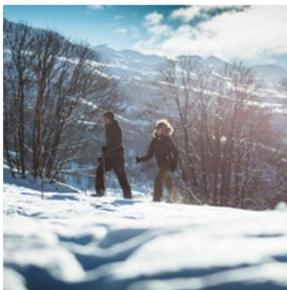
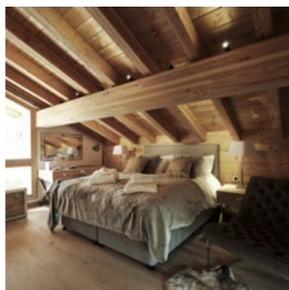




hiver  
winter



Du 14 décembre 2019  
au 17 avril 2020

From 14<sup>th</sup> December 2019  
to 17<sup>th</sup> April 2020

# Dossier de presse

Press pack



**BE MY GUEST-MARTIN  
DE BELLEVILLE**



# Saint Martin de Belleville, entrez dans la confiance !

**SAINT MARTIN DE BELLEVILLE,  
WE'LL LET YOU IN ON A SECRET!**

**I**l est un village, pittoresque, confidentiel et authentique aux portes du plus grand domaine skiable du monde. Ce village, on peut passer devant en suivant le flot des vacanciers sur la route des sports d'hiver, sans même se douter qu'il existe. C'est en prenant le chemin des écoliers, en s'aventurant à pied dans ses ruelles étroites, que l'on découvre des fermes habillées de pierre et de bois dont les portes s'ouvrent sur des étables voûtées.

Dès les premiers instants, c'est le plein de sensations et on ne résiste pas à l'envie de s'immerger dans le passé de Saint Martin de Belleville, avec ses monuments témoins de la vie communautaire d'autrefois, comme le four à pain ou le "bachal", qui désigne un bassin en savoyard. Aujourd'hui, le village est devenu une référence dans l'art de vivre, sans perdre son âme. Les fermes sont transformées en chalets douilletts et les étables en restaurants ; de la ferme auberge qui compose autour de ses produits au restaurant gastronomique ou étoilé. Les amateurs de glisse gastronomique, de poudreuse ou de ski de randonnée, adeptes des étendues de neige vierge, aiment poser leurs valises dans cet écrin confidentiel où le luxe n'est pas ostentatoire mais source d'émotions.



*It's a picturesque, little-known, authentic village at the entrance to the world's largest ski area. You could pass right by it following the flood of holidaymakers on the road to their wintersports break, without even suspecting it's there. Only by taking the Chemin des Écoliers, or by venturing on foot amidst its narrow streets, can you discover its stone and wood-clad farms whose doors open onto arched-roof barns.*

*It's a non-stop discovery from the moment you arrive, and impossible to resist the invitation to dive into Saint Martin de Belleville's past, with its monuments to village life of yesterday, such as the bread oven or the "bachal", which is the Savoyard word for a washing trough.*

*Today a sought-after lifestyle destination without losing its original soul, its farms have been transformed into cosy chalets and its barns into gastronomic restaurants; farm-inns that make use of their own produce in gastronomic or Michelin-star restaurants. Those who adore gastronomic wintersports, powder snow or ski touring, and who delight in stretches of virgin snow, love coming to stay in this exclusive spot where the level of luxury is inspiring without being ostentatious.*

# Assigner le bonheur à résidence

*HAPPINESS BEGINS  
WHERE YOU FEEL RIGHT AT HOME*

**I**l est des lieux à part, où chaque instant se vit intensément. Des décors chaleureux, où chaque heure semble faite pour être partagée. Des volumes généreux, qui invitent tout naturellement à se retrouver. Les nouveaux chalets de Saint Martin de Belleville sont de ceux-ci...

*Some places are truly special, where every minute is lived to the full. Welcoming interiors, where every moment is one to be shared. Spacious rooms, inviting you to enjoy time together... Saint Martin de Belleville's new chalets are just like that...*



**NOUVEAU****Chalet Astilla**

Immersion  
dans les grands espaces

Dans ce chalet de 200m<sup>2</sup> sur 3 niveaux, l'immersion dans les grands espaces commence par le grand salon cathédrale, baigné de lumière et ouvrant sur les sommets environnants. Avec en point d'orgue, une cheminée à 3 faces pour de longues veillées au coin du feu. Posé dans le canapé, on respire le mélange réussi du bois, du verre et de la pierre. On savoure la qualité des prestations et l'extrême soin apporté à la décoration, que l'on retrouve dans les 5 chambres, dont la master avec accès direct sur la terrasse avec Jacuzzi extérieur. Mais aussi à l'étage, dans le salon avec coin TV, où l'esprit cosy atteint des sommets.

Capacité d'accueil: 10 personnes

**Tarifs:** Séjour 7 nuits à partir de 2935€ / 8270€ la semaine en haute saison.

**Prestations incluses:** Lits faits à l'arrivée. Serviettes de toilette, torchons et tapis de bain. Ménage de fin de séjour. Service conciergerie.

Contact: Self Catered Saint Martin

+33 (0)6 43 96 94 26 - selfcatered-saintmartin.com

**NEW****Chalet Astilla**

Immerse yourself  
in the wide open spaces

*Feel a sense of space wash over you as you enter this 3-storey chalet that extends over 200m<sup>2</sup>. Bathed in light, the large lounge with its vaulted ceiling and cathedral windows enjoys views over the surrounding mountain tops. The 3-sided fireplace is perfect for long evenings admiring the flickering flames. Relaxing comfortably on the sofa, soak up the beautiful aroma of wood, glass and stone. Appreciate the quality of the services provided and the attention given to the décor, which extends to the 5 bedrooms, with the master bedroom boasting direct access to a terrace and outdoor Jacuzzi. A cosy TV lounge nestles on the top floor.*

Capacity: 10 people

**Rate:** from 2935€ to 8270€

**Inclusive services:** Beds made on arrival. Hand towels, tea towels and bath mat. End of stay cleaning. Concierge service.

Contact: Self Catered Saint Martin

+33 (0)6 43 96 94 26 - selfcatered-saintmartin.com

**NOUVEAU****Chalet Luna**

Hameau de Caseblanche  
Spécial grande tribu

16, c'est le nombre de personnes que peut accueillir ce chalet construit sur 4 niveaux, pour faire grimper le confort au niveau supérieur. A l'intérieur, 2 appartements de 150 et 60 m<sup>2</sup> qui peuvent ne faire qu'un, 8 chambres, 1 sauna, 2 belles terrasses, 1 jacuzzi, une cheminée, de grandes baies vitrées, 2 cuisines toutes équipées, 2 salons, 2 salles à manger... Et partout, le sentiment que tout a été pensé pour décupler le plaisir de se retrouver en famille ou entre amis. Les envies d'évasion ne sont pas en reste, avec un emplacement ski aux pieds, invitant à d'autres rencontres aux sommets.

**Tarifs:** Séjour 7 nuits à partir de 6790€

**Prestations incluses:** Lits faits à l'arrivée. Serviettes de toilette, torchons et tapis de bain. Une place de parking couverte incluse. Ménage de fin de séjour. Service conciergerie.

Contact: Sabine Chataing & Anaïs Suchet

+33 (0)4 79 00 61 13 - reception@caseblanche.fr

**NEW****Chalet Luna**

Hameau de Caseblanche  
Ideal for large families  
or groups of friends

*16 - that's how many people this 4-storey luxury chalet can welcome. Inside, 2 apartments extending over 150 m<sup>2</sup> and 60 m<sup>2</sup> can be combined to make one chalet with 8 bedrooms, 1 sauna, 2 beautiful terraces, 1 Jacuzzi, a fireplace, large French windows, 2 fully equipped kitchens, 2 lounges, 2 dining rooms... everything has been designed to ensure an unforgettable experience for family and friends spending quality time together. Thanks to its ski-in / ski-out location, the slopes and mountain tops beckon, inviting guests to get away from it all.*

**Rate:** from 6790€

**Inclusive services:** Beds made on arrival. Hand towels, tea towels and bath mat. End of stay cleaning. Concierge service.

Contact: Sabine Chataing & Anaïs Suchet

+33 (0)4 79 00 61 13 - reception@caseblanche.fr



**NOUVEAU****Chalet Becca**

Hameau de Caseblanche  
Perle rare

Est-ce la chaleur du bois centenaire ? Les plaids et coussins Arpin invitant naturellement à la relaxation ? L'immense table pour dîner, faite pour délier les langues et alimenter les conversations, ou encore cette terrasse de 40 m<sup>2</sup>, comme un appel à prolonger l'espace et l'instant ? A moins que ce ne soit le sauna avec douche attenante ou les 7 chambres suite, promesses d'intimité préservées. Toujours est-il que dans ce chalet sur 4 niveaux avec ascenseur, d'une capacité de 16 personnes, le confort franchit un nouveau palier et chaque instant passé se transforme instantanément en souvenir précieux.

**Tarifs:** Séjour 7 nuits à partir de 6 790 €

**Prestations incluses :** Lits faits à l'arrivée. Serviettes de toilette, torchons et tapis de bain. Connexion Wifi illimitée. Ménage de fin de séjour. Service conciergerie.

Contact: Sabine Chataing & Anaïs Suchet  
+33 (0)4 79 00 61 13 - reception@caseblanche.fr

**NEW****Chalet Becca**

Hameau de Caseblanche  
A rare gem

*Could it be the warmth of the hundred-year-old wood? Perhaps it's the Arpin wool mill throws and cushions inviting you to relax? It must be the vast dining table that helps the conversation flow freely, and the 40 m<sup>2</sup> terrace that beckons guests to enjoy the outdoor space and make the most of the moment... Unless it's the sauna with its adjoining shower, or the 7 ensuite bedrooms, promising the utmost intimacy. Whatever you put it down to, this 4-storey chalet with lift, that can sleep 16 people, boasts a whole new level of comfort. Each moment spent here becomes a memory to treasure.*

**Rate:** from 6 790 €

**Inclusive services:** Beds made on arrival. Hand towels, tea towels and bath mat. 1 covered parking space. End of stay cleaning. Concierge service.

Contact: Sabine Chataing & Anaïs Suchet  
+33 (0)4 79 00 61 13 - reception@caseblanche.fr

**NOUVEAU****Le Chalet  
La Grange**

Typiquement savoyard à la signature Bellevilloise, le Chalet La Grange est le nouveau-né du village de Villarabout.

Dans cette ancienne grange rénovée, rien n'est laissé au hasard. Fer forgé, grosse laine, mobilier, visserie, tous les détails sont épurés et remplis de cet héritage savoyard.

Ce qui fait sa singularité est cette baie vitrée faisant l'angle du chalet et laissant apercevoir une vue renversante sur le sommet du Cochet. La terrasse du chalet permettra de se détendre en contemplant la vue panoramique sur le sommet du Roc de la Lune.

**Tarifs:** à partir de 5 100€ la semaine.

Contact: +33(0)4 79 898 898 - cimAlpes.ski

**NEW****Le Chalet  
La Grange**

*Typically Savoyard with a Bellevilloise signature, Chalet La Grange is the newest addition to the village of Villarabout.*

*In this renovated barn, nothing is left to chance. Wrought iron, heavy wool, furniture, screws, all the details are refined and filled with this Savoyard heritage.*

*The floor to ceiling window in the corner of the chalet, make it a one of a kind, offering a stunning view of the Cochet summit. The chalet's terrace will allow you to relax while contemplating the panoramic view of the Roc de la Lune summit.*

**Rate:** from 5 100€ per week.

**Inclusive services:**

Contact: +33(0)4 79 898 898 - cimAlpes.ski



# À Saint Martin de Belleville, le Meilleur est toujours à venir...

IN SAINT MARTIN DE BELLEVILLE,  
THE BEST IS YET TO COME...

## NOUVEAU

### La Bouitte\*\*\*\*\*

rejoint le prestigieux réseau  
Virtuoso des meilleurs hôtels  
de luxe au monde

Intégrer le très sélect réseau Virtuoso, premier réseau international d'agences de voyages spécialisé dans le voyage de luxe et expérientiel a été une ultime récompense pour la famille Meilleur et son équipe. Exclusivement sur invitation, il comprend plus de 1000 agences de voyages partenaires dissimulées aux quatre coins du monde œuvrant pour dénicher les meilleurs hôtels de luxe sur la planète.

Hôtel La Bouitte\*\*\*\*\*, labellisé Relais & Châteaux  
15 chambres dont 7 suites, entre 25 et 75 m<sup>2</sup>  
De 350 € à 620 €, suites de 448 € à 1 418 € la nuit  
pour 2 personnes.  
Petit-déjeuner 35 €.  
**Ouvert du 7 décembre 2019 au 26 avril 2020.**

Contact: +33 (0)4 79 08 96 77 - [www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)

## NEW

### La Bouitte\*\*\*\*\*

joins the prestigious Virtuoso  
network of the best luxury  
hotels in the world

*Becoming part of the highly selective Virtuoso network, the premier international luxury and experiential travel agency network, was the ultimate reward for the Meilleur family and its team. Strictly invitation-only, it comprises over 1,000 partnering travel agencies from all four corners of the globe, working to uncover the best luxury hotels on the planet.*

Hôtel\*\*\*\*\* La Bouitte, Relais & Châteaux classified  
15 rooms including 7 suites, between 25 and 75  
m<sup>2</sup>.  
Room rate from 350 € to 620 €, suites from 448 € to  
1 418 € per night for 2 people.  
Breakfast 35 €.  
**Open from 7<sup>th</sup> of December 2019  
to the 26<sup>th</sup> of April 2020**

Contact: +33 (0)4 79 08 96 77 - [www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)





Depuis 1976, La Bouitte, « petite maison » en patois savoyard, embarque ses hôtes pour un voyage culinaire qui sublime son terroir.

Aux fourneaux, René et Maxime Meilleur, autodidactes de génie et membres du cercle fermé des Chefs triplement étoilés. Perfection, créativité et gentillesse à tous les niveaux, sont quelques mots pour décrire l'expérience, entre luxe et simplicité, dans une ambiance familiale et un cadre merveilleux. Un repas dont on se souvient toute une vie!

« René, le père, et Maxime, le fils. Meilleurs en duo, Meilleur tout court. Une combinaison d'exception, un yin et yang montagnard qui exprime l'âme d'un terroir et la quintessence d'une passion. Côté ying, l'excellence commence par une attention scrupuleuse au produit et à son environnement. Une attention qui, pour René, repose sur des rituels solidement établis: « Je pars pour la cueillette aux herbes et aux baies, tous les matins quand la saison le permet. » Côté Yang, et parce que la sagesse sans la fougue serait moins enchanteresse, Maxime assure. De l'enthousiasme, de l'envie et du plaisir: « Une cuisine intelligente mais compréhensible. Comme souvent en Savoie, La Bouitte est avant tout une histoire d'hommes ». »

Extrait du Guide Michelin 2019

3 étoiles au Guide Michelin, 4 toques au Gault & Millau, labellisé « Grandes Tables du Monde » et Relais & Châteaux.

**Prix des menus:** carte Blanche: 169 € (3 plats: hors week-end), 199 € (4 plats), 229 € (5 plats), 335 € (8 plats).

Contact: +33 (0)4 79 08 96 77 - [www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)

Since 1976, La Bouitte, "little house" in the Savoyard dialect, takes its guests on a culinary journey celebrating local produce. In the kitchen you'll find René and Maxime Meilleur, self-taught geniuses and members of the highly select circle of Chefs with three Michelin stars. Perfection, creativity and warm heartedness at every level are just a few words to describe the experience, between luxury and simplicity, in a family atmosphere and a marvellous setting. A meal you'll remember your whole life!

"René, the father, and Maxime, the son. Two of the Best\*, simply the Best. An exceptional combination, a mountain yin and yang that expresses the soul of a terroir and the essence of a passion. On the yin side, the excellence begins with scrupulous attention to produce and environment. Attention that, for René, is based on firmly established rituals: "I go out and pick herbs and berries every morning, when the season allows". On the yang side, because wisdom wouldn't be as enchanting without intensity, is Maxime. Enthusiasm, ambition and pleasure: "Intelligent but accessible cooking. As is often the case in Savoie, La Bouitte is above all a story about people"."

\*Best = Meilleur translated into English!  
Michelin Guide 2019 extract

Restaurant René & Maxime Meilleur, 3 Michelin stars, 4 Gault & Millau 'toques', listed by "Grandes Tables du Monde" and Relais & Châteaux.

**Carte Blanche set menu:** 169 € (3 dishes: excluding weekends), 199 € (4 dishes), 229 € (5 dishes), 335 € (8 dishes)

Contact: +33 (0)4 79 08 96 77 - [www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)



### LES IMMANQUABLES

Animés par la passion du vin depuis 40 ans et disposant d'une des plus belles caves des Alpes, avec 1200 références, René et Maxime Meilleur ont imaginé il y a 7 ans des soirées œnologiques exceptionnelles, destinées aux novices comme aux amateurs éclairés.

#### ► Mardi 10 décembre 2019

Domaine GAJA (Piémont - Italie)  
Angelo Gaja a forgé sa légende en révolutionnant les méthodes de vinification italiennes et en créant des vins parmi les plus prestigieux au monde.

#### ► Mercredi 15 janvier 2020

Château Lafite Rothschild (Bordeaux)  
Le Château Lafite Rothschild choisira d'ouvrir exceptionnellement quelques-unes de ses plus grandes bouteilles (notamment 2004, 2000 et 1989).

#### ► Mercredi 18 mars 2020

Champagne Philipponnat  
Au cœur de ce terroir si typé, les convives auront le privilège de déguster la cuvée rarissime Les Cintres (2 à 3 000 bouteilles), un concentré d'intensité, de vigueur et de profondeur.

**Tarif:** à partir 290 € par personne tout compris (vins et repas).

Contact: +33 (0)4 79 08 96 77 - [www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)

### UNMISSABLES

*Driven by a passion for wine for 40 years and boasting one of the finest wine cellars in the Alps, with a selection of 1,200 classic wines, 6 years ago, René and Maxime Meilleur dreamt up the idea of hosting exceptional wine tastings, aimed at novices and initiated amateurs alike.*

#### ► Tuesday 10<sup>th</sup> December 2019

*Domaine GAJA (Piedmont - Italy)  
Angelo Gaja forged his legendary reputation by revolutionising Italian wine-making methods and creating some of the most prestigious wines in the world.*

#### ► Wednesday 15<sup>th</sup> January 2020

*Château Lafite Rothschild (Bordeaux)  
At this exceptional event, Château Lafite Rothschild will open some of its finest vintages (notably 2004, 2000 and 1989).*

#### ► Wednesday 18<sup>th</sup> March 2020

*Champagne Philipponnat  
At the heart of this archetypal terroir, guests will have the privilege of tasting the extremely rare Les Cintres vintage (2 to 3,000 bottles), a concentration of intensity, strength and depth.*

**Tickets:** from 290 € per person all inclusive (wine and meal).

Contact: +33 (0)4 79 08 96 77 - [www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)

## Un bistrot de montagne

« Simple & Meilleur »

Chefs de père en fils, René et Maxime Meilleur, les triples étoilés du restaurant La Bouitte à Saint Martin de Belleville, ont inauguré l'hiver dernier leur seconde adresse gourmande, skis aux pieds dans le quartier de Caseblanche. Une offre très complémentaire à La Bouitte où l'on peut déguster une cuisine volontairement simple, goûteuse, généreuse, et surtout bonne, mettant à l'honneur les meilleurs produits traditionnels de Savoie: charcuteries et fromages de la vallée, fondue de reblochon cuit dans du pain et pommes de terre vapeur enrobées de lard gras, truite fario cuite entière au four, raclette de chèvre, soupère de volaille fermière, pot au feu, tarte aux myrtilles, brioches...

### NOUVEAU Terrasse ski aux pieds pour pause gourmande

Devant l'entrée du bistrot, c'est une toute nouvelle terrasse de 40 places qui a vu le jour cet été. Accessible directement depuis le bar à tapas, elle offrira la possibilité aux skieurs affamés de partager des bouchées à déguster façon tapas, revisitées dans un esprit savoyard: planches de charcuteries, huîtres Gillardeau, féra fumée, onglet de bœuf à déguster du bout des doigts, fromages présentés en grosses pièces...

70 couverts

Ouvert tous les jours de mi-décembre à fin avril 2020  
Menu à partir de 34 € (entrée, plat et dessert)

Contact: +33 (0)4 86 80 02 91  
[www.simple-meilleur.com](http://www.simple-meilleur.com)

## The "SIMPLE & MEILLEUR" mountain bistro

*Father and son chefs René and Maxime Meilleur, with three Michelin stars for their restaurant La Bouitte in Saint Martin de Belleville, opened their second gourmet destination last winter, a doorstep skiing destination in the Caseblanche sector. It's a wonderful complement to La Bouitte where you can enjoy deliberately simple, tasty, delicious and above all good food, showcasing the Savoie region's best traditional produce: local cured and dried meats and cheese from the valley, reblochon cheese fondue cooked in loaves of bread and steamed potatoes coated in pork fat, oven-baked whole brown trout, goat's cheese raclette, farm poultry soup, French beef stew, blueberry tart, brioche...*

### NEW Ski right up to the terrace for a gourmet interlude

*A brand new 40-seater terrace was built in front of the bistro entrance this summer. Accessible direct from the tapas bar, it will offer hungry skiers the chance to share a few tapas-style bites with a Savoie twist: platters of cured and dried meats, Gillardeau oysters, smoked local fera fish, skirt steak eaten with your hands, generous chunks of cheese...*

70 covers

Open every day from mid-December to the end of April 2020

Set menu from 34 € (starter, main and dessert)

Contact: +33 (0)4 86 80 02 91  
[www.simple-meilleur.com](http://www.simple-meilleur.com)



**NOUVEAU****Consignes à skis**Le confort au 1<sup>er</sup> palier

300, c'est le nombre de paires de ski qui pourront être stockées dans les 72 consignes à ski désormais installée au cœur du village. Avec, pour enchaîner les allers et retours dans le domaine des 3 vallées d'un pas léger, des cabines de changes, des sanitaires et sèche-cheveux à disposition. Tout cela sur simple réservation lors de l'achat de son forfait ski. S'abonner au confort, c'est ça l'idée!

Contact: Maison du Tourisme +33 (0)4 79 00 20 00

**NEW****Ski lockers**

Comfort on a whole new level

300 – that's how many pairs of skis can be stored in the 72 ski lockers now located in the heart of the village. To make to-ing and fro-ing between the village and Les 3 Vallées ski area as easy as 1,2,3, changing rooms, toilets and hair dryers are also available to use. Don't forget to book when you buy your ski pass. If it's comfort and ease of use you're after, you won't be disappointed!

Contact: Maison du Tourisme +33 (0)4 79 00 20 00

**NOUVEAU****Télécabine de Saint Martin**

Passage à l'évasion en haut débit

- ▶ Un système électrique porteur des dernières avancées.
- ▶ Des cabines hyper confortables, dès l'entrée, avec un embarquement de plein pied, et pendant la montée, avec une conception repensée.

Et pour parfaire l'ensemble, un débit de 2 400 personnes à l'heure.

Bienvenue sur la nouvelle télécabine de Saint Martin: le mode d'évasion haut débit pour des émotions en illimité!

Contact: SEVABEL +33 (0)4 79 00 62 75

**NEW****Saint Martin gondola lift**

High-speed getaway

- ▶ A high tech electric system
- ▶ Ground level boarding, extremely comfortable cabins from the moment you step inside and for the whole journey, with a totally redesigned concept.

And what's more, it will boast a passenger flow of 2,400 people per hour.

Welcome to Saint Martin's new gondola lift: a high-speed getaway for ultimate enjoyment.

Contact: SEVABEL +33 (0)4 79 00 62 75

**NOUVEAU****Sylvothérapie**

L'équilibre cultivé

Dans cet environnement à la croisée des éléments, renouer avec la nature sonne comme une évidence, cultiver son équilibre est un besoin qui pousse à même la pente. Pour accompagner les amateurs de retour aux sources, Sabrina propose des séances de sylvothérapie: une pratique dérivée du yoga et de la méditation, qui utilise l'énergie et les ondes positives se dégageant des arbres. Proposée en mars et en avril, cette expérience des plus ressourçantes compte de plus en plus d'adeptes et saura, par ses effets scientifiquement démontrés, convaincre les plus réfractaires.

Durée de la séance: 2h

Tarif: gratuit

Contact: Maison du Tourisme +33 (0)4 79 00 20 00

**Sabrina, thérapeute des bois**

Passionnée par les plantes Sabrina en a fait son métier et propose de multiples activités permettant de profiter de leurs bienfaits, parmi lesquelles des sorties « plantes sauvages », des ateliers de cosmétiques naturels et des balades découvertes comme la Sylvothérapie. Cette thérapie, reconnue depuis peu, invite à entrer en communion avec les éléments et à renouer avec ses instincts, en utilisant un élément phare de notre environnement: les arbres; symboles de force, d'équilibre et de longue vie.

**NEW****Sylvotherapy**

Getting the balance right

*In this mountain environment, where nature invites us to reconnect, finding and maintaining your inner balance couldn't be easier. Sabrina runs sylvotherapy sessions to guide those keen to get back to basics: derived from yoga and meditation, sylvotherapy uses the positive energy emitted by trees. Available in March and April, this re-energising experience is becoming increasingly popular, with its scientifically proven beneficial effects sure to win over even the most skeptical.*

Length of session: 2 hrs

Price: free

Contact: Maison du Tourisme +33 (0)4 79 00 20 00

**Sabrina, forest therapist**

*Sabrina has turned her passion for plants into her career, offering many different activities to harness their beneficial effects, including the «wild plant» session, natural cosmetics workshops and discovery walks such as Sylvotherapy. Now becoming more well known, this therapy invites you to embrace the elements and reconnect with your instincts, using an essential part of our environment – trees, a symbol of strength, balance and longevity.*



## Les nouveautés du Spa Béla Vya de La Bouitte\*\*\*\*\*

### BAIN DE RAISINS ROUGES

Un moment de détente aux vertus anti-âge, nourrissantes et anti oxydantes grâce aux flavonoïdes contenus dans les pépins de raisin. S'il est scientifiquement prouvé que le raisin présente des propriétés exceptionnelles pour la peau, il regorge également de bienfaits pour la santé. Vingt minutes de lâcher prise dans une baignoire de balnéothérapie avec jets et bulles, à la lueur des bougies, à s'offrir seul ou à deux, avec verre de vin de Savoie et grappe de raisin offerts, pour que l'immersion soit totale. A tester dans le prolongement des soirées œnologiques, qui ont lieu une fois par mois à La Bouitte, restaurant triplement étoilé.

**Tarifs:** 90€/ 1 personne et 130€/ 2 personnes (20 minutes).

### SOIN ALTITUDE 1502

Idéal après une journée de ski, il soulage les tensions, défroisse les tissus et apaise les courbatures. Ce modelage appuyé sur mesure alterne étirements, manœuvres toniques (lentes et profondes), favorisant ainsi l'élimination des toxines et la détente.

**Tarif:** 80€ (25 minutes)

Contact: +33 (0)4 79 08 96 77 - [www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)

## New for Spa Béla Vya at La Bouitte\*\*\*\*\*

### RED GRAPE BATH

*A relaxing experience with anti aging, nourishing and antioxidant properties thanks to the flavonoids found in grape seeds. It has been scientifically proven that grapes have exceptional beneficial properties on the skin, but they also offer an abundance of health benefits. Switch off and relax for twenty minutes in a candlelit balneotherapy bath with water jets and bubbles. A treat to be enjoyed individually or as a couple, with a complimentary glass of vin de Savoie and a bunch of grapes to round the experience off perfectly. Why not give the treatment a go before or after one of our wine tasting evenings, which take place once a month at La Bouitte – 3 star Michelin restaurant.*

**Prices:** 90€/ 1 person and 130€/ 2 people (20 minutes).

### ALTITUDE 1502 TREATMENT

*Perfect after a day on the slopes, this personalised kneading massages releases tension, smoothes the tissues and eases aching muscles. Through stretching and invigorating movements (slow and deep), it eliminates toxins and promotes relaxation.*

**Price:** 80€ (25 minutes)

Contact: +33 (0)4 79 08 96 77 - [www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)



## LYS SPA

Espace éphémère pour détente  
au long cours

Des bains bouillonnants qui se font relaxants, des bains de soleil qui se font rafraichissants, le tout accompagné de thés rares et tisanes bienfaitantes : dans ce nouvel espace détente extérieur installé au cœur du village de Saint Martin de Belleville, dès la première séance, le bien-être sera au rendez-vous. 5 spas haut de gamme, brasero pour réchauffer l'ambiance, cabines de change, peignoirs et chaussons... sont autant d'équipements et accessoires pour vous ramener à l'essentiel, vous!

**Tarif:** 5€ par personne

Contact: Lys spa  
+33 (0)7 89 54 03 52 - [lys-spa.com](http://lys-spa.com)

## LYS SPA

A momentary experience  
for relaxation that lasts

*Relax in a whirlpool bath, soak up the sun's rays and enjoy a restorative cup of tea or a herbal infusion: in this new outdoor relaxation area set in the heart of the village of Saint Martin de Belleville, experience well-being from the word go.*

**Price:** 5€ per person

Contact: Lys spa  
+33 (0)7 89 54 03 52 - [lys-spa.com](http://lys-spa.com)

# Contacts

## Maison du Tourisme de Saint Martin de Belleville

st-martin-belleville.com

Géraldine Cousin  
direction@st-martin-belleville.com  
+33 (0)4 79 00 20 00

Estelle Roy  
presse@lesmenuires.com  
+33 (0)4 79 00 84 71

## Duodecim

Lac d'Annecy | Amélie Penz  
amelie@duodecim.com  
+33 (0)4 50 66 93 25

Paris | Alyse Zajackowski  
alyse@duodecim.com  
+33 (0)1 71 60 33 53

## UK Press Contact

Vanessa Fisher  
vanessa@vanessafisher.com  
+44 7957 618 525

**Crédits photos:** M. Cellard, C. Cousin, V. Lottenberg, G. Sonokpon, Maestroprod, M. Berenguer.  
**Mise en page:** Office de Tourisme des Menuires / C. Le Flem **Impression:** Multis



★★★  
Étoiles  
Michelin

Lits touristiques  
3900



Altitude  
1 450 m > 3 200 m



Remontées  
mécaniques  
180

Pistes  
600 km



Églises  
baroques  
2