

DOSSIER
DE
PRESSE
2020-2021



ST-MARTIN
DE BELLEVILLE

SAINT MARTIN DE BELLEVILLE, ENTREZ DANS LA CONFIDENCE !

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

Il 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 douillets et les étables en restaurants ; de la ferme auberge 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.





Chalet Québec

ASSIGNER LE BONHEUR À RÉSIDENCE

*HAPPINESS BEGINS
WHERE YOU FEEL RIGHT AT HOME*

Il 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 QUÉBEC AMBIANCE « SLOW CHIC »

Ce somptueux chalet skis aux pieds de 380m² réparti sur 3 étages, est indéniablement l'une des plus belles réalisations de la Vallée des Belleville. Deux ans de travaux ont été nécessaires au propriétaire des lieux pour toucher du bout des doigts la perfection. Tout a été imaginé et construit sur mesure avec des artisans et architectes de la Vallée. Six chambres - dont une magnifique master avec vue plongeante sur les pistes - pouvant accueillir jusqu'à 14 personnes permettent aux grandes tribus de se retrouver dans un chalet avec supplément d'âme. Dès l'entrée du chalet, ce sont des couleurs douces dans son camaïeu de gris qui vous enrobent de chaleur autour du vieux bois et d'un soupçon de métal noir. Sobre et élégante, la décoration donne la part belle au mobilier contemporain et au travail de la laine (Filature Arpin). Un immense salon baigné de lumière offre un précieux décor sur les cimes enneigées et le clocher de Saint Martin.

Ingénieux : l'immense table dînatrice en vieux bois poli fait également office de table de ping pong, une fois le diner expédié. Plus tard, les enfants pourront

profiter pleinement de l'après-ski entre l'espace cinéma et la salle de jeux vidéo ; quant aux parents, ils auront l'embaras du choix entre jacuzzi extérieur sur l'une des trois terrasses du chalet, hammam, ou salle de sport.

Tarifs : à partir de 14700€ la semaine en basse saison.

Prestations incluses : accueil au champagne et panier garni, petits-déjeuners élaborés par le Chef du chalet, fleurs fraîches, ménage journalier, lits faits, bois de cheminée, produits Nuxe dans les salles de bain.

Contact : Agence Cimalpes
cimalpes.ski – +33(0)4 79 89 88 98



As soon as you step inside, the warmth of the gentle shades of grey, reclaimed wood and hints of black metal washes over you. With its understated elegance, the décor showcases the modern furnishings and wool work (Filature Arpin spinning mill). A large light-filled lounge boasts exceptional views over the snow-capped summits and Saint Martin's bell tower.

Innovative: the vast reclaimed wood dining table can also be used as a ping pong table after dinner. Children will love the cinema room and video game room, whilst parents will be hard-pushed to choose between the outdoor Jacuzzi set on one of the chalet's three terraces, steam room and gym.

Prices: from 14,700€ per week in low season.

Included: Champagne and welcome basket, breakfast prepared by our Chef, fresh flowers, daily cleaning, beds made, firewood, Nuxe toiletries.

Contact: Agence Cimalpes
cimalpes.ski – +33(0)4 79 89 88 98





NOUVEAU CHALET LE NID, UN NID BIEN DOUILLET POUR LES AMOUREUX HAMEAU DE CASEBLANCHE

Tel un petit nid d'oiseau, le dernier cocon de charme du hameau de Caseblanche (35 chalets de 30 à 200m²) se tient prêt à braver son premier hiver. Ce petit chalet de 30 m² idéalement situé au pied des pistes et à 5 minutes du village de Saint Martin de Belleville, est l'endroit rêvé pour un premier séjour en amoureux, sous la neige. Une chambre et une cuisine équipée complètent ce bien d'exception. Lovés au coin du feu avec une vue imprenable sur les montagnes environnantes, le dépaysement y est total. Pour prolonger cette parenthèse enchantée, rien de tel qu'un apéritif en tête à tête sur le magnifique balcon orienté Ouest. Il sera d'autant plus difficile de quitter le Nid!

Tarifs: à partir de 626€ la semaine pour deux personnes.

Prestations incluses: wifi, lit fait à l'arrivée, serviettes de toilette, place de parking, service de conciergerie.

Contact: Agence des Belleville
agence-des-belleville.com
+33 (0)4 79 00 61 13

NEW
CHALET LE NID
A COSY ROMANTIC GETAWAY
CASEBLANCHE HAMLET
An all-new idyllic cocoon in the hamlet of Caseblanche (35 chalets with surface areas of 30 to 200m²) is ready for its first winter. Enjoying the perfect location at the foot of the slopes, just 5 minutes from the village of Saint Martin de Belleville, this cosy 30m² chalet is the ideal place for a romantic getaway in the snow, with a double bedroom and fully equipped kitchen rounding it off perfectly. What could be more enjoyable after a day on the slopes than having a drink together on the beautiful west-facing balcony? Then nestling by the fireside, admiring unspoilt views over the surrounding mountains and experiencing a total change of scenery. You'll never want to leave this cosy nest!

Prices: from 626€ per week for two people.
Included: WiFi, bed made on arrival, bath towels, car parking, concierge service.
Contact: Agence des Belleville
agence-des-belleville.com
+33 (0)4 79 00 61 13

NOUVEAU CHALET LES MÉMOIRES DE MARCEL, MAISON DE VILLAGE REVISITÉE À SAINT MARCEL

Dans cette ancienne maison de maître du début du 20^e siècle, la rénovation a été faite avec le plus grand soin. Situé dans le charmant village de Saint Marcel, ce chalet de 200m², classé Maison de France et réparti sur 3 étages a conservé tout son charme d'antan. Des claustras ont été ajoutés au bâtiment extérieur en référence à l'ancienne grange. Cinq chambres dont une master lotie au dernier étage du chalet permettent d'accueillir 10 convives. Un impressionnant séjour de 80 m² où trône une cheminée suspendue en métal traité laisse présager de belles soirées au coin du feu.

Tarifs: à partir de 5200€ la semaine en basse saison.

Prestations incluses: accueil au champagne et panier garni, fleurs fraîches, ménage milieu et fin de séjour, lits faits, bois de cheminée, produits Nuxe dans les salles de bain.

Contact: Agence Cimalpes
cimalpes.ski – +33(0)4 79 89 88 98

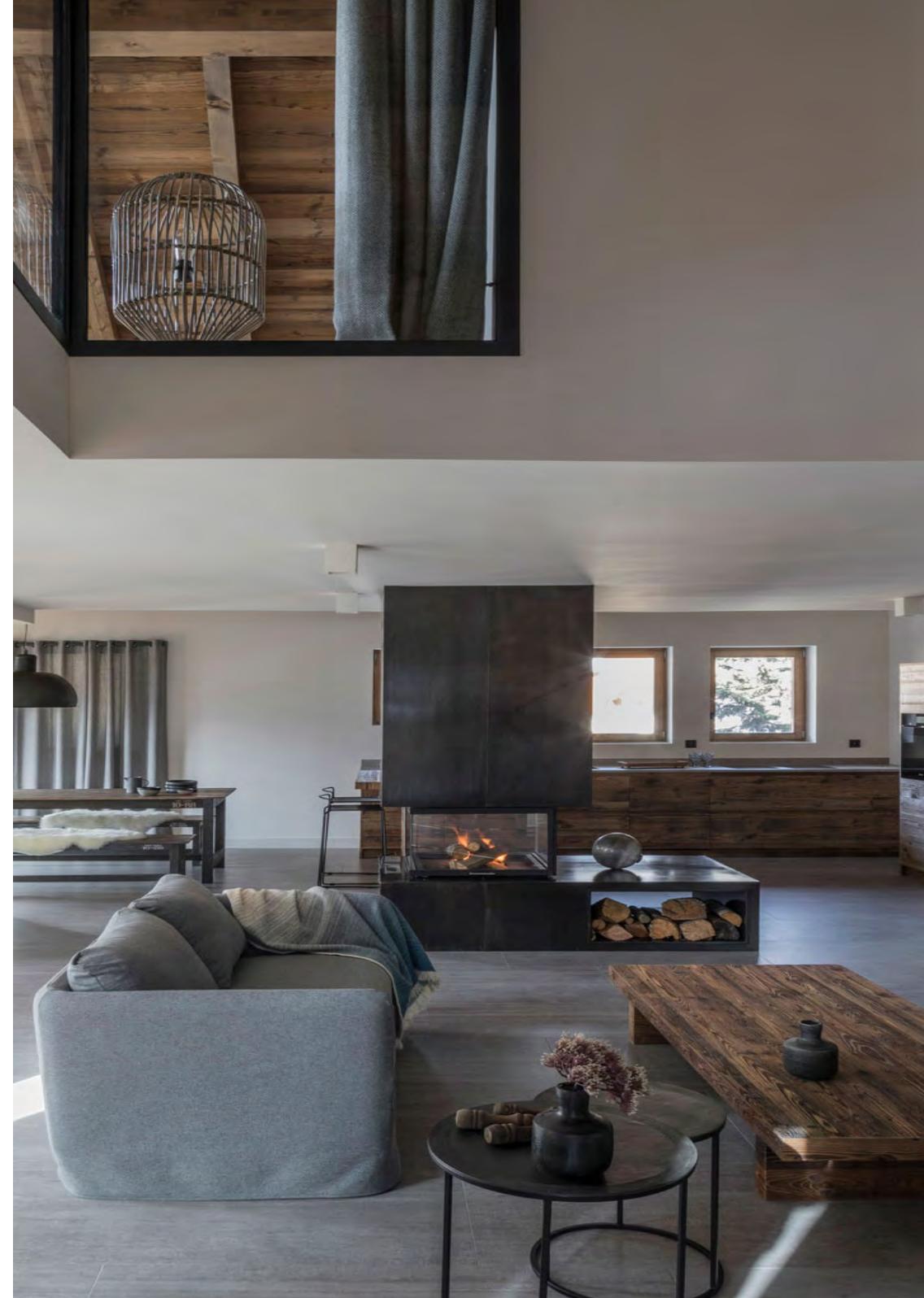
NEW CHALET LES MÉMOIRES DE MARCEL REFURBISHED VILLAGE HOUSE IN SAINT MARCEL

Dating back to the start of the 20th century, this beautiful Maison de France-ranked chalet has been renovated to the most exacting standards, carefully preserving its yesteryear charm. Set in the pretty village of Saint Marcel, it covers a surface area of 200m² and extends over 3 floors. Wood-cladding has been added as a reminder of its previous life as a barn. Its five bedrooms, including a master bedroom on the top floor, can welcome up to 10 guests. The impressive 80m² lounge, with its heat-treated metal floating fireplace is the promise of many wonderful evenings around the fireside.

Prices: from 5,200€ per week in low season.

Included: Champagne and welcome basket, fresh flowers, mid-week and end of stay cleaning, beds made, firewood, Nuxe toiletries.

Contact: Agence Cimalpes
cimalpes.ski – +33(0)4 79 89 88 98





NOUVEAU CHALET EDELWEISS, RARE DANS LES ALPES

CHALET POUR
34 PERSONNES,
QUI DIT MIEUX ?

Le pari était audacieux et l'idée tellement ingénieuse, face à la pénurie d'hébergements pour les très grandes tribus à la montagne. La société ski-france.com a su trouver la parade en proposant de louer **un ancien hôtel 3* de 16 chambres transformé en un gigantesque chalet de 570m² sur 3 étages pour 34 convives.** Situé au cœur du village de Saint Martin de Belleville et à 5 minutes des remontées mécaniques, ce chalet d'un genre nouveau possède tous les atouts pour séduire les groupes de familles et d'amis. 16 chambres (15 chambres doubles

et une familiale pour 4 personnes), 3 espaces communs (bar salon, salle à manger et salon TV), une cuisine équipée, 6 réfrigérateurs, 2 lave-vaisselle, une machine à café professionnelle, un ski room chauffé et un sauna sont à disposition des hôtes. Incontestablement le combo gagnant de l'hiver!

Tarifs: à partir de 2550€ la semaine en basse saison (hors ménage et draps de lit).

Contact: ski-france.com
ski-france.com - 0049-921-785187-20

**NEW
CHALET EDELWEISS
A RARITY IN THE ALPS
A 34-PERSON CHALET
TRY BEATING THAT!**

With a lack of accommodation for groups and extended families in the mountains, this was a brave gamble and such a clever idea at the same time. Ski-france.com has transformed a 3-star 16 bedroom hotel into a huge chalet, covering a surface area of 570m² over 3 floors for 34 guests. Set at the heart of the village of Saint Martin de Belleville and 5 minutes from the ski lifts, this revamped chalet has everything groups of families and friends could need. 16 bedrooms (15 doubles and a 4-person family room), 3 shared living areas (lounge bar, dining room and TV room), fully equipped kitchen, 6 fridges, 2 dishwashers, a professional coffee machine, heated ski room and sauna. This winter's winning combo, hands down!

Prices: from 2,550€ per week in low season (excluding cleaning and bed sheets).

Contact : ski-france.com
ski-france.com - 0049-921-785187-20



NOUVEAU HÔTEL LE LODJI**** LA BELGIQUE À L'HONNEUR

L'ancien Alp'Hôtel*** se réinvente totalement et monte en gamme, il fait place dès cet hiver au Lodji****. Idéalement situé au départ des remontées mécaniques de Saint Martin de Belleville, le Lodji pousse les murs passant de 31 chambres à 47 chambres, toutes rénovées (dont 1 suite de 46m² et 6 chambres familiales) plus 3 appartements haut

de gamme (dont deux duplex). Les propriétaires des lieux, originaires de Liège en Belgique ont souhaité insuffler de la simplicité et de l'élégance dans ce nouveau projet familial tout en distillant quelques touches liégeoises bien de chez eux (Lodji veut dire «où vas-tu dormir?» en liégeois...).

Une impressionnante extension des 3 côtés de l'hôtel a été réalisée, permettant de créer un vrai espace Spa ouvrant sur les cimes enneigées avec une très belle piscine, deux jacuzzis extérieurs, trois cabines de soin, un sauna hammam et une salle de sport. L'extérieur n'est pas en reste puisqu'une très belle terrasse de 150 couverts voit le jour avec, à ses abords, le «Volle pétrole» (un snack en liégeois) ouvert midi et soir proposant crêpes, gaufres liégeoises et pizzas à emporter. La cuisine du restaurant se veut appétissante et créative résolument axée sur les produits locaux et de saison, sans oublier le petit clin d'œil à la région d'origine des propriétaires. Un après-ski festif et musical ouvert à la clientèle extérieure sera proposé au cœur du bar lounge de l'hôtel. Ouverture le 19 décembre 2020.

Tarifs: à partir de 200€ la chambre hors petit déjeuner en basse saison et 370€ en haute saison.

Contact: lodji.fr
+33(0)4 79 08 92 82

NEW
HÔTEL LE LODJI ****
BELGIUM TAKES PRIDE OF PLACE

The former 3-star Alp'Hôtel has been revamped to become the 4-star Lodji. Enjoying the perfect location at the foot of the ski lifts in Saint Martin de Belleville, le Lodji now has 47 newly renovated rooms instead of 31, (including a 46m² suite and 6 family rooms), as well as 3 top of the range apartments (including two that are split-level). The owners, who are from Liège in Belgium, wanted to breathe a little simplicity and elegance into this new family project, whilst adding a few Liégeois touches of their own (Lodji means «where are you going to sleep?» in Liège dialect...). An impressive extension was undertaken on 3 sides of the hotel, creating a Spa area that opens onto the snow-capped summits with a beautiful swimming pool, two outdoor Jacuzzis, three treatment rooms, a sauna/steam room and gym. The outside has also been updated with the addition of a beautiful 150-cover terrace and «Volle pétrole» - a Liegeois-style snack bar open at lunchtime and in the evening, selling crêpes, Liégeois waffles and takeaway pizzas. The appetising and creative restaurant cuisine focuses on seasonal local produce, with a nod to the owners' Belgian roots. Non-hotel residents are also welcome to soak up the lively après-ski atmosphere with great music in the hotel's lounge bar.

Opening on December 19th 2020

Prices: from 200€, room only in low season and 370€ in high season.

Contact : lodji.fr - +33 (0)4 79 08 92 82



À SAINT MARTIN DE BELLEVILLE, LE MEILLEUR EST TOUJOURS À VENIR...

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

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

Restaurant René et Maxime Meilleur, 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
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
la-bouitte.com



NOUVEAU

La Bouitte obtient le label
«Entreprise du Patrimoine Vivant»

Une marque de reconnaissance attribuée par L'Institut National des Métiers d'Art (INMA), qui distingue des entreprises françaises détenant des savoir-faire artisanaux ou industriels d'excellence. Une récompense à la hauteur de l'investissement

de toute une famille, enracinée dans la vallée des Belleville, qui oeuvre chaque jour pour rendre des moments éphémères inoubliables. Partager l'amour de ce territoire au patrimoine naturel et culturel singulier, c'est le coeur de l'expérience rêvée par René et Maxime Meilleur, Chefs triplement étoilés au Guide Michelin.

UN BISTROT DE MONTAGNE « SIMPLE & MEILLEUR »

Nouveau. Après seulement deux années d'existence, la seconde adresse gourmande de René et Maxime Meilleur, triples étoilés du restaurant la Bouitte à Saint Martin de Belleville, **obtient le Bib Gourmand dans le Guide Michelin 2020.** Une nouvelle consécration pour la famille Meilleur qui propose « une ode au terroir de Savoie, pleine de gourmandise » (Extrait du Guide Michelin). Le Bib Gourmand sélectionne des restaurants où cuisine de qualité rime avec prix équitables. C'est indéniablement l'esprit insufflé par René et Maxime avec un menu à 34€ servi midi et soir.

Le bistrot, idéalement situé dans le quartier de Caseblanche, propose une cuisine volontairement simple, goûteuse, généreuse, mettant à l'honneur les meilleurs produits traditionnels de Savoie: 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, soupière de volaille fermière, Sérac de brebis et pommes de terre chaude en robe des champs, tarte aux myrtilles, brioches...

Adresse ski aux pieds – 70 couverts
Ouvert tous les jours du 5 décembre 2020 au 25 avril 2021

Tarif: Menu à partir de 34€ (entrée, plat et dessert)

Contact: +33 (0)4 86 80 02 91
simple-meilleur.com

New. Having opened just two years ago, 3-Michelin star duo René and Maxime Meilleur (restaurant la Bouitte in Saint Martin de Belleville), have been awarded the Bib Gourmand in the 2020 Michelin Guide for their 2nd restaurant. This is another accolade for the Meilleur family, who create « a gourmet ode to Savoie » (Extract from the Michelin Guide). The Bib Gourmand chooses restaurants where good quality cuisine goes hand in hand with good value for money. This is most definitely what you'll find with René and Maxime, with their 34€ menu served at lunchtime and in the evening.

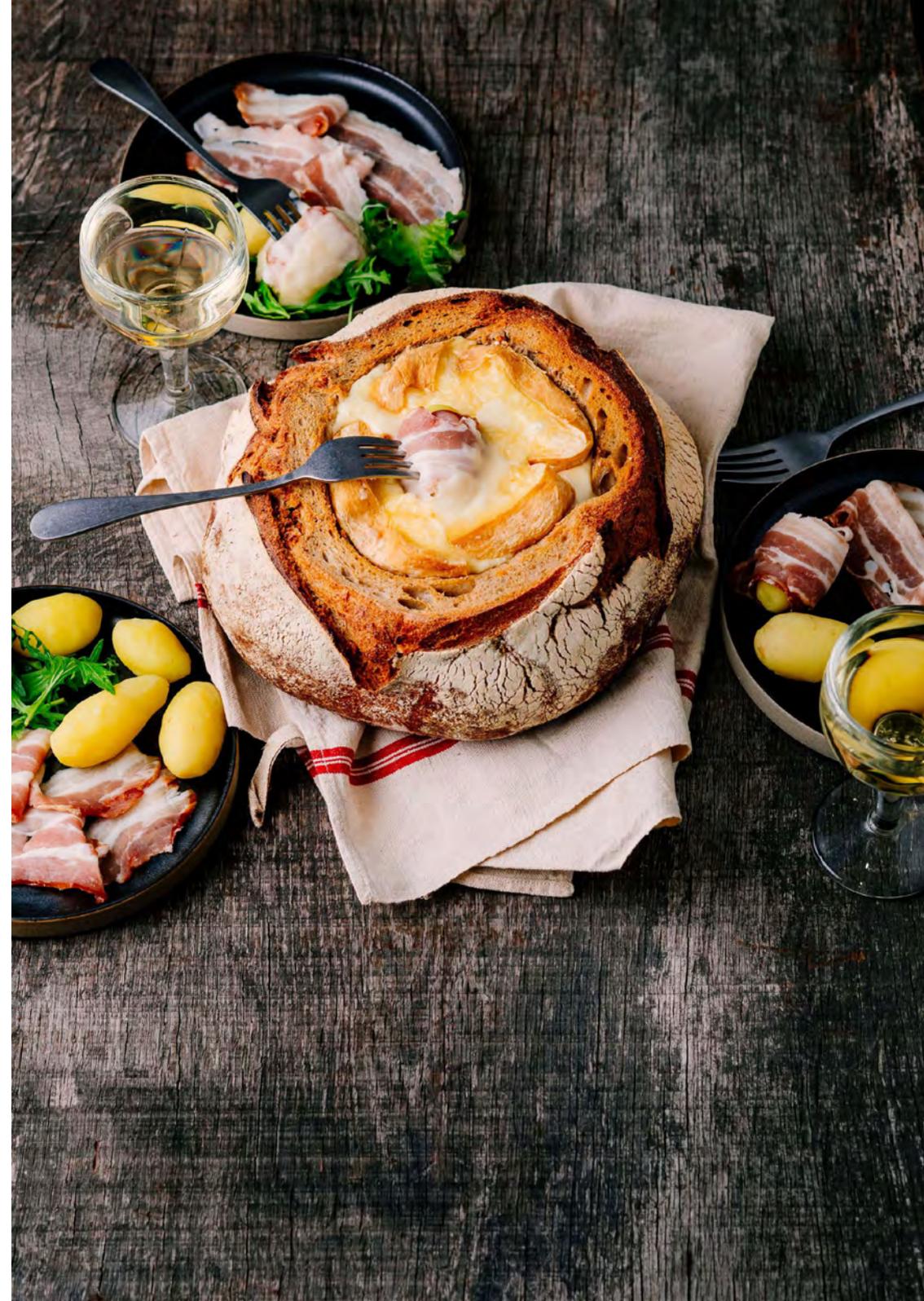
Ideally located in the Caseblanche sector of St Martin de Belleville, it's a wonderful complement to La Bouitte where you can enjoy deliberately simple, tasty, delicious and above all good food, showcasing the Savoie region's best traditional produce: local cured and dried meats and cheese from the valley, 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...

70 covers

Open every day from mid-December to the end of April 2021.

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

Contact: +33 (0)4 86 80 02 91
simple-meilleur.com





IDÉE DE REPORTAGE EXPÉRIENCE INÉDITE AU SOMMET,

L'IMPACT DE L'ALTITUDE
SUR LE VIEILLISSEMENT
DES VINS

René et Maxime Meilleur, chefs triplement étoilés au Guide Michelin et passionnés d'œnologie, ont réalisé l'hiver dernier une expérience inédite, transportant une barrique en chêne de 225 litres de la cuvée Ursus (90% Syrah, 10% Mourvèdre) à 2700m d'altitude dans leur restaurant Le Bouche à Oreille. Une tentative menée conjointement avec un jeune domaine prometteur, en biodynamie, Le Clos de l'Ours à Cotignac dans le Var, dirigé par Michel et Fabien Brotons (père & fils). Après avoir analysé depuis 2004 l'influence de la montagne sur le vieillissement de vins déjà en bouteilles, il en ressort que les effets de l'altitude sont spectaculaires. Les vins conservés en altitude se révèlent plus denses, plus longs, plus purs et harmonieux qu'en plaine. Ils offrent des arômes plus élégants et un fruit plus épanoui. Le quatuor vigneron/chefs étoilés analyse pour la première fois l'impact sur un vin en cours de création, lors de sa phase d'élevage en barrique, le tout à très haute altitude. Celui-ci sera comparé d'ici 12 à 14 mois au même vin élevé dans d'autres barriques comparables au

domaine viticole le Clos de l'Ours. Les premiers résultats de cette expérience inédite auront lieu au printemps 2021. Le vin sera mis en bouteilles manuellement au restaurant le Bouche à Oreille avec dégustation à la clé.

Contact: La Bouitte
+33 (0)4 79 08 96 77

IDEAS FOR ARTICLES:
UNUSUAL MOUNTAINTOP
EXPERIMENT,
HOW ALTITUDE AFFECTS
THE WINE AGING PROCESS

Passionate about wine, 3 Michelin star Chefs, René and Maxime Meilleur carried out an experiment last winter in conjunction with a promising young biodynamic vineyard, Le Clos de l'Ours in Cotignac in the Var region, run by father and son team Michel and Fabien Brotons: they transported a 225-litre oak barrel of Ursus wine (90% Syrah, 10% Mourvèdre) to their restaurant, Le Bouche à Oreille, at an altitude of 2,700 metres.

Having studied the effect of the mountains on the aging of bottled wines since 2004, it appears that the effects of being kept at altitude are quite spectacular. The wines are fuller flavoured, purer and more harmonious, with a longer finish than in the lowlands.

For the first time ever, this quartet of winemakers/Michelin-starred chefs are analysing the effects carrying out the oak barrel aging process at a high altitude can have on a wine. In 12-14 months' time, they will be able to compare it to the same wine aged in other similar oak barrels at le Clos de l'Ours vineyard. The first results of this unprecedented experiment will be made public in Spring 2021. The wine will be bottled manually at le Bouche à Oreille restaurant, with wine tasting sessions at the end of the whole process.

Contact: la Bouitte - +33 (0)4 79 08 96 77

NOUVEAU SYLVOTHÉRAPIE, L'ÉQUILIBRE CULTIVÉ

NEW
SYLVOTHERAPY

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.

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.



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

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: V.Lottenberg, M.Cellard, M.Figuet, Cimalpes.

Mise en page: Office de Tourisme des Menuires / C. Le Flem

Impression: Multis