

## Nouvelle atmosphère au bar des Barmes de L'Ours



(Le nouveau bar aux Barmes de L'Ours. Visuels © N. Anetson)

**Val d'Isère – 21 mars 2021** – Cette saison, Les Barmes de l'Ours offrent une nouvelle ambiance à ses clients dans le Sofa Bar. En harmonie avec le restaurant gastronomique La Table de l'Ours, le bar a été totalement revisité par le menuisier-ébéniste avalin Christophe Mattis. Un projet imaginé grâce à la collaboration de Delphine André, propriétaire de l'hôtel, Valérie Boulenger, la Directrice et le Chef Antoine Gras. Touches de modernité mêlées à l'esprit chaleureux d'un chalet de montagne confèrent au lieu une atmosphère authentique et raffinée.

Christophe Mattis a réussi à transcrire tous les éléments de la montagne dans ce nouveau décor naturel. Le bois est au cœur de cette rénovation, il est travaillé graphiquement, avec une ligne directrice artistique identique à celle de La Table de l'Ours. Le Krion, le verre et les miroirs sont venus accompagner et sublimer le bois. En observant plus en détail, on aperçoit des stalagmites et stalactites ainsi que des animaux. Emblème de l'hôtel, l'ours est venu se lover sur le plafond face à la cheminée. Il est accompagné d'un petit renard logé quant à lui sur une poutre, près du bar.

Pour un moment entre amis ou en tête à tête, les hôtes se retrouvent dans la nouvelle alcôve, lieu intimiste à l'abri des regards. Depuis l'un des fauteuils blancs, observez le barman composer votre cocktail tout en créant des souvenirs avec vos proches.

Côté dégustation, le Chef Barman Alban Avisse a conçu une toute nouvelle carte de cocktails pour cette saison. En adéquation avec la cuisine locale et raffinée du Chef Antoine Gras, il a pensé des créations signature sous influences artisanales.

Les produits locaux sont au cœur de ces nouvelles boissons, pour en citer quelques uns : les liqueurs sont fabriquées par François-Gabriel Buttin, artisan savoyard. Pour les eaux de vie, Alban Avisse a sélectionné les produits bios de la maison Brard-Blanchard, domaine familial depuis bientôt 4 générations.

Certaines purées et compotes de fruits utilisées dans les cocktails sont cuites au feu de bois, dans la cheminée du bar. Enfin, le fumage de plusieurs cocktails se réalise avec des baies de genévriers provenant de la Face de Belvedere, attenante à l'hôtel, que le Chef Antoine Gras a pris le temps d'aller récolter.

Le voyage en montagne se poursuit dans le bar des Barmes, pour une expérience naturelle et gustative incomparable.

### A PROPOS DE L'HOTEL LES BARMES DE L'OURS \*\*\*\*\*

Les Barmes de l'Ours Hôtel & Spa \*\*\*\*\* est situé dans la station de Val d'Isère et constitue l'une des plus belles adresses hôtelières de Savoie depuis son ouverture en 2003. 76 chambres et suites sont réparties sur 4 étages, chacun ayant un univers différent : esprit scandinave, Lodge des Amériques, chalet d'alpage et décoration contemporaine. Un espace bien-être de 1000 m<sup>2</sup>, associé à la marque Sisley, invite à réenergiser le corps et l'esprit dans un cadre inspiré des montagnes alpines, tandis que le Sofa Bar, rénové en 2021, accueille la clientèle dans de confortables fauteuils, offrant à la fois convivialité et intimité. A deux pas de là, les enfants se divertissent dans le Kids Club, autour du seul bowling de la station et des Playstations mises à leur disposition. Enfin, quand vient l'heure du repas, tous se dirigent vers l'un des trois restaurants de l'hôtel : menu gastronomique à « La Table de l'Ours » (1 étoile au Guide Michelin), à la décoration totalement repensée en 2020, esprit bistrot à « La Rôtisserie » ou spécialités régionales au « Coin Savoyard ».

[VISUELS](#) [VISUELS DU BAR](#) [DOSSIER DE PRESSE](#)



[hotellesbarmes.com](http://hotellesbarmes.com)

