confirmant la montée en gamme de la station.

Une invitation au voyage

Diplômés de Vatel, les deux Tignards ont baroudé aux quatre coins du globe, des Seychelles à l'Irlande, avant de rechausser leurs spatules à Courchevel où ils ont œuvré au sein du Six Senses. Désormais aux commandes de leur destinée, ils se sont inspirés de leurs fugues à l'étranger pour concevoir ce chalet de 350m² à la déco ultra-léchée. Ainsi, les 5 suites (dont certaines font plus de 70m²) cultivent des univers très variés, du minimalisme des lofts new-yorkais à la chaleur d'un intérieur scandinave. Les concepteurs se sont également octroyés une pointe d'exotisme avec une suite dotée d'une tête de lit aquarium, permettant de scruter les poissons depuis son lit ou en prenant sa douche. Côté espace de vie, place aux matériaux nobles sous le plafond cathédrale du salon et ses neuf suspensions géantes MOOOI. Aux murs, des œuvres de la galerie Jane Griffiths de Val d'Isère seront disponibles à la vente, un clin d'œil à la passion non dissimulée que Jules et Tanguy vouent à l'art.

Un spa intérieur-extérieur

Et pour les résidents qui seraient las de buller dans leur salle de bain en luzerne, direction le SPA avec hammam et sauna en intérieur, prolongé d'un jacuzzi extérieur dévoilant l'une des plus belles vues de Tignes sur le lac et le glacier de Grande Motte.

Des services XXL

Le chalet offre une myriade de services pour des vacances sans accroc. La glisse est facile (ski in et out) grâce à des moniteurs aux petits soins, des skis fartés et des forfaits livrés au chalet. De même, les repas ne sont qu'une invitation à la paresse, même pour les tribus. Un chef de la brigade du Kaya se déplace dans la somptueuse cuisine contemporaine pour ravir les papilles des résidents au gré de leurs désirs. Envie d'un tataki de thon, d'une fondue ou même d'un cocktail à siroter autour du billard ? Le Kaya peut aussi déployer en quelques minutes un barman. Bien entendu, un majordome disponible 24H sur 24 bichonnera les résidents pour des vacances résolument épicuriennes.

Ouverture le 15 décembre 2019

Tarifs : de 15 000 à 45 000€
la semaine en saison

Contact : www.le-kaya-tignes.fr



LES NOUVELLES ADRESSES PERCHÉES

NOUVEAU

LE CHALET DU BOLLIN RESTAURANT D'ALTITUDE DES TEMPS MODERNES, UN REPAIRE AVEC VUE POUR LES CARNIVORES

Idéalement située en haut du télésiège gratuit de Bollin, cette nouvelle adresse sur les pistes risque de faire grand bruit cet hiver. Alexandre et Sébastien, deux frères 100% Tignards et déjà propriétaires du restaurant la Pignatta - Oh La Vache au Val Claret depuis 15 ans, se lancent un nouveau défi en reprenant en duo ce lieu de vie. Place à un restaurant d'altitude branché au look moderne et à sa cuisine maison à base de produits frais et de saison.

Ouvert de 7h à 22h30, le Chalet du Bollin propose une offre alléchante, en continu.

C'est un réveil en douceur qui est proposé avec un bar à jus frais (combo gagnant légumes et fruits) et cookies maison. Pour la pause déjeuner, les mordus de viande devraient trouver leur compte avec un barbecue extérieur au feu de bois, aux cuissons lentes, sur l'une des plus belles terrasses de la station. Au menu : poulets rôtis, travers de boeuf, légumes et pommes de terre grillées... Pour éviter de laisser les végans sur le bord de la piste, un bar à salades leur est proposé (quinoa, salades, crudités, graines...).

Deux fois par semaine des soirées sont programmées (19h à 22h30) avec montée en dameuse ou en raquettes pour les plus sportifs et une redescente en luge. Côté déco, c'est un grand saut dans les années 80 sur la thématique du « ski fun » qui ne devrait pas passer inaperçue.

Le Chalet du Bollin
Ouverture prévue le 30 novembre 2019.



LE LODGE DES NEIGES À TIGNES 1800, RÉSIDENCE CGH

CGH Résidences & Spa, numéro un des résidences hôtelières de prestige à la montagne, ouvre dès cet hiver sa sixième adresse à Tignes. C'est au cœur du quartier familial de Tignes 1800, que la nouvelle résidence skis aux pieds de 46 appartements, Le Lodge des Neiges, prendra ses quartiers d'hiver. Cette résidence nouvelle génération se veut résolument moderne et adaptée aux familles (du studio au T5 pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes). Mention spéciale pour le Spa d'altitude Ô des Cimes destiné à offrir une bulle de sérénité et de douceur dans laquelle l'environnement minéral de la montagne trouve toute sa place. Piscine chauffée avec deux bassins distincts l'un pour les enfants et l'autre pour les adultes, bain bouillonnant, sauna et hammam sans oublier une salle de cardio-training pour les férus de sport.

Ouverture le 20 décembre 2019

Tarifs : à partir de 1309€ la semaine pour un 2 pièces de 2 à 4 personnes et 1601€ pour un 3 pièces de 4 à 6 personnes.

L'ASTUCE CGH : LOCATION DE VÊTEMENTS DE SKI À TIGNES

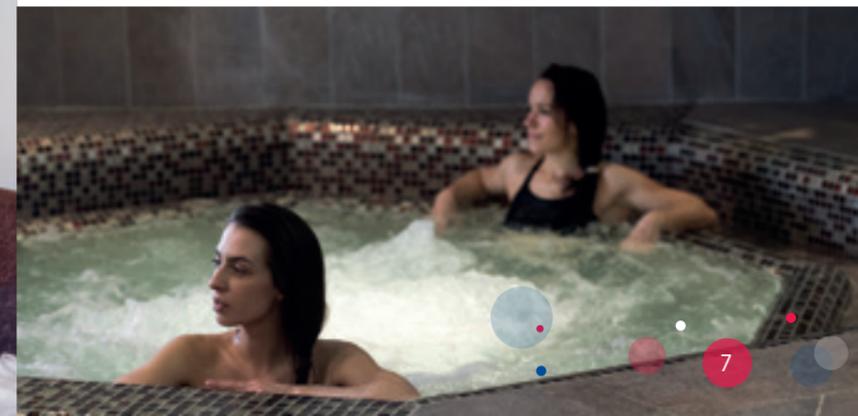
On réserve en ligne sur le site de CGH ou par téléphone jusqu'à 4 jours avant le grand départ pour les vacances au ski et on reçoit directement le jour de son arrivée dans son appartement sa housse personnalisée comprenant veste, pantalon, masque et gants.

Une formule économique pour toutes les tribus qui met fin au casse-tête de trouver une tenue pour les enfants qui ont grandi à 4 jours du départ, conciliant consommation responsable et équipement au top avec des marques comme Salomon, Quiksilver, Peak Performance ou encore Fusalp.

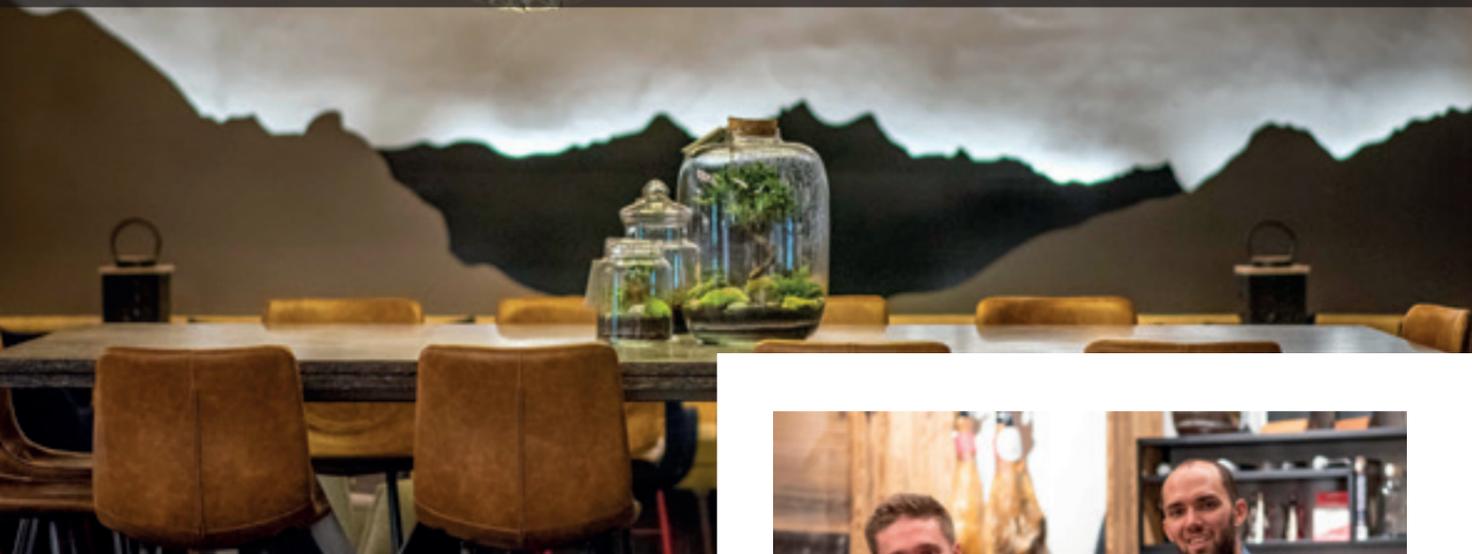
Cerise sur le gâteau, plus besoin de laver son linge sale en famille, on le fait à votre place !

Tarifs : à partir de 79,90€ pour les enfants et 99,90€ pour les adultes par semaine.

Contact : www.cgh-residences.com



TIGNES, POUR LES FINS GASTRONOMES



LE KAYA, UNE CUISINE AUDACIEUSE ET DÉCOMPLEXÉE

L'endroit est unique à Tignes. C'est un lieu qui prend vie de midi à minuit. Ouvert depuis l'hiver dernier, il est devenu l'adresse incontournable de Tignes le Lac. Installé dans le bâtiment Semper Vivens, ce concept d'un genre nouveau allie restaurant gastronomique, salon de thé, vinerie et concept store. De quoi intriguer le plus grand nombre...

Aux commandes, deux associés passionnés de l'art de vivre au sens large et en quête d'un nouveau défi. D'un côté, Tanguy Reymond, 27 ans, fils des gérants du premier hôtel de Tignes, Les Campanules, et de l'autre, Jules Baralo, 25 ans, ancien chef de cuisine aux Six Senses à Courchevel. Ensemble, ils innovent et amènent un brin de folie à ce lieu de vie qui se veut atypique en montagne (« Kaya » signifiant lieu de vie en maya). On entre dans un lieu cosy et design où chaque détail a sa place. On s'y sent très vite comme chez soi, le personnel est aux petits soins et il devient difficile de se faire déloger !



Dans l'assiette, une cuisine aux influences marines et locales qui vous transporte vers d'autres horizons telles que les Saint-Jacques marinées à l'hydromel (miel fermenté de Savoie) en fines ravioles, bavares de chou-fleur et citron vert. Un plateau de fromages alpins sera proposé dès cet hiver. Et pour terminer sur une note sucrée, c'est désormais deux chefs pâtisseries qui signeront la carte des desserts. À tester : la pomme de pin trompe l'œil au miel de Savoie et sapin de nos montagnes. À sa vue, même les plus indécis devraient fondre.

À siroter : la carte des cocktails qui vaut le détour !

Nouveau : le menu du marché uniquement le midi, exclusivement composé de produits frais et de saison. À partir de 42 € (amuse-bouches, entrée, plat, dessert).

Soir à la carte à partir de 30€

Infos et résas :
www.le-kaya-tignes.fr
04 79 55 44 73



URSUS, LA RÉVÉLATION 1 ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN

Clément Bouvier n'a pas encore 30 ans mais, déjà, sa **première étoile** entre les mains. Ce jeune chef savoyard n'a toujours eu qu'une seule idée en tête : « **J'ai envie de m'éclater en cuisine. Tous les soirs, avec mon équipe de huit cuisiniers, on fait des essais, on pousse la recherche très loin** ». Cette inspiration, il la puise dans la nature, au cœur de la forêt. Comme il le clame tout haut, il aime se balader dans les bois, cueillir les plantes du coin et les incorporer dans ses plats. Sa cuisine fait la part belle aux produits locaux et de saison, les herbes sont utilisées uniquement l'été. **C'est cette cuisine à la fois moderne et végétale qui laisse les visiteurs sans voix** depuis son ouverture en novembre 2017.

Toute la décoration, y compris celle du service, s'inspire de la nature : 400 troncs de sapins du Parc des Bauges contribuent à cette ambiance feutrée et intimiste. En levant les yeux, on découvre une toile suspendue en tissu aux imprimés de feuillages qui fait écho à la moquette tachetée évoquant les sous-bois. Rien n'a été laissé au hasard, du mobilier en noyer jusqu'à la conception du menu et son clin d'œil à l'écorce de sapin sans oublier son plateau de mignardises servies sur son lit de lichens et de mousse. **L'immersion y est totale.**



Le Chef

La cuisine, **Clément est tombé dedans quand il était tout petit.** Son père, Jean-Michel Bouvier, a déjà obtenu par deux fois des étoiles au guide Michelin avec son restaurant gastronomique l'Essentiel à Chambéry, qu'il a tenu pendant 17 ans. Depuis plus de 15 ans, la famille Bouvier participe à faire de la station de Tignes une destination gastronomique. Ils ont ouvert la Table de Jeanne et le restaurant mythique Le Panoramic, au pied du glacier de Grande Motte à 3 032 mètres d'altitude où l'on déguste tout naturellement une cuisine de haut vol.

Passé par La Bouitte à Saint-Martin de Belleville, sous-chef de Jean-François Piège chez Thoumieux et au Grand Restaurant à Paris pendant 4 années, le talentueux chef Bouvier a permis à la station de Tignes de décrocher sa toute première distinction gastronomique !

« *Troncs d'arbre, plafond déguisé en forêt, magnifiques tables en noyer, éclairage intimiste... un écrin de choix pour la cuisine créative de Clément Bouvier, fils de la maison, revenu après un périple dans la capitale. Produits du terroir, respect des saisons, et chariot de fromages tout Savoie, assorti d'une belle carte de vins.* »
Extrait du Guide Michelin 2019



Ouverture uniquement le soir.
12 tables (45 couverts)
Menu 3 plats, fromage, dessert à partir de 98€

Infos et résas :
www.les-suites-du-nevada.com/cuisine-de-montagne

04 79 01 11 43



TIGNES, POUR LES MÉLOMANES



COCORICO APRÈS-SKI BRANCHÉ

FESTIVAL LIVE IN TIGNES BY FRANCOFOLIES

ÉCRIN UNIQUE POUR FESTIVAL ENFLAMMÉ
DU 21 AU 23 AVRIL 2020

Trois jours de concerts à plus de 2100 m d'altitude avec pour décor un panorama sublime et de la neige printanière, pour un festival qui s'est déjà forgé une réputation de taille ! Expression hivernale des réputées Francofolies de la Rochelle, les Live In Tignes By Francofolies proposent cette année encore trois jours de concerts 100% gratuits avec des artistes incontournables du moment qui s'inscrivent dans des registres différents.

En 2019, Boulevard des Aïrs, Synapson ou encore Charlie Winston avaient enflammé la scène à ciel ouvert. La programmation de cette 5ème édition s'annonce au moins tout aussi éclectique.

Programmation et infos : www.tignes.net

C'est l'expérience après-ski par excellence qui manquait à la station ! Ouvert l'hiver dernier, le Cocorico a su trouver sa place. Lieu de fête unique en son genre et à ciel ouvert grâce à son impressionnante terrasse de 400m², il ne pouvait rêver d'un plus bel emplacement au pied du funiculaire de Grande Motte au Val Claret. On s'y retrouve après sa dernière piste de ski, chaussures aux pieds et sourire aux lèvres pour se déhancher sur de la musique live. La terrasse se transforme alors en dancefloor d'altitude jusqu'en début de soirée. Concerts, DJ Sets et ambiance Pop-Rock sont au programme tous les jours sans interruption de 14h à 20h.

Pour les petites faims, le Cocorico propose de délicieuses pizzas préparées sur place jusqu'à 15h30.

Les amateurs d'après-ski seront comme des coqs en pâte... Et s'ils veulent se coucher à l'heure des poules pour être d'attaque le lendemain matin, aucun problème : le bar ferme ses portes à 20h.

Ouverture début décembre 2019
Contact : www.cocoricoapresski.com - 04 79 06 34 42

TIGNES, POUR LES MORDUS DE SPORT



LES ÉTOILES DU SPORT DU 1^{ER} AU 6 DÉCEMBRE 2019

SAVE THE DATES

Depuis plus de 15 ans, cet événement ponctue la fin d'année en rassemblant des générations de sportifs autour du concept « Les champions d'aujourd'hui parrainent les champions de demain ». Chaque année, 20 Espoirs sont ainsi associés en binôme à des champions de renom tricolores, leurs Parrains, avec qui ils vont passer une semaine riche et ludique marquée par des épreuves sportives en tout genre. Un melting pot enrichissant, une transmission de savoirs et d'expériences et surtout la création d'une véritable famille du sport français.

L'ensemble des installations sportives, uniques dans une ville de montagne, sera entièrement à la disposition des athlètes. Nombre d'entre eux (issus des équipes de France de foot, d'athlétisme, de rugby et bien sûr de ski) ont d'ailleurs déjà été séduits et convaincus par les nombreux atouts de la station lors de stages de préparation, notamment au centre sportif Tignespace.

Infos : www.lesetoilesdusport.com

LA YÉTI RACE 3^E ÉDITION

LE 1^{ER} DÉCEMBRE 2019

Dans la mouvance des courses à obstacles qui cartonnent depuis quelques années, le concept de la Yéti Race conjugue à merveille sport et fun. On s'élanche ici sur un parcours de trail enneigé et parsemé d'obstacles pour s'essayer notamment au tir à la carabine, au sciage de bûches et autres obstacles insolites. D'une dizaine de kilomètres, la course se dispute en duo ou par équipe de 4 pour encore plus de fous rires et d'entraide. **NOUVEAU : les Étoiles du Sport prendront part cette année à la course aux côtés des participants !**

Infos et résa : www.yetirace.fr

Inscriptions à partir de 24€ /
personne en early booking

LA BLACK SHOES 28^E ÉDITION

25 ET 26 AVRIL 2020

28 ans d'Histoire mais pas question de se prendre au sérieux pour cette date immanquable des passionnés de télémark. Experts et novices de cette discipline qui revient sur le devant de la scène se réunissent autour de cet événement incontournable.

Infos : www.blackshoes.fr

COURSE DE CAISSES À SAVON 5^E ÉDITION

LE 2 AVRIL 2020

Au printemps, Tignes se lâche ! Toute la station s'affronte lors d'une course de caisses à savon mémorable digne des « Fous du Volant » sur un parcours semé d'embûches avec des woops, kickers et slaloms. Les pisteurs, personnel des remontées mécaniques, écoles de glisse, restaurateurs et les vacanciers attendent cette 5ème édition avec impatience. Un drôle de spectacle à regarder en famille ou entre amis avec de belles gamelles à la clé. Qui arrivera le plus rapidement en bas ?

Infos : www.tignes.net



DOSSIER DE PRESSE
HIVER 2020

CONTACTS



TIGNES

Marion Lapouble
mlapouble@tignes.net
04 79 40 25 90
07 76 58 17 77
@marion_lapouble



AGENCE DUODECIM

Paris - Alyse Zajackowski
alyse@duodecim.com
01 71 60 33 53

&

Lac d'Annecy - Amélie Penz
amelie@duodecim.com
04 50 66 93 25

ESPACE PRESSE WEB

www.tignes.net/pro/presse