





# SOMMAIRE

---

UNE **HISTOIRE** INTÉMPORELLE 4

UN **TRIO** DE TÊTE ANIMÉ  
PAR LA **PASSION** 6

VOTRE **COCON**,  
AUX BARMES DE L'OURS 8

PRENEZ LE TEMPS,  
DANS UN CADRE **RESSOURÇANT** 10

**DÉCOUVERTE** CULINAIRE 14

L'ART ET L'**ARTISANAT**,  
INCONTOURNABLES  
AUX BARMES DE L'OURS 18

LES RETRAITES **YOGA**  
AUX BARMES DE L'OURS 20

**INFORMATIONS** PRATIQUES 22





# Une **histoire** intemporelle

## 2003

....

Delphine André, propriétaire de l'établissement etoureuse de Val d'Isère concrétise un rêve en inaugurant Les Barmes de l'Ours. Elle s'inspire du patois savoyard, « barmes », désignant la caverne dans laquelle les ours hibernent, pour nommer l'hôtel. Le ton est donné : cette nouvelle adresse sera chaleureuse et cosy, véritable cocon pour les amateurs de Val d'Isère.

## 2010

....

Delphine André s'entoure de Valérie Boulenger pour prendre la direction de l'hôtel. Mettant un point d'honneur à offrir un service discret et d'excellence, Valérie dirige une équipe de passionnés pour répondre de la manière la plus optimale et attentionnée qui soit aux besoins de chaque client.

## 2013

....

Antoine Gras intègre les Barmes de l'Ours en tant que commis.

## 2016

....

L'établissement rejoint le prestigieux cercle des membres Relais & Châteaux et reste à ce jour le seul établissement reconnu par cette institution à Val d'Isère.

## 2017

....

Antoine Gras devient Chef des cuisines, après avoir gravi les échelons au sein de la maison.

## 2019

....

Antoine Gras et son équipe obtiennent 1 étoile au guide Michelin pour La Table de l'Ours, restaurant gastronomique de l'hôtel.

## 2020

....

Le restaurant gastronomique est totalement repensé.

## 2021

....

Dans la continuité des travaux de la Table de l'Ours, le Sofa Bar se pare d'un nouveau décor.

## 2022

....

Le menuisier-ébéniste Christophe Mattis redécore le petit salon de la réception, le transformant en salle d'exposition et offre ainsi une nouvelle jeunesse à l'entrée de l'hôtel.

## 2023

....

L'établissement souffle sa 20ème bougie. Les cuisines des Barmes de l'Ours sont totalement rénovées pour une optimisation des postes de travail et la cuisine de la Rôtisserie s'ouvre sur la salle du restaurant. Les parties communes, côté ascenseurs, poursuivent leur modernisation. En octobre 2023, Antoine Gras se voit décerner le titre prestigieux de « Grand de Demain » par le guide Gault et Millau.



Un **trio** de tête  
animé par la **passion**

Un amour et un respect communs pour la montagne animent les trois figures emblématiques des Barmes de l'Ours.

**Delphine André** a pensé un hôtel chaleureux en harmonie avec l'environnement naturel exceptionnel de Val d'Isère. **Valérie Boulenger** veille au bien-être de chaque hôte dans cette atmosphère unique qui fait des Barmes de l'Ours un lieu où se retrouver et se ressourcer. Cette passion pour la montagne se retrouve également dans le travail du **Chef Antoine Gras**. Originaire d'Auvergne, il se laisse vite adopter par la région et ses nombreux producteurs, avec qui il aime échanger depuis 10 ans maintenant.

Ce trio est entouré d'une équipe passionnée par son métier. Chaque saison, 120 saisonniers, dont l'expérience et le dévouement font la renommée des Barmes de l'Ours, se retrouvent à Val d'Isère pour offrir un service chaleureux et professionnel permettant à chaque hôte de passer un séjour reposant, loin de leur quotidien.







## Votre **cocon**, aux Barmes de l'Ours

Un accueil souriant et convivial, des petites attentions tout au long du séjour : vous êtes bien arrivés dans ce cocon chaleureux, aux Barmes de l'Ours. Bienvenue chez vous, où tout est fait pour que vos habitudes ne soient pas bousculées. En toute sérénité, prenez du temps en famille ou en couple dans une atmosphère apaisante et passez un séjour des plus relaxants. Chaque hiver, retrouvez ces visages familiers, ces talents qui connaissent vos attentes et qui voient grandir vos enfants au fil des saisons.

Faites confiance à l'équipe de réception conciergerie pour vous faire découvrir la station et ses merveilleuses adresses. En famille, ils vous conseilleront une sortie à la patinoire de Val d'Isère ou bien une visite à la ferme. Pour les plus téméraires, optez pour une sortie d'accrobranche dans la forêt de Solaise. N'hésitez pas à les solliciter !

Au **Pro Shop** chaque matin, votre matériel de ski vous attendra, préparé selon vos souhaits, et vos chaussures seront chauffées pour débuter confortablement une nouvelle journée sur les pistes.

De retour à l'hôtel, créez de joyeux souvenirs autour d'une partie de bowling (le seul de la station) avant de laisser vos enfants retrouver leurs nouveaux amis au **Kids Club**. Après une journée en plein air, ils aiment inventer des nouvelles histoires, se retrouver pour un atelier créatif ou une chasse au trésor.

Pour finir la soirée en beauté... L'ambiance est tamisée et paisible au fumoir des Barmes de l'Ours. Inspiré des clubs anglais traditionnels, c'est un lieu idéal pour refaire le monde, en dégustant un cigare accompagné d'un spiritueux de renom.







Prenez le temps,  
dans un cadre **ressourçant**

**sisley**  
PARIS

Aux Barmes de l'Ours, les matières se mélangent. La rudesse de la pierre contraste avec la chaleur du bois rappelant dans chaque espace la beauté de la nature environnante. L'architecte d'intérieur Michel Force a travaillé les matériaux nobles et locaux pour donner au lieu toute son authenticité. Chaque étage fait ressortir les différents aspects de la montagne : Esprit scandinave, Lodge du Grand Nord des Amériques, Chalet d'alpage ou Loft montagnard aux lignes contemporaines sont autant d'ambiances à vivre aux Barmes de l'Ours.



### Prendre soin de son corps et de son esprit

Dans cet univers alpin propice à prendre soin de soi, c'est l'occasion de découvrir les soins du Spa, la piscine, la salle de fitness et ses séances de yoga en intérieur.

Vivez l'expérience inédite qu'offre le Spa des Barmes de l'Ours, délicate invitation à la relaxation et au bien-être. En toute sérénité, découvrez pas à pas la beauté de l'espace entre piscine au ciel étoilé, hammam, jacuzzi et saunas.





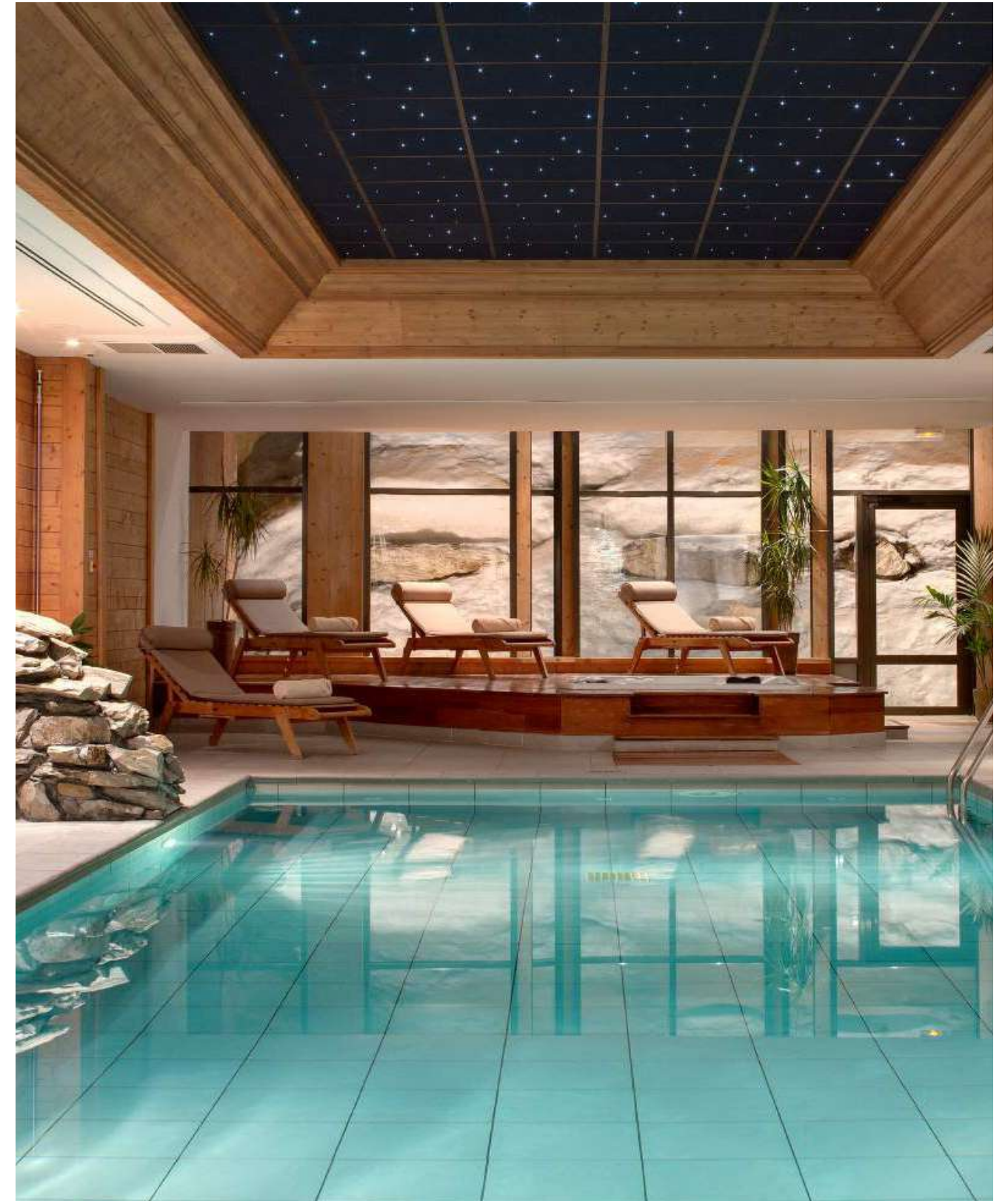
Associé à la marque française de renom Sisley, leader en phyto-cosmétologie, le Spa des Barmes de l'Ours utilise ses produits cosmétiques haut de gamme, composés du meilleur des plantes et des huiles essentielles. Soins pour le corps et pour le visage, maquillage et également soins capillaires, avec la marque Hair Rituel by Sisley, la gamme Sisley permet à chacun de trouver une réponse à ses besoins et à son type de peau. On retrouve au Spa des Barmes de l'Ours les produits incontournables de la marque, tels que la gamme Sisley Anti-Âge, fruit de nombreuses années de recherche scientifique, ou encore le Soin Phyto-Aromatique Détente Zen Harmony.

Et pour sortir de cette bulle de relaxation en douceur, prolongez le plaisir au salon de coiffure d'Alexandre Mondon en conjuguant le soin du cheveu et/ou la taille de la barbe à la beauté de la coiffure.

## Le Rituel Signature de l'Ours Gourmand

Après une exfoliation unique qui marie l'aromathérapie et l'efficacité d'un gommage corporel revigorant, un véritable voyage sensoriel vous transportera au cœur d'un massage cocooning et reconfortant. Pour terminer, le soin visage Phyto-Aromatique répondra aux besoins de toutes les peaux. Un grand moment de détente pour une transformation du corps, du visage et de l'esprit.

**Durée : 2h45. Prix : 375€**







## Découverte culinaire

La brigade des Barmes de l'Ours profitera d'une nouvelle cuisine entièrement renouvelée et repensée pour la saison 2023/2024. Pour optimiser chaque poste de travail, l'aménagement a été étudié en étroite collaboration avec le Chef Antoine Gras, pour accroître la diversité des plats proposés.

À la **Table de l'Ours**, restaurant gastronomique de l'hôtel, plongez dans l'univers du **Chef Antoine Gras** récompensé d'une étoile au Michelin en 2019 et du prix « Grand de Demain » au Gault et Millau en 2023. Entre travail délicat des sauces et cuisson à la cheminée, le restaurant promet une évasion gustative, sublimée par une vue panoramique sur le village et les montagnes. Entièrement renouvelée fin 2020, la salle du restaurant offre à ses invités un espace immersif dans l'esprit de nature que reflète la cuisine d'Antoine Gras. Imaginé par l'ébéniste avalin **Christophe Mattis**, le décor de La Table de l'Ours est inspiré de la montagne environnante, composé de bois et de miroirs, conférant au lieu une atmosphère apaisante.



À l'heure du dîner, le « **Coin Savoyard** » appelle à la (re)découverte des spécialités savoyardes qui font la renommée de notre région.





Avec plus de simplicité mais toujours autant de saveurs, les épicuriens s'attarderont à **la Rôtisserie**. À l'allure d'un joli chalet, ce restaurant propose midi et soir une cuisine fraîche et gourmande, où chacun y trouvera son bonheur. Pour cette nouvelle saison, la salle a été totalement rénovée, grâce au travail de Christophe Mattis et de son équipe, qui ont embelli l'espace et l'habillage des murs du restaurant. La cuisine, désormais ouverte sur la salle, permet une véritable interaction entre la brigade et les hôtes du jour.

Le chef Antoine Gras vous permet d'échanger avec ses fidèles producteurs lors de la dernière soirée de la Table de l'Ours, le 13 avril 2024. L'occasion de découvrir le savoir-faire de ses artisans et leur façon de travailler qu'ils partagent avec passion.







## L'art et l'artisanat, incontournables aux Barmes de l'Ours

Depuis son ouverture en 2003, Les Barmes de l'Ours ont pour ambition de mettre en lumière la scène artistique avaline.

Du restaurant gastronomique au Sofa bar, l'**ébéniste Christophe Mattis** a réussi à transcrire tous les éléments de la montagne dans un décor naturel. Au Sofa bar, le bois est au cœur de la décoration d'intérieur, il est travaillé graphiquement, avec une ligne directrice artistique identique à celle de La Table de l'Ours. Le Krion et les miroirs sont venus accompagner et sublimer le bois. En observant plus en détail, on peut deviner stalagmites et stalactites. Emblème de l'hôtel, l'ours est venu se lover sur le plafond face à la cheminée. Cette saison, la rénovation se poursuit dans les parties communes, côté ascenseurs, ainsi que dans l'un de nos trois restaurants, la Rôtisserie.

Au restaurant, les assiettes en céramique façonnées à la main par la **potière Paola Pittau** donnent un relief supplémentaire aux créations du Chef Antoine Gras. Ensemble, ils imaginent l'Art de la Table du restaurant gastronomique, immergeant les convives dans un voyage culinaire.

Depuis 2022, plusieurs artistes sont invités à exposer leurs œuvres dans la **Galerie des Barmes**, la salle d'exposition d'art contemporain de l'établissement, pour le plus grand bonheur des hôtes de passage. Peintures et sculptures donnent du caractère à l'hôtel et invitent les clients à la rêverie. De nombreux artistes hors du commun exposent leur travail dans cet **espace dédié à l'art**. Cette année, il s'agit de Fabien Verschaere. Ne manquez pas le vernissage de l'artiste qui aura lieu à la Galerie des Barmes le 30 décembre 2023.



L'engagement artistique et culturel des Barmes de l'Ours se reflète également dans la grande collection de livres disséminée dans les parties communes et les chambres de l'hôtel. Romans, livres d'art et de voyages développent l'imagination de chacun ; prenez le temps pour un instant de lecture, lové dans un fauteuil au coin de la cheminée. Les salons de l'hôtel accueilleront une fois de plus les Rencontres Littéraires pendant lesquelles un bel échange se fait avec les auteurs.





## Les retraites **yoga** aux Barmes de l'Ours

Du 04 février au 08 février 2024 et du 06 avril au 10 avril 2024, forfait 4 nuits en chambre standard en demi-pension (hors boissons) dans les restaurants La Rôtisserie ou le Coin Savoyard, incluant tous les cours de yoga, un massage de 50 min au Spa, un cocktail detox et un cadeau de bienvenue. Tarif : 3 100 € en chambre double pour 2 personnes, 2 240 € en chambre single.

Aux Barmes de l'Ours, le bien-être prend tout son sens lors des deux retraites yoga organisées cette saison, en partenariat avec Le Tigre Yoga Club.

Du dimanche 04 au jeudi 08 février 2024, **Camille Satya**, professeure et formatrice de Yin Yoga, proposera aux hôtes des Barmes de l'Ours une reconnexion totale avec l'esprit et le corps. Ralentir son rythme de vie, mieux s'écouter et se recentrer sur l'essentiel seront les maîtres-mots du séjour. Le **yin yoga** est une pratique dite restaurative dans laquelle le corps est invité à céder à la gravité avec douceur et patience. Séances de méditation et diners gourmands complèteront le programme pour offrir aux participants un moment de détente absolu et de reconnexion à soi. Profitant de la qualité de service et du confort 5\* de l'établissement, ils seront portés par les énergies de la Nouvelle Lune et prendront le temps d'écouter leur corps.

Au printemps, la fondatrice du **Tigre Yoga Club**, **Elodie Garamond**, convie les hôtes des Barmes de l'Ours à une **retraite Yang-Yin Yoga**. Du 06 au 10 avril 2024, cette expérience inédite permettra de se reconnecter aux éléments de la nature et du corps. Cette parenthèse de cinq jours amènera une transformation personnelle dans un cadre exceptionnel. L'objectif est de découvrir les cinq éléments naturellement présents : l'air du vent, le feu du soleil, l'eau de la neige de printemps, la terre de la montagne et l'éther, élément impalpable de l'énergie. Un voyage enrichissant pour une meilleure compréhension de son corps. Le programme sera articulé autour de deux séances de yoga ou de méditation par jour, enrichi par un massage au Spa des Barmes de l'Ours pendant le séjour ainsi que des moments libres pour laisser place à un relâchement total.



L'hôtel sera ouvert  
**du 07 décembre 2023  
au 14 avril 2024**  
(sous réserve de modification)

## Informations pratiques

### Les catégories de chambres

Les 76 chambres et suites de l'établissement sont réparties dans plusieurs catégories. Toutes sont équipées de balcon, mini-bar, TV, VOD, Internet, Wifi, coffre-fort, sèche-cheveux, peignoirs et pantoufles.

#### LES CHAMBRES

La Chambre Standard  
La Chambre Classique  
La Chambre Supérieure  
La Chambre Luxe

#### LES SUITES

La Junior Suite  
La Suite Prestige  
La Suite de l'Ours

#### POUR LES FAMILLES

La Suite Famille  
La Suite de l'Ourson

### RESTAURANTS ET BAR

#### La Table de l'Ours

Restaurant étoilé, invite les fins palais à une expérience gastronomique exceptionnelle. Ouvert pour le dîner de 19h30 à 21h30, du mardi au samedi.

#### La Rôtisserie

Dans un cadre décontracté à l'allure d'un petit chalet, la « Rôtisserie » décline une cuisine montagnarde et fraîche autour de différentes cuissons, à la broche, à la braise, et de plats traditionnels. La cuisine ouverte sur la salle confère une ambiance unique au lieu. Ouvert chaque jour pour le déjeuner et le dîner.

#### Le Coin Savoyard

S'inscrivant dans la pure tradition régionale, ce restaurant vous propose toutes les spécialités Savoyardes. Ouvert tous les dîners.

### Le Sofa Bar

Le Sofa Bar est un lieu de vie et de partage où l'on peut se retrouver en famille ou entre amis autour d'un verre près du piano.

### LES SERVICES

- Conciergerie (organisation de transferts, babysitting, activités...)
- Room service 24/24h
- Dans les chambres : TV, VOD, téléphone, wifi
- 3 restaurants et 1 bar
- 1 Spa Sisley comprenant un salon de coiffure
- Accueil des personnes en situation de handicap
- Salle de séminaire de 80 m<sup>2</sup>
- Boutique Proshop (location et vente de matériel de ski)
- Navettes gratuites à disposition circulant dans Val d'Isère
- Salle de jeux (billards, babyfoot, flippers, Playstations, bowling)
- Kids Club pour les tout-petits
- Fumoir
- Garage couvert (en supplément)

#### Le Spa des Barmes de l'Ours

(ouvert de 09h00 à 21h00)

Équipement : un hammam, deux saunas, un jacuzzi, une piscine chauffée, une salle de fitness, 11 cabines de soins. Le Spa des Barmes de l'Ours s'associe à la marque française de renom Sisley pour offrir des soins créés à partir de produits naturels grâce à une expertise unique en Phyto-cosmétologie.

Un salon de coiffure Shu Uemura pour prodiguer des cérémonies de mise en beauté du cheveu et un coin barbier pour ces messieurs.

---

**Dans la prise de conscience collective,  
nous rentrons dans une démarche RSE.**



## Les Barmes de l'Ours\*\*\*\*\*

100 Montée de Bellevarde

73150 Val d'Isère

Tél. : +33 (0)4 79 41 37 00

Email : [welcome@hotellesbarmes.com](mailto:welcome@hotellesbarmes.com)

Site Web : [www.hotellesbarmes.com](http://www.hotellesbarmes.com)

---

## ACCÈS

### EN VOITURE

Autoroute A43 jusqu'à Albertville, 2x2 voies jusqu'à Moutiers puis D902 direction Bourg-St-Maurice / Val d'Isère. Environ 700 km depuis Paris. Les cols du petit Saint Bernard et de L'Iseran sont fermés en hiver.

### COORDONNÉES GPS

Latitude : 45.447803

longitude : 6.974945.

### EN AVION

Aéroport de Chambéry (140 km)

Aéroport de Lyon (221 km)

Aéroport de Genève (177 km)

### EN TRAIN

Gare de Bourg-St-Maurice (30 km)





# 20<sup>ÈME</sup> ANNIVERSAIRE 2003-2023

## Restons en **contact**

---

### **CONTACT PRESSE**

Article Onze / Élise Thivillier

[ethivillier@articleonze.com](mailto:ethivillier@articleonze.com)

Tél. : +33 (0)6 08 68 91 04

Accès à la photothèque :

[we.tl/t-TLRENLDVTZ](https://we.tl/t-TLRENLDVTZ)

Plus d'infos presse sur le site des Barmes  
[www.hotellesbarmes.com](http://www.hotellesbarmes.com)