

Octobre 2017
www.baqueira.fr

B/B

 BAQUEIRA/BERET

1

Édition
française



VIVRE LA CULTURE DU VIN DEPUIS 1925

Dans la Vallée d'Aran (Lleida) **Cava Beso** est l'une des plus anciennes et des plus réputées vinothèques de la Catalogne

CAVA BESO



Vinédos Singulares



Javier San Pedro Ortega
SINGULAR VINEYARDS

Senda
de los
Olivos



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

"Nous sommes un peu comme l'histoire de ces montagnes entre l'Espagne et la France. Mon grand-père a commencé à vendre l'anis étoilé aux français qui traversaient la frontière et qui maintenant viennent pour acheter un bon Rioja ou un Priorat", indique Tonho Beso, en résumant cette *storytelling* à propos de Cava Beso, l'une des meilleures vinothèques de la Catalogne. Il représente la troisième génération à la tête du magasin, cave, salle de dégustation, gastro-bar improvisé et plus encore.

Dans les années '20, Antoni Beso Sabaté ouvre le premier magasin, bistrot, cave et même 'soirées dansantes'. Dirigé par son fils Luis Beso à partir de 1960, l'établissement va se moderniser, en offrant déjà un large choix de vins et de spiritueux. En 1975, Cava Beso s'agrandi encore en profitant du tourisme de la neige en plein essor dans la région.

À la fin des années '90 Tonho et Rosa, les propriétaires actuels, tous deux bénéficiant d'une vaste formation en œnologie, guident l'entreprise dans le monde des grands vins, spiritueux et champagnes, et redessinent la 'maison' avec une allure boho-chic, permettant de découvrir le monde complexe et séduisant de la culture du vin.

Cava Beso est un magasin de détail, mais aussi distributeur et grossiste. Il propose des dégustations de vin, cours, combinaisons gastronomiques ainsi que des produits gourmands de la Vallée. Mais c'est surtout un espace ouvert et accueillant, où chaque client est traité comme un compagnon de voyage qui entre dans le monde fascinant du vin.

Tonho et Rosa, les propriétaires actuels et tous deux œnologues, ont guidé Cava Beso dans le monde des grands vins, spiritueux et champagnes, et re-dessiné la 'maison' avec une allure boho-chic

Plus de 2.000 vins différents, espagnols, français, Italiens, hongrois, argentins, australiens ou sud-africains ainsi qu'une grande sélection des meilleurs cavas catalans et champagnes français et des centaines de marques de Whisky et de Malte, Gin ou Armagnac, constituent le 'garde-robe de base' de ce magasin. Cava Beso propose également une haute sélection de conserves, huiles et vinaigres espagnols, viandes et fromages de la vallée, confitures artisanales, foie gras fait maison ou le caviar d'esturgeon de la rivière Garonne.

CAVA BESO

Paseo de la Libertad, 22. Vielha, Lleida (Espagne)
DÉGUSTATION GRATUITE Le Samedi de 19h00 à 21h00
LIVRAISON À DOMICILE. Dans toute l'UE
ON PARLE ES/CAT/ FR/EN CONSEILS POUR CAVES PRIVÉES
www.cavabeso.es [+34] 973 64 00 30





| | | | |
|----|-------------------------------|----|--------------------------------------|
| 4 | Accueil | 30 | 5 raisons de venir à Baqueira Beret |
| 6 | Amélioration continue | 34 | Les indispensables de Baqueira Beret |
| 12 | Baqueira Beret sur la toile | 40 | Rendez-vous au Núcleo 1 500 |
| 16 | Baqueira Beret en France | 44 | Découvrez les 2 000 m du Val d'Aran |
| 18 | Era Escòla, plus qu'une école | 48 | Hôtels de charme |
| 22 | La vallée de vos rêves | 53 | Bien manger |

Entreprise éditrice :
 Alternativas Publicitarias, S.L. Sant Elies,
 29-35, esc. A 2º 4º,
 08006 Barcelone (Espagne),
 Tel. +34 93 201 19 08
 e-mail: info@alter-publi.com
Éditeur : Ernesto Setién,
 ernestosetien@alter-publi.com
Directrice : Nuria Vilar,
 nuriavilar@alter-publi.com
Direction artistique : Jordi Borrás,
 jordiborras@alter-publi.com
Mise en page : Alternativas Publicitarias, S.L.
Rédaction : Anna Affeltranger, Ignacio Aldea
 Cardo, Era Escòla, Sergi Mejías, Anna Ridaura,
 Tourisme d'Aran.
Photos : Ignacio Aldea, Carme Aliu, Baqueira
 Beret, Era Escòla, Raphaël Fourau, Jaime Lahoz,
 Txema Trull, Trancesc Tur, Tourisme Val d'Aran.

Publicité : Alternativas Publicitarias, S.L.
 Sant Elies, 29-35, esc. A 2º 4º,
 Tel. +34 93 201 19 08
Directrice de la publicité : Sandra Cunill
 Tel. +34 676 448 557
 sandracunill@gmail.com
Publicité Madrid : Marisa Martínez,
 Tel. +34 677 431 981
 e-mail: marisa.m@gmx.es
Publicité Val d'Aran :
 Anna Tur, Tel. +34 629 43 75 15
Pré-impression : Jeba
Imposition numérique : Directo Plancha
Impression : Impresia
Dépôt légal : B-28.060-91
Copyright by : Alternativas Publicitarias.
 Aucun article ou extrait de la présente revue ne
 peut être reproduit, complètement ou en partie,
 sans l'autorisation de l'entreprise éditrice.

Photo de couverture :
 Txema Trull
Service à nos lecteurs : si vous souhaitez
 actualiser vos données pour recevoir la revue à
 domicile, merci d'appeler au : +34 973 63 90 10
Tirage de cette édition :
 20.000 exemplaires
 Sous le contrôle de : 

Baqueira Beret vous informe que :
 la Loi organique 15/1999 du 13 décembre
 relative à la protection des données à caractère
 personnel a pour objet d'assurer, en ce qui
 concerne le traitement des données à caractère
 personnel, la protection des libertés publiques
 et des droits fondamentaux des personnes
 physiques, et notamment de leur honneur et
 de leur vie privée personnelle et familiale. À cet
 égard, et dans le plus strict respect de ce cadre

législatif, le groupe d'entreprises Baqueira Beret
 vous informe que les données personnelles en sa
 possession du fait de sa relation contractuelle
 et publicitaire avec ses clients sont incluses dans
 des fichiers automatisés propriété du Groupe, et
 dûment sécurisés conformément aux dispositions
 légales et réglementaires applicables. Quoiqu'il
 en soit, si vous le souhaitez, la possibilité vous
 est offerte à tout moment d'exercer vos
 droits d'accès, de rectification, d'annulation et
 d'opposition sur ces données, en vous adressant
 par écrit à :

BAQUEIRA BERET, S.A.
 Boîte postale n° 60
 25530 VIELHA - Lleida (Espagne)

“ **Depuis les débuts de Baqueira, nous sommes toujours efforcés de proposer des expériences à la hauteur de nos clients.** ”



Bonjour à nouveau. Si vous êtes en train de lire cette revue, c'est que vous nous connaissez déjà. Vous êtes venu sur nos pistes un jour ou autre. Nous travaillons pour que vous veniez nous revoir.

Qu'avons-nous préparé cet été en vue de la saison 2017/2018 ? Vous trouverez tous les détails dans les textes qui suivent, mais en résumé, nous avons œuvré dans quatre directions.

Première priorité, garantir l'enneigement. Le système de production de neige de Baqueira a été totalement rénové. Nouveaux canons éco-énergétiques, et plus performants par températures marginales. Par grand froid, leur capacité de production sera énorme. Cela ne veut pas dire que nous produirons davantage de neige, mais que nous le ferons plus tôt et plus vite. Installation de tuyaux depuis Pla de Baqueira jusqu'à Puerto de la Bonaigua. Pour l'instant, ils serviront simplement à amener l'eau nécessaire pour produire de la neige sur la partie inférieure de la piste Bonaigua, et ainsi éviter de revivre les moments difficiles de l'hiver dernier. Le domaine skiable est maintenant couvert d'un bout à l'autre par des systèmes d'enneigement.

Deuxième priorité, poursuivre notre politique d'amélioration des services. Nouvelle cafétéria Bosque. Sa surface est multipliée par trois et l'offre entièrement renouvelée. Accès améliorés, nouvelles toilettes, nouvelles terrasses, meilleures vues sur la vallée, et préparation de futurs changements touchant à la circulation des pistes. Le temps a manqué pour déplacer le tapis roulant reliant la cafétéria à

l'arrivée de la télécabine, mais il est prévu de le faire l'été prochain. Changement considérable. Vous ne la reconnaîtrez pas.

Troisième priorité, amélioration du contrôle d'accès - c'est-à-dire des forfaits. On avance vers le système « mains libres ». Le personnel de contrôle restera en poste, mais avec une charge de travail allégée. Il est préférable de traiter avec une personne qu'avec une machine.

Quatrième priorité, achat de deux dameuses supplémentaires, dont une spécialement préparée pour travailler sur le snowpark. Chaque jour, nous damons 75 % des pistes en moyenne. Rares sont les stations à atteindre ce pourcentage. Nous devons maintenir notre niveau de qualité. Nous avons également amélioré certaines pistes, dont l'accès à la Cara Nord. Une nouvelle piste s'ouvre dans la zone de la station jouissant de la meilleure qualité de neige. Vous ne vous y reconnaîtrez pas.

Nous avons énormément travaillé cet été. Ce n'est pas nouveau. Nous voulons rester la meilleure destination neige.

Vous êtes nombreux à nous visiter souvent et à apprécier les nouveautés que nous présentons chaque année. Mais j'ai le sentiment qu'aujourd'hui plus rien n'est suffisant. Depuis les débuts de Baqueira, nous nous sommes toujours efforcés de proposer des expériences à la hauteur de nos clients. Remontées modernes, conception des pistes, systèmes de damage, production de neige... Le tout toujours plus accessible et facile, avec un niveau qualité élevé, sans surprises. Le domaine skiable a grandi, nous avons ouvert de nouvelles zones pour mettre les merveilles de la haute montagne à la portée des skieurs. Nous avons soutenu la compétition pour permettre aux jeunes d'acquiescer un bon niveau de ski. Puis on a commencé avec les snowparks qui se sont étendus à la demande des plus jeunes - mais là il s'agit de constructions entièrement artificielles, c'est autre chose.



Pendant ce temps, le niveau de ski du pays a considérablement évolué, générant une soif de nouvelles sensations. Le ski hors-piste et le ski de randonnée ont explosé en réponse à une recherche de sensations pures, à un retour à la nature et aux origines. Plus moyen de faire marche arrière. Essayer ces pratiques, c'est les adopter. Le domaine skiable autour de Baqueira Beret est excellent, idéal pour pratiquer le ski sous toutes ses formes. Mais une grande prudence est toutefois de mise, dès lors que l'on s'y adonne dans un environnement non sécurisé par la station. La sécurité est le principal enjeu et rappelons que le hors-piste est réservé aux skieurs de très haut niveau ce qui limite sa pratique.

Cela dit, j'aimerais dédier ces lignes à une catégorie de skieurs qu'il ne faut pas oublier. Nous connaissons tous quelqu'un qui a fait du ski pendant toute sa vie, et qui a de moins en moins envie d'en faire. Maman qui a accompagné ses enfants au ski tous les week-ends. Les enfants ont grandi, et n'ont plus besoin d'elle. Son mari fait du ski avec ses copains, et parle tout le temps des mètres de dénivellée qu'ils ont réussi à faire. Son niveau de ski n'est pas excellent, mais elle est capable de circuler un peu partout sans difficulté. Chez nous, les pistes Mirador et Reina par exemple, constituent sa zone de confort, mais il est lassant de faire tout le temps la même chose. Je ne suis plus tellement jeune, il serait peut-être temps de changer de sport. Avec les hommes c'est la même chose, mais ils le cachent davantage. À tous ceux qui se reconnaissent dans cette situation, venez me voir s'il vous plaît, nous vous montrerons un tas de choses sur lesquelles vous passez à côté. Il ne s'agit pas de reprendre des cours pour améliorer notre niveau de ski comme lorsque nous étions jeunes. Il s'agit d'exploiter à fond tout ce que nous savons. La première chose à faire, oser explorer la station. En faire le tour par des pistes secondaires sans nous compliquer la vie et en profitant du pay-

sage. Sans hâte et en prenant le temps d'observer les montagnes qui nous entourent. Une fois que vous connaîtrez bien la station, pour quoi ne pas aller un peu plus loin. Faites un tour par Ski Service pour y louer des skis de freeride, ces skis larges aux spatules relevées. Une journée de hors-pistes dans la zone de la Reina et d'Orri vous gonflera le moral à bloc. Vous verrez qu'avec un niveau très élémentaire, ces skis permettent de faire des merveilles sur tous types de neige. Ne jetez pas vos skis de piste pour autant, ils restent indispensables. Plus tard vous pouvez peut-être faire un pas de plus en vous essayant au ski de randonnée. Le procédé reste le même : faites un tour au Ski Service et louez-y des skis de randonnée. Pour avoir le meilleur des deux mondes, demandez des skis de freeride avec fixations de randonnée. Ils sont certes plus lourds en montée, mais nettement plus efficaces en descente. Vous pouvez utiliser vos chaussures de ski habituelles, à condition de ne pas trop avoir à marcher sur des rochers. Votre condition physique ne vous le

permet pas, me direz-vous. Grave erreur. Vous serez surpris de la vitesse à laquelle on avance avec des peaux de phoque. Il s'agit de contrôler notre rythme. Nul besoin de courir, le tout est d'arriver au but. Tout le monde arrive en haut. Monter ainsi est bien plus facile et rapide que de le faire à pied l'été. La satisfaction d'atteindre le sommet est immense. Les paysages sont époustouffants et la descente qui s'offre à nous avec nos super skis va, à coup sûr, nous offrir des sensations difficiles à oublier. C'est une nouvelle façon de pratiquer le ski qui est à la portée de tous. Elle demande simplement de la prudence, et de toujours se faire conseiller par un professionnel. Toutes les stations n'ont pas un domaine le permettant.

Le ski a une formidable capacité à se réinventer, c'est un sport vivant et de nouvelles façons de le pratiquer apparaissent chaque jour. Prenons-en soin, trouver une activité comparable paraît difficile.

Je vous souhaite une belle et bien enneigée saison 2017/2018.

En mémoire de Juan Luis Herebero, président d'honneur de Baqueira



La famille Baqueira a perdu son président d'honneur, Juan Luis Herebero, en août dernier. Il fut membre du conseil d'administration de Baqueira Beret pendant plus de 40 ans, et le présida de 2000 à 2014. Ceux d'entre nous qui avons eu le plaisir de le côtoyer regretteront ses manières de Navarrais, sa bonhomie, sa gaieté et sa bonne humeur. Juan Luis avait appris à skier dans notre station (sa station) à l'âge de presque 50 ans, et se vantait de n'avoir jamais skié ailleurs qu'à Baqueira. Il disait souvent que trouver un meilleur ou un plus bel endroit lui semblait impossible. Du fait du manque de neige lors de la difficile saison 1989/1990, ses enfants ont réussi à l'amener dans les Alpes françaises à la découverte de Courchevel. La station lui a plu, mais il continuait d'affirmer que rien au monde n'égalait Baqueira et le Val d'Aran. C'est ici, dans sa vallée, que lui et Rosa séjournèrent tous les hivers et tous les étés, entourés de leurs enfants et de leurs petits-enfants. C'est également ici qu'il a marié sa fille aînée à un Aranais qui a achevé - si besoin s'en fallait - de l'attacher au Val d'Aran et à sa chère station de Baqueira. Repose en paix, cher Juan Luis.

Chus Serra

Amélioration continue

Les skieurs de Baqueira Beret vont découvrir une station réformée avec des améliorations flagrantes, notamment la rénovation intégrale de la cafétéria Bosque, et des avancées qualitatives telles que l'extension du système de production de neige et l'optimisation de certaines pistes.

Texte: Sergi Mejías

Photos: Francesc Tur, Baqueira Beret





B

Baqueira Beret aborde cette nouvelle saison plus préparée que jamais, afin d'offrir la meilleure expérience possible à ses clients. La station du Val d'Aran, qui peut se prévaloir de montagnes exceptionnelles, d'une excellente qualité de neige, d'installations modernes et d'un service hautement professionnel, ne cesse de s'améliorer de saison en saison pour surprendre ses skieurs.

Cet été, Baqueira Beret a concentré ses efforts sur la cafétéria Bosque, avec des travaux de rénovation qui ont permis d'agrandir la salle de restauration et de diversifier l'offre gastronomique. Les clients découvriront un établissement spacieux, pratique et accueillant. Un espace free flow (de libre circulation) a été aménagé, pour permettre aux clients de choisir le

La cafétéria Bosque s'est dotée d'une zone free flow en remplacement de l'ancien self-service.

contenu de leur assiette en toute commodité. Ces changements se sont accompagnés de la fermeture de l'ancien self-service et du comptoir de vente de sandwiches. L'offre gastronomique a également été revue: la nouvelle carte mise sur la qualité avec des propositions de type pizzas, grillades de viande et plats du jour élaborés dans une cuisine agrandie elle aussi.



Les skieurs ne manqueront pas d'apprécier les améliorations apportées à la terrasse en termes d'accessibilité. À l'entrée principale existante, qui donne sur le Baqueira Store, a été ajouté un nouvel accès couvert conduisant directement aux sanitaires ou à la cafétéria. Le bar servant des sandwiches a disparu, laissant place à une vaste salle de restaurant panoramique, où déguster un en-cas ou un vrai repas en profitant d'une superbe vue.

La nouvelle cafétéria Bosque est spacieuse et accueillante avec ses tables et ses chaises de différentes hauteurs, et même un coin cheminée comme au Baqueira Grill J. Les clients apprécieront le fait que la zone free flow ait été dotée de quatre caisses pour éviter la formation de files d'attente au moment de payer. Ceux qui le souhaitent trouveront des sandwiches dans ce même espace gastronomique. Et que les amateurs de crêpes et de gaufres

se rassurent, la zone de bar de la nouvelle cafétéria continuera d'en servir. Outre la réorganisation de la salle de restaurant, les travaux avaient pour objectif de faciliter la vie des clients : les skieurs remarqueront par exemple que la terrasse principale et le restaurant ont été ramenés au même niveau.

Au-delà de l'aspect restauration, les clients profiteront d'une station à son meilleur niveau grâce aux investissements réalisés dans des domaines invisibles et pourtant essentiels. Deux dameuses ont été remplacées cette année, l'une d'elles par une machine spéciale dédiée à l'entretien du snowpark.

La volonté de Baqueira Beret de continuer de s'améliorer d'année en année pour offrir la meilleure expérience à ses clients la pousse à investir et s'améliorer sur tous les plans chaque été. Les travaux de cette année ont essentiellement porté sur les pistes de Bonaigua et Baqueira, afin de faciliter le passage des dameuses par enneigement faible - un détail auquel les skieurs ne pensent jamais, pourtant décisif pour



Hébergement **GRATUIT** pour des enfants (jusqu'à 12)
Jusqu'à **20%** de réduction pour des réservations anticipées



Enregistrement du Tourisme de Catalunya - HVA000751



BIENVENUE À RAFAELHOTELES BY LA PLETA

Bienvenue à un hôtel unique pour profiter des services personnalisés: des traîneaux à chiens, des traitements exclusives au spa ou des propositions les plus délicieuses des meilleurs chefs avec Étoiles Michelin... tout est possible dans l'hôtel!! Et nous sommes à quelques minutes du télésiège d'Esquiros (en transport privé, sans foule).

Découvrez les nouvelles EXPÉRIENCES LA PLETA à www.lapleta.com



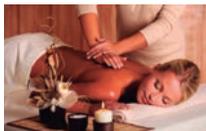
VIVRE
L'AMOUR



VIVRE
L'ASIE



VIVRE
L'AVENTURE



VIVRE
LA BEAUTÉ

CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N
25598 BAQUEIRA (LÉRIDA-ESPAGNE)

(+34) 973 645 550

reservas.lapleta@rafaelhotels.com

Réductions et avantages
exclusifs à

www.lapleta.com



**La zone
Argüls-Bonaigua
dispose de cinq
nouveaux canons à
neige basse pression.**

leur garantir des pistes en parfaites conditions. Sur le versant nord, les portions les plus étroites de la piste Cara Nord ont été élargies pour faciliter l'accès des skieurs de niveau intermédiaire. Une petite diagonale a été créée pour relier la piste à la partie inférieure du Tubo Nere et aux flancs orientés nord, et ainsi étendre le domaine skiable du versant nord à ces zones jouissant d'une neige abondante et de qualité. Le snowpark de Beret et certaines pistes de Saumet ont

également fait l'objet de travaux, toujours dans une volonté de faciliter le travail des machines, surtout en début de saison lorsque la couche de neige est généralement moins épaisse.

Dans un souci d'amélioration continue typique de la station, qui lui a valu de devenir une référence dans les Pyrénées et au niveau national, le système de production de neige de Baqueira a été optimisé et étendu à la zone de Bonaigua. Les enneigeurs ont

été remplacés par des modèles adaptant leur production aux températures marginales, avec des courbes de rendement supérieures et une consommation énergétique très réduite. L'extension du système vise à pallier le manque de neige dans les zones les plus vulnérables du fait de leur orientation, en particulier les hivers où les températures sont élevées et les précipitations faibles. Cinq canons à neige basse pression ont ainsi été achetés, et 196 appareils ont été remplacés par des modèles neufs, plus productifs et plus éco-énergétiques. La zone d'Argüls-Bonaigua a été équipée de 23 prises de courant afin de pouvoir connecter les canons à neige en différents points selon les besoins, et trois prises supplémentaires ont été installées à Baqueira 1 800.

Comme chaque année, cet été a été l'occasion d'autres travaux de moindre ampleur mais indispensables au bon fonctionnement de la station, notamment l'entretien des remontées mécaniques, afin que tout soit prêt pour le lancement tant attendu de la nouvelle saison, et que les clients profitent de leur séjour à la neige en se sentant comme chez eux.





Vous cherchez un plus?

Découvrez le meilleur 5 étoiles grand luxe de montagne sur tout le territoire national

- Spa avec jacuzzi extérieur
- 4 restaurants
- Terrasse
- Local à skis attaché à la télécabine



Ski 5 étoiles au pied de pistes

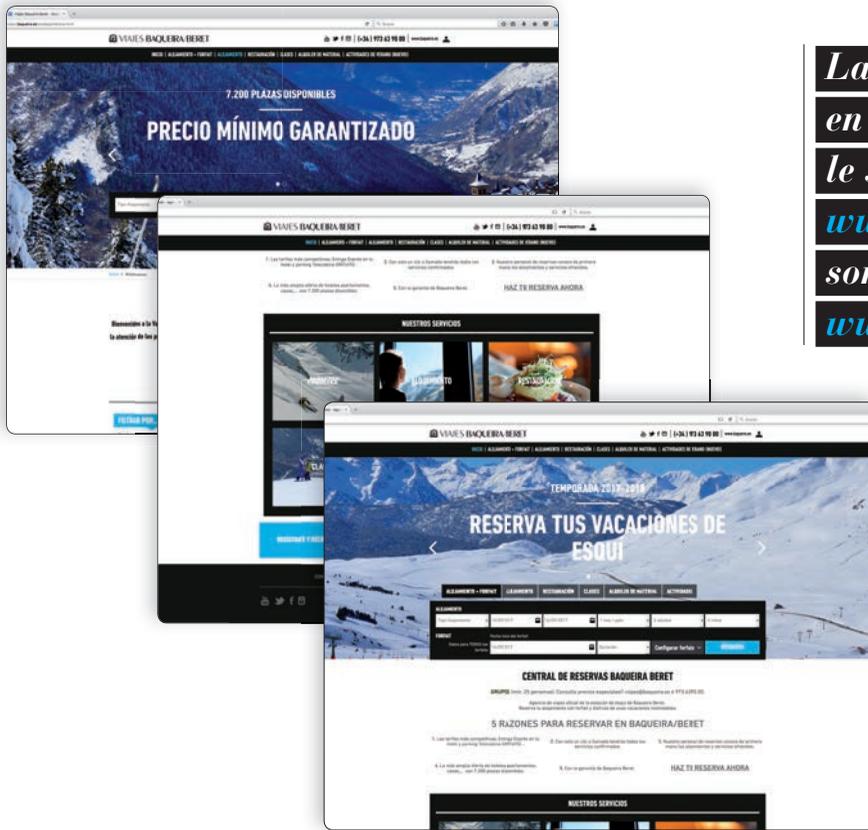
Cota 1500 C/ Perimetrau s/n · Baqueira (Lleida) · Tel. 973 635 000
hotelvaldeneu@h-santos.es · www.hotelbaqueiravaldeneu.com



Baqueira Beret sur la toile

Baqueira Beret a misé à fond sur Internet avec une centrale de réservation en ligne intuitive et rapide, un site Internet centralisant toutes les informations relatives à la station, une application et une forte présence sur les réseaux sociaux.

Texte: Sergi Mejías



*La centrale de réservation
en ligne est accessible depuis
le site de la station
www.baqueira.fr ou à travers
son propre domaine
www.viajes.baqueira.es*

orsqu'il publia un bref résumé de son projet de World Wide Web le 6 août 1991, Tim Berners-Lee était loin de se douter du raz-de-marée qui s'ensuivrait. Baqueira Beret avait célébré son 25e anniversaire moins de deux ans auparavant, et venait tout juste d'inaugurer la piste et le télésiège Mirador. Internet est aujourd'hui l'un des outils de travail phare de bon nombre d'entreprises, à l'instar de Baqueira Beret qui a inauguré une nouvelle centrale de réservation en ligne la saison dernière, dispose d'un site Internet complet et est présente sur les réseaux

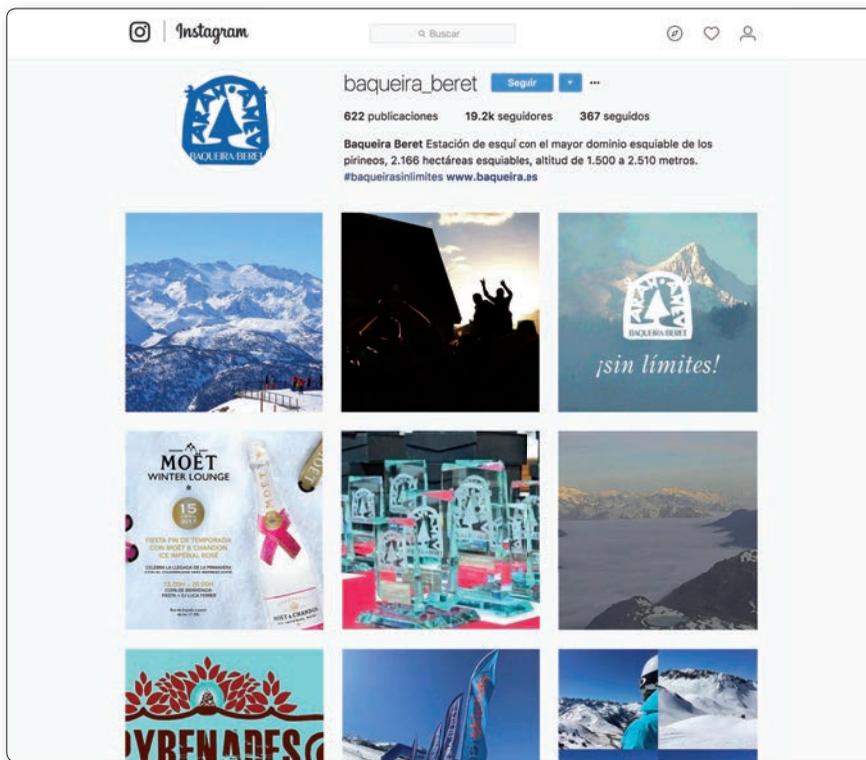
sociaux les plus importants tels que Facebook, Twitter, Instagram et YouTube.

Réserver ses vacances à Baqueira Beret est plus facile que jamais depuis le lancement du site www.viajes.baqueira.es la saison dernière. Intuitif, simple et rapide, il offre la garantie du meilleur tarif grâce à une offre inégalée de pas moins de 7 200 lits référencés dans la vallée. Le numéro d'assistance téléphonique de Baqueira Beret reste toutefois opérationnel, pour prendre des réservations et répondre aux questions.

La centrale de réservation en ligne est accessible depuis le site de la station www.baqueira.fr ou via son propre domaine www.viajes.baqueira.es. Outre un vaste choix d'appartements et d'hôtels, la centrale permet de réserver son forfait avec un maximum de flexibilité pour mieux satisfaire les visiteurs combinant la pratique du ski avec d'autres activités en dehors des pistes.

Le site permet de personnaliser sa recherche avec un formulaire garantissant des options au goût du client. Il est ainsi possible de sélectionner l'emplacement, la catégorie, les équipements et jusqu'aux caractéristiques du logement, qu'il s'agisse d'un hôtel ou d'un appartement. On peut ensuite consulter le prix en demi-pension/pension complète ou par personne, avec l'avantage de pouvoir réserver sans condition de nuitées minimum. Le tout avec la garantie Baqueira Beret.

Les possibilités de la centrale de réservation ne s'arrêtent pas là : une fois l'hôtel et le forfait réservés, le système permet de louer son matériel de ski, snowboard ou autre, pour adulte ou enfant, de toutes les marques et pour toutes les bourses, à un prix toujours plus avantageux qu'en s'adressant directement aux centres Ski Service. Le matériel est à retirer au pied des pistes dans n'importe lequel des centres Ski Service :



par excellence, avec près de 1 900 millions d'utilisateurs actifs en un mois. Cette année, Facebook a réussi à croître de 70 millions d'utilisateurs actifs en un seul trimestre - un beau record pour le réseau social de Mark Zuckerberg. D'où son importance et le succès exponentiel de la page Baqueira Beret ces dernières années, qui est passée de 7 450 à 50 076 « J'aime » la saison passée (soulignons à ce sujet qu'il s'agit d'une croissance organique, c'est-à-dire qu'aucun investissement en publicité n'a été fait pour atteindre ce résultat), avec 750 publications et 7 millions d'impressions, et une portée hebdomadaire moyenne de 65 645 utilisateurs Facebook d'octobre à avril.

Sur Twitter, le réseau social de microblogging, Baqueira Beret compte 19.887 followers, avec 750 tweets publiés par la station lors de la dernière campagne et 5 000 communications entre les retweets, les mentions, les réponses aux clients et la nouvelle fonction « J'aime » du réseau social. Instagram est la plateforme sur

centre Baqueira 1500-Hôtel Montarto, centre Ruda, centre Beret, centre Bosque et centre Bonaigua. Louer son matériel avec Ski Service permet de le restituer dans n'importe quel centre, pour un confort optimal. La centrale de réservation en ligne offre une expérience complète, puisqu'elle permet également de réserver un cours de ski avec l'Era Escòla Baqueira Beret ou Le jardin d'enfants, et ainsi s'éviter l'attente avec des enfants le jour de l'arrivée sur les pistes.

Rappelons que des packs avec logement et forfait sont proposés à certaines dates, notamment pour le Nouvel An ou carnaval.

Depuis cette année, le parking de jour de Val Ruda est offert pour toute la durée des forfaits obtenus via la centrale de réservation.



Depuis cette année, le parking de jour de Val Ruda est offert pour toute la durée du forfait avec le pack logement et forfait.

Sa présence sur les réseaux sociaux est l'un des nombreux détails que Baqueira Beret soigne sans avoir l'air. La station du Val d'Aran est présente sur Facebook, Twitter, Instagram et YouTube, dans une volonté de communication transversale, mais également pour faciliter le contact avec les skieurs et parfois faire office de « service client virtuel ». Facebook est le réseau social

laquelle Baqueira Beret a le plus gagné en présence, et où ses abonnés sont le plus jeunes. Le compte Baqueira Beret est passé de 13 920 à 19 029 abonnés la saison passée, et devrait avoir atteint les 20 000 abonnés à l'heure où nous sommes. Depuis octobre 2016, la station du Val d'Aran a publié 78 et 16 vidéos respectivement, ayant engrangé 224 190 mentions « J'aime », contre 80 304 la saison 2015/16 et 50 518 la saison précédente.

Dernier canal et non des moindres, YouTube avec ses 68.624 vues et 132.857

Ces dernières années, la page Facebook de Baqueira Beret est passée de 7 450 à 50 076 « J'aime » la saison passée.

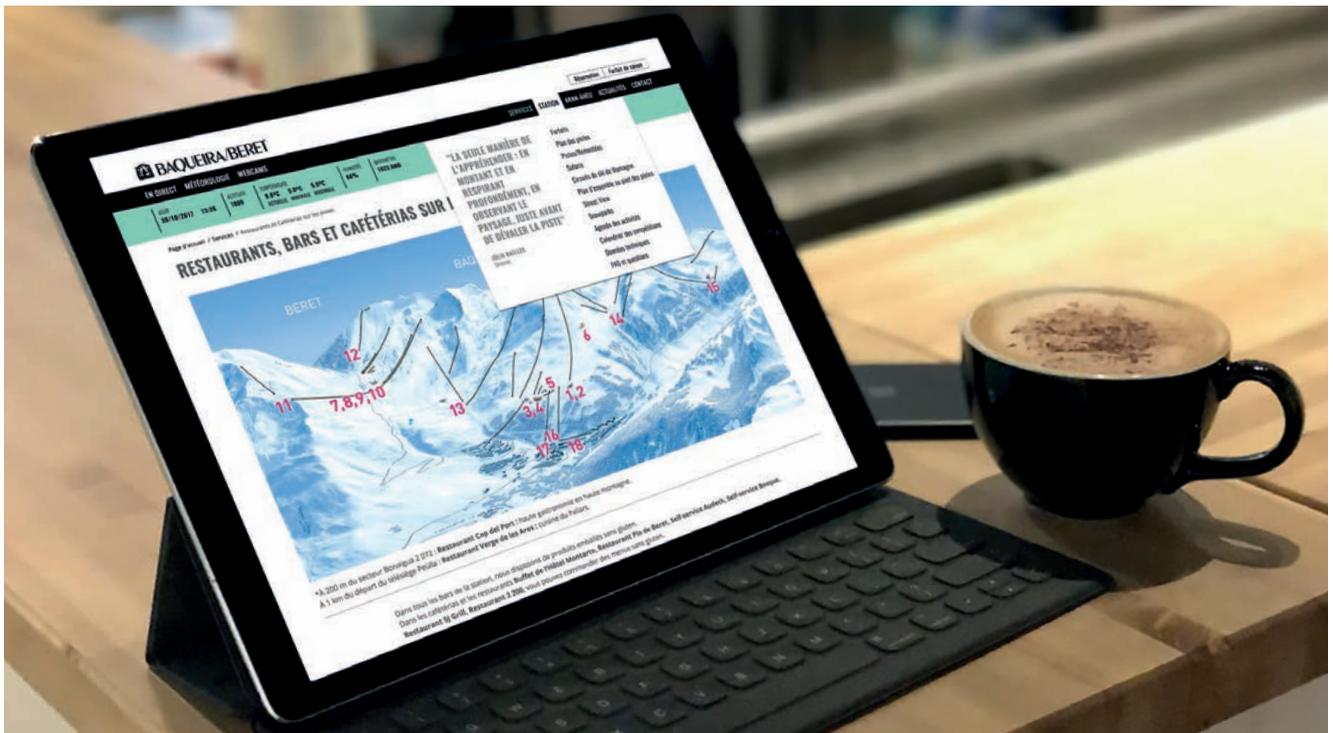
L'application de Baqueira Beret est téléchargeable gratuitement sur Google Play et Apple Store.

minutes de reproduction enregistrées la saison passée, contre 82 924 vues et 172 913 minutes de reproduction pour la saison 2015/16. Le clip du 50e anniversaire de Baqueira Beret a battu tous les records avec ses 45 439 vues lors de la saison 2014/15, et les bandes-annonces de pré-saison connaissent un succès grandissant d'année en année. Signalons également les 4 617 vues de l'interview de Kilian Jornet lors de son entraînement de janvier dernier à Baqueira.

Nous l'avons vu, le site www.baqueira.fr regorge d'informations sur Baqueira Beret et offre tout le nécessaire pour profiter pleinement de son séjour dans ce coin privilégié des Pyrénées. Avec son design attractif et sa navigation intuitive, le site de Baqueira est un outil utile et très pratique pour effectuer toute sorte de recherche sur la station ou réserver son séjour. Prévisions météorologiques, état des pistes et images enregistrées par les webcams fixes et à 360° sont quelques-unes des informations d'intérêt

que nous procure le site, en plus des activités et de la possibilité de lire les anciens numéros de la revue Baqueira Beret.

L'application de Baqueira Beret est téléchargeable gratuitement sur Google Play et Apple Store. Toutes les prévisions météorologiques actualisées en temps réel, les images enregistrées par les webcams et l'état des pistes et des remontées mécaniques y sont accessibles en un clin d'œil depuis votre smartphone. Particulièrement utile, l'appel « Je veux aller » vous guidera jusqu'aux points remarquables de la station. Recharger son forfait en ligne, écouter Radio Aran, voir des photos de la station et appeler les urgences en un seul clic sont quelques-unes des autres fonctionnalités proposées par l'application.





Baqueira Beret en France

Chapeau : Baqueira Beret célèbre plus de trente ans de présence en France, depuis l'ouverture de sa première agence à Bordeaux sous la direction de Pierrick Dedieu. Cette présence s'est depuis étoffée avec l'agence Voyages Baqueira Beret de Toulouse, où il est possible de s'informer et de réserver tous types de services pour profiter pleinement de son séjour à la neige dans la station du Val d'Aran.

Texte et photos: Baqueira Beret



a France a toujours été un marché de référence pour Baqueira Beret, comme en atteste l'agence que la station possède dans le sud du pays, dans la ville de Bordeaux, depuis plus de trente ans. Il s'agit de la Maison de Baqueira Beret, qui a ouvert au public lors de la saison 86/87, avec Pierrick Dedieu comme responsable. Véritable ambassadeur de Baqueira Beret en France, M. Dedieu a également supervisé l'ouverture de l'agence de Toulouse, inaugurée il y a trois ans à l'occasion du 50e anniversaire de la station.

Trois décennies à Bordeaux

Durant toutes ces années, Pierrick Dedieu a été la figure de proue de Baqueira Beret en France, un personnage connu de tous ceux qui sont passés par les bureaux de la station. Cette année, après trente ans de bons et loyaux services, il cède le flambeau pour profiter d'un repos bien mérité.



Depuis son ouverture, la Maison de Baqueira Beret s'est imposée comme le point de rendez-vous dans la région de toutes les personnes souhaitant se renseigner ou réserver quelques jours à la neige dans la station du Val d'Aran, grâce au contact direct, chaleureux et attentif de son personnel. Ses bureaux sont situés au 102, cours de Verdun à Bordeaux.

Baqueira Beret et Tourisme Val d'Aran

Preuve de l'importance de la France pour Baqueira Beret, un deuxième bureau partagé avec l'office de tourisme du Val d'Aran a ouvert à Toulouse, dans une volonté de renforcer les liens avec les skieurs français et de leur présenter toutes les possibilités offertes par la station.

Ouverte toute l'année, l'agence Baqueira Beret / Val d'Aran permet aussi bien de réserver son séjour à la station que de s'informer de l'offre touristique du Val d'Aran. La faible distance séparant Toulouse et Baqueira Beret est un atout indiscutable. Le Val d'Aran est accessible en à peine deux

heures de voiture depuis la ville rose : difficile de faire mieux ! L'adresse de l'agence est la suivante : 39, rue Pharaon à Toulouse.

Le personnel de ces deux agences est spécialisé dans l'organisation de formules sur mesure adaptées aux besoins des clients. Outre le logement et le forfait, il est possible d'y réserver des restaurants, des cours de ski avec l'école Era Escòla, du matériel de ski auprès du Ski Service, ou encore des activités de loisir et de plein air.

Maison de Baqueira Beret

102, cours de Verdun
33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 81 44 74
Fax : 05 56 81 44 74
e-mail : bordeaux@baqueira.fr
Du lundi au Vendredi
09h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h00

Voyages Baqueira Beret

39, rue Pharaon
31000 Toulouse
Tél. : 05 34 33 76 30
e-mail : toulouse@baqueira.fr
Du lundi au jeudi :
de 9h30 à 13h30 et de 14h00 à 18h00
Vendredi : de 9h00 à 13h30 et de 14h00 à 17h00

Era Escòla, plus qu'une école

Pour Era Escòla, l'école de ski du Val d'Aran, c'est toujours un plaisir d'entamer une nouvelle saison à vos côtés à Baqueira Beret, superbe station à l'environnement exceptionnel, unique du fait de son enclavement et de son orientation nord.



Era Escòla, toujours prêts pour l'entraînement.

P

assionnée par son travail, l'équipe d'Era Escòla se réjouit à l'idée de passer de nouveaux moments inoubliables à vos côtés, en que ce soit ski, surf ou télémark, et de discuter avec chacun d'entre vous à l'issue des cours, aussi bien d'aspects techniques que d'après-ski.

Nous avons élaboré une nouvelle offre de services plus flexibles, mieux adaptée à la demande actuelle, en tenant compte d'éléments importants tels que les jours d'affluence maximale et la protection des plus jeunes au sein des installations de l'école en cas de mauvais temps. Nous continuons de miser sur des produits bien ancrés (Ski Camp, cours en semaine, etc.) destinés à tous les publics, enfants comme adultes, afin de satisfaire l'envie première de nos élèves : apprendre en s'amusant.

DÉBUTANTS

La qualité d'enseignement d'Era Escòla découle de l'attitude bienveillante de professeurs animés par la vocation et d'une riche expérience de plus de 50 ans de moments inoubliables, qui valent à l'école d'être une référence à Baqueira Beret.

La direction technique voue un intérêt spécial à la prise en charge des débutants, qui requiert psychologie et empathie pour que l'élève apprenne en s'amusant dans un environnement qui lui est entièrement inconnu.

Dans cet objectif, les professeurs dispensent une formation technico-pratique continue sur les pistes, avec une métho-



Distribution de dossards de course devant les locaux d'Era Escola 1800.

dologie qui s'adapte aux besoins de chaque élève quelle que soit la pratique sportive étudiée (ski alpin, snow, ski nordique, télémark, etc.), dans un environnement à la fois sûr et récréatif.

COURS DE SKI POUR ENFANTS

L'enseignant affiche une attitude positive envers les enfants, afin de les stimuler, de les mettre en confiance et de leur offrir une expérience ludique. Notre mission est de favoriser une atmosphère conviviale adaptée, pour que l'enfant profite de la neige tout en apprenant et pratiquant l'une des nombreuses disciplines proposées par Era Escòla.

En cours, d'excellents résultats sont obtenus en jouant avec le matériel éducatif à disposition. L'un de nos objectifs prioritaires est que l'enfant se présente au cours du lendemain avec le sourire et soit impatient de retrouver son professeur, qu'il s'agisse d'un cours collectif ou privé.

SKI CAMP

Des stages de ski sont proposés aux enfants et adolescents souhaitant apprendre à skier en groupe, et vivre une expérience amusante sous le signe du vivre-ensemble et du respect de la nature.

La régularité des cours (week-ends et vacances) garantit d'excellents résultats: les élèves progressent techniquement et acquièrent de l'assurance sur tous types de pistes et de neige.

Les jeunes élèves entre 4 et 5 ans font l'objet d'une prise en charge plus individualisée, adaptée à leurs besoins spécifiques. Leurs journées de cours se déroulent en groupes plus réduits, sous la responsabilité de professeurs très expérimentés et investis, favorisant une atmosphère familiale et de confiance. En fonction de vos préférences s'agissant de la zone et des horaires, le Ski Camp peut s'effectuer à Baqueira ou à Beret.



L'enseignant affiche une attitude positive envers les enfants, afin de les stimuler, de les mettre en confiance et de leur offrir une expérience ludique.

Le Ski camp, ou comment apprendre à skier à s'amusant.

De nombreuses activités supplémentaires sont proposées l'hiver (excursions, télémark, snow, raquettes, sorties déguisées pour carnaval, etc.) en complément de l'offre habituelle. Afin de clore la saison en beauté, une grande fête sera organisée à l'école avec apéritif, remise de prix, vidéos, tirages au sort, cadeaux et surtout beaucoup d'émotions!

L'école dispose de 4 centres à Baqueira,

Beret, Bonaigua et Ruda 1 500, facilement accessibles grâce à leur emplacement central et stratégique. Vous pourrez vous y informer et réserver des cours adaptés à votre profil.

Une nouvelle saison est sur le point de commencer. Nous l'attendons avec d'impatience, une motivation croissante et un vif désir de vous offrir le meilleur.

Notre souhait le plus profond est

d'entamer cette saison 2017/2018 en votre compagnie, car sans vous Era Escòla ne pourrait s'enorgueillir de plus de 50 ans d'une histoire pleine d'aventures et de bons souvenirs.

Nous tenons à remercier notre sponsor officiel, le Groupe Catalana Occidente, pour son soutien et son appui au projet global de l'école.

Il est passionnant de tomber sur des personnes qui nous suivent depuis les années 60, et de discuter avec elles des innombrables évolutions survenues depuis, tant sur le plan de la technique et du matériel qu'au niveau du Val d'Aran et de la station elle-même.

C'est toujours un immense plaisir de pouvoir compter sur chacun d'entre vous, car vous êtes la raison d'être de l'école de ski la plus expérimentée de Baqueira Beret.

Era Escòla vous souhaite une heureuse saison 2017/2018, pleine de neige et de bonnes descentes aux côtés de nos professeurs.



Locaux de Ruda 1500, location de matériel et cours de ski.



ERA ESCOLA

BAQUEIRA BERET

desde 1964

SUIVEZ NOTRE TRACE!

Tel. 902 218 228 * info@eraescola.com * www.eraescola.com



FlatFlat.com







La vallée de vos rêves...

Cette année-là, Tonet est revenu
de très loin à la Vallée,
*« à la recherche de l'origine de ce miroir
parisien et de cette montre allemande
que les voyageurs avaient oubliés
à l'Hôtel de la Bonaigua.
Sa famille avait tenu cette auberge à
plus de deux mille mètres d'altitude
pendant plus de trois cent ans
et l'endroit avait accueilli de
nombreux muletiers, chasseurs,
contrebandiers, coupeurs et scieurs
d'arbres, marchands de bêtes d'élevage,
voyageurs, quincailliers et même de
temps en temps, ... un homme curieux »**
C'est dans cet endroit montagneux
qu'est né notre ami Tonet...

Texte: Ignacio Aldea Cardo Photos: Francesc Tur

** "Rosa Krugger" de R.Sánchez Mazas, pág. 32-34. Encuentro Ediciones 2005*

Tonet a été notre premier guide de montagne, tout comme Aquilino a été le premier homme de neige de Baqueira. Ensembles, ils ont souvent emmené de nombreux skieurs pour découvrir ces endroits idylliques que la montagne cachait.

Tonet est revenu au bout de quelques années après avoir visité ces pays, après avoir beaucoup travaillé dans les régions alpines tout en profitant des beaux paysages montagneux, des neiges éternelles et d'immenses prairies alpines qui lui évoquaient, jour après jour, de nombreux coins de la vallée de ses songes.

À cette époque, dans la montagne de Baqueira, où sa famille libérait en été quelques vaches de leur propriété pour qu'elles dégustent l'herbe fraîche, un télésiège a été installé : l'origine de notre grande station. Tonet a observé avec plaisir comment ces colonnes de fer s'érigeaient auprès des pins centenaires et qu'une ligne magique s'ouvrait et conduirait les skieurs à l'orée du bois. Lors de ses périples en Europe Centrale, Tonet a trouvé des créations similaires installées sur le versant des hautes montagnes et il a même pu s'asseoir sur le siège tenu par un câble en acier et descendre à toute vitesse sur une couche épaisse de neige pendant les hivers alpins rudes. C'est là-bas qu'il a appris à sauter,

tourner et glisser sur de longs skis et à jouir des versants enneigés lui rappelant la vallée de ses songes.

À son retour, pendant l'été, Tonet emmenait les voyageurs logés dans l'Hôtel de la Bonaigua découvrir la vallée de Gerber si proche du col où il était né et en hiver il était l'un des premiers, avec Aquilino, à atteindre l'orée du bois avec ce télésiège qui ouvrirait le chemin blanc aux nouveaux skieurs.

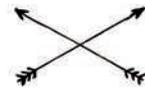
Lorsqu'il se promenait avec les voyageurs en été dans ces coins idylliques remplis de lacs, de bois et de rhododendrons, il apercevait sur les crêtes les chamois intrépides et savourait le vol de l'aigle royal. Tonet prenait le temps de fermer les yeux des voyageurs intrépides et d'imaginer les bois enneigés, les rhododendrons cachés et bien à l'abri du froid sous ce manteau blanc qui couvrait les carrières, les lacs, sentir le vent glacial refroidir les joues de ces marcheurs.

L'hiver a fait des songes d'été des voyageurs une réalité et beaucoup d'entre eux ont découvert avec Tonet les endroits blancs et romantiques de la vallée de ses songes.

Tonet a été notre premier guide de montagne, tout comme Aquilino a été le premier homme de neige de Baqueira. Ensembles, ils ont souvent emmené de nombreux skieurs pour découvrir ces endroits idylliques que la montagne cachait : la vue splendide de la Val de Ruda, où le Val d'Aran commence et la Garonne débute son long chemin vers l'Atlantique !

Le courage et la bonne disposition des nouveaux skieurs de l'époque, année après année, a amené Tonet à profiter de longues descentes sur les skis et à trouver de nombreux endroits de rêve dans la montagne de Baqueira, où le pinceau du vent invisible et éphémère, la neige cristalline et les froids hivernaux peignaient jour après jour des tableaux surprenants.





BARN STUDIO



DESIGN
D'INTÉRIEURS
EN BOIS

SUIVANT
OUVERTURE
AV. DETH PAS D'ARRÓ, 50.
25530 VIELHA



*Depuis le four à pain
que tenait sa famille
dans la grande ville,
un bohémien
amoureux de la
photographie allait
exprimer, dans les
années à venir, avec
son appareil photo,
la beauté de ces lieux
romantiques.*

Tonet transmettait imperceptiblement sa sensibilité à ses compagnons et la découverte de ces coins est devenue son nouveau rêve à chaque étape.

Les pylônes des nouveaux télésièges s'élevaient dans la montagne et conduisaient les skieurs jusqu'au Cap de la Baqueira. Là-bas, quel que soit l'endroit où leur regard se posait, l'abîme blanc qui s'ouvrait sous leurs pieds leur faisait ressentir la grandeur des Pyrénées: « *Qui ne s'est jamais arrêté pour regarder toutes ces montagnes en descendant des créations atteignant les cimes de notre station ?* » C'est ce que disait Tonet...

Et il continua à découvrir toujours plus d'endroits de rêve au fil des ans : il est descendu jusqu'à Orri, et entre les pins, où la piste du Tamarro prend fin, il s'est même avancé sur la neige vierge et a montré à ses accompagnateurs avec une extrême précaution les arcs calcaires qui perçaient le

rio Malo ; et tous ce sont rendus devant la beauté admirable du spectacle.

D'autres lieux sont ensuite apparus: ce « locus amoenus » où l'homme trouve le lieu approprié pour la jouissance et l'amour.

Tonet aimait se laisser tomber du plus haut point de la montagne de Bacivèr jusqu'au Plan de Beret. Il y trouvait un endroit immense, ouvert à deux battants ; un lieu blanc où il se souvenait des plaines alpines modelées par les glaciers qui le surprirent tant... Tonet regardait le ciel au Plan de Beret et son monde était bleu et blanc...

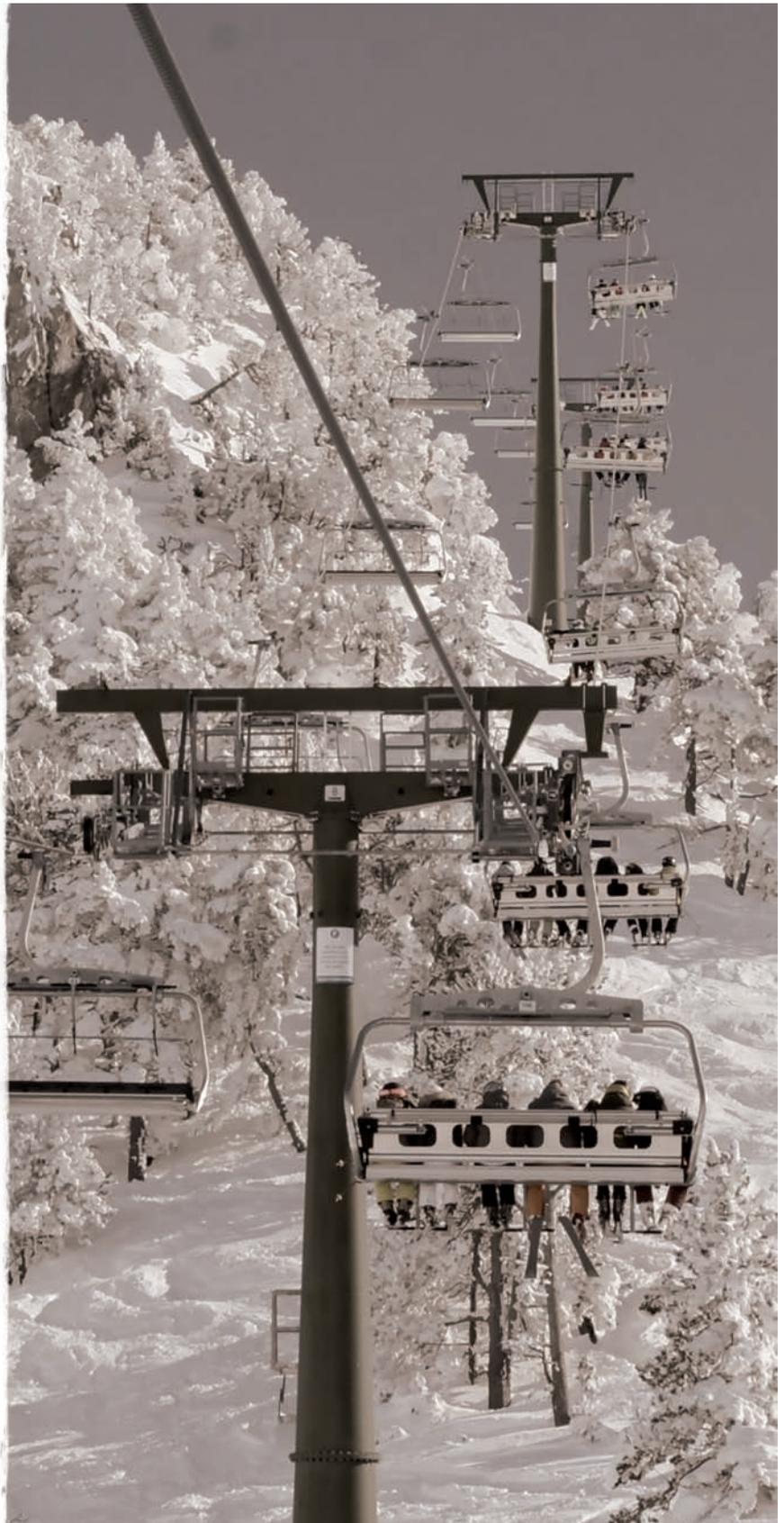
Les troncs des sapins crépitaient au chaud auprès de son feu à l'hôtel du col. Les uns et les autres, voyageurs et nouveaux explorateurs, partageaient la chaleur de son foyer : les uns trouvaient des lieux placides et sereins lors de leur descente depuis le col des Arcoils et les autres décrivaient la blancheur intense et minérale de la neige : froide, brillante, resplendissante...

Depuis l'hôtel, chaque matin de l'hiver froid, Tonet sortait et s'asseyait dans l'encadrement de la porte et saluait Luisito qui apportait le courrier entre Aran et Àneu. Il ajustait bien les crochets de ses bottes et les fermetures Éclair de sa veste puis visait sa casquette alpine à carreaux avec des oreillettes qu'il conservait comme souvenir du Tyrol et un long foulard qu'il nouait au cou, cadeau d'un montagnard de Savoie. Il ajustait ensuite ses lunettes en verre très fumé qu'il avait trouvé sur le quai d'une gare de Zermatt et devenait un homme à l'allure majestueuse, sereine, humble et heureux avec ses longs skis et ses bâtons en bambou.

Tonet laissait ses traces de pas sur la neige, et depuis le col, montait à la cime de la Peùlla où il écoutait le chant du vent. Ils descendaient tous les deux, le vent et Tonet, par la colline menant jusqu'à Bonaigua, à la rencontre de ses amis, des nouveaux explorateurs...

Les années passèrent et Tonet se fit de bons amis. Sa rencontre avec Aquilino est devenue une amitié sincère, une grande camaraderie, mais son amitié a été encore plus grande avec Francesc : un nouveau venu à la vallée de ses songes. Depuis le four à pain

*Les créations
montaient lentement
et gracieusement
et atteignaient
des lieux jusqu'ici
inédits pour que les
skieurs profitent des
incroyables descentes
sur la neige.*



La nouvelle et grande famille, les nouveaux explorateurs s'installaient peu à peu dans la vallée de leurs rêves. Les uns arrivaient des villes, les autres des villages éloignés et des lointaines montagnes de la péninsule.

que tenait sa famille dans la grande ville, un bohémien amoureux de la photographie allait exprimer, dans les années à venir, avec son appareil photo, la beauté de ces lieux romantiques.

I Ici ou là I Après une grande chute de neige I Un jour ensoleillé magnifique I Sous une intense chute de neige I... Là, au moment opportun, à l'heure opportune, ces lieux attendaient Tonet et celui qui allait graver en souvenir le plus bel instant de la

journée, le clin d'œil de Francesc.

La nouvelle et grande famille, les nouveaux explorateurs s'installaient peu à peu dans la vallée de leurs rêves. Les uns arrivaient des villes, les autres des villages éloignés et des lointaines montagnes de la péninsule. Au-delà des mers les nouvelles de la vallée des songes de Tonet arrivaient également.

Des alpinistes de prestige arrivèrent et se lièrent d'amitié avec Tonet qui apprit les

techniques d'alpinisme, du ski de montagne et découvrit la pratique sportive de la descente des ravins pyrénéens. Tous ces explorateurs amoureux de la vallée des songes de Tonet apportèrent leur grain de sable au grand projet : des professionnels de tous les milieux devinrent explorateurs de la montagne de Baqueira.

Les créations montaient lentement et gracieusement et atteignaient des lieux jusqu'ici inédits pour que les skieurs profitent des incroyables descentes sur la neige et découvrent ces coins de rêve que Tonet aimait tant.

Le temps passa inexorablement et le monde changea le sablier par une montre en quartz qui accéléra le temps, sans pour autant arrêter de marquer les secondes, les minutes et les heures.

Les créations allèrent de plus en plus vite car beaucoup de skieurs visitaient la vallée des songes de Tonet et les coins romantiques infinis de cette grande montagne.

Aujourd'hui, Tonet, avec le regard nostalgique des années passées, se souvient de toutes les personnes qui sont devenues des explorateurs de ces montagnes. Il se souvient également de son passage par cet Hôtel de la Bonaigua, que ce soit par celui du Ticolet, celui de la Verge de las ares ou tout autre du Val d'Aran: ces hôtels qui accueillirent les voyageurs lors de leur passage par les cols et qui sont devenus des lieux de rencontre de « *muletiers, chasseurs, contrebandiers, coupeurs et scieurs d'arbres, marchands de bêtes d'élevage, voyageurs, quincailliers et même de temps en temps, ... un explorateur curieux* »*, qui commencèrent à réunir une grande famille autour du feu et qui virent grandir la grande station des Pyrénées: ces explorateurs et autres skieurs ont fait de la vallée de Tonet la vallée de ses songes, Baqueira Beret.

* « Rosa Krugger » de R. Sánchez Mazas. Encuentro Ediciones 2005





Av. Pas de Arro N° 22
Local 1 , Vielha 25530
Lleida, Spagne

973 642 713
arancasa.com



Dans le centre de Vielha
Maisons familiales
Finitions de luxe
Lieu privilégié



Demander des informations
sans engagement!



luxaran.com

luxaran

Nueva dirección: Avda, Pas de Arro n° 50
Vielha 25530, Lleida, Spagne

luxaran
VIDAS UNICAS

"Beaucoup de fois que les gens
ne connaissent pas ce que vous voulez,
jusqu'à ce que vous le montriez "

Steve Jobs



ARAN RENTALS
ALQUILER APARTAMENTOS TURISTICOS

Molieres 2,
Local 10
25530 Vielha
Lleida, Spagne



Location de Vacances
Holiday Rentals



628 33 85 21



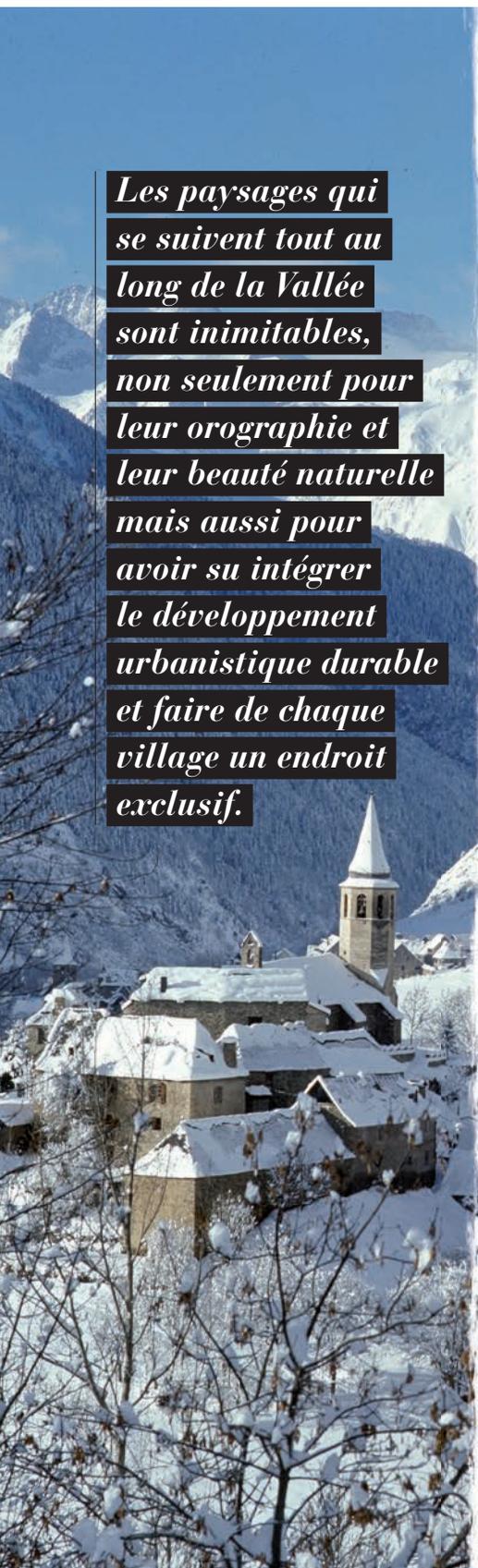
5 raisons de venir à Baqueira Beret

L'environnement, les pistes, les remontées, le service et l'offre gastronomique sont cinq raisons de poids pour venir skier à Baqueira. Mais il y en existe davantage. Fermez les yeux et laissez libre cours à votre imagination.

*Texte: Sergi Mejías
Photos: Jaime Lahoz, Francesc Tur*



Les paysages qui se suivent tout au long de la Vallée sont inimitables, non seulement pour leur orographie et leur beauté naturelle mais aussi pour avoir su intégrer le développement urbanistique durable et faire de chaque village un endroit exclusif.



La ville de Baqueira Beret est spéciale, différente, unique... L'accumulation d'émotions vécues en montant par la route vers 1 500 ou par Bonaigua, ou en sortant du pied de la piste avec les skis sur les épaules, est incomparable. Que vous soyez des inconditionnels de la station ou que vous découvriez les pistes pour la première fois, les sensations vous rattrapent. L'expérience est unique grâce à son environnement privilégié, à ses pistes exceptionnelles, un réseau de remontées moderne et confortable, ainsi que les services et l'offre gastronomique avec le Restaurant 5J Grill Baqueira, le Refuge San Miguel, le Moët Winter Lounge ou encore le Baqueira Wine Bar by Viña Pomal, ce dernier se trouvant à 1 500.

Les pionniers et les promoteurs de Baqueira Beret savaient ce qu'ils faisaient lorsqu'ils ont choisi cet endroit de la station il y a 50 ans. Le Val d'Aran est un endroit unique des Pyrénées, entouré de cimes à 3 000 mètres d'altitude et 30 % de son territoire se situe à plus de 2 000 mètres d'altitude. Et depuis la Vallée, Naut Aran réunissait les meilleures conditions pour poser les bases d'un rêve qui deviendrait la référence des stations de ski au niveau national et pyrénéen. Les paysages qui se suivent tout au long de la Vallée sont inimitables, non seulement pour leur orographie et leur beauté naturelle mais aussi pour avoir su intégrer le développement urbanistique durable et faire de chaque village un endroit exclusif. L'arrivée des premières neiges qui blanchissent les montagnes contrastent avec le noir précieux des ardoises sur les toits des maisons.

L'environnement de Baqueira Beret et sa zone skiable sont uniques. Celle-ci se divise en trois zones : Baqueira, Beret et Bonaigua, voici la carte des pistes les plus variées du sud de l'Europe. Et il est vrai que les innombrables possibilités de ski font partie de la valeur ajoutée de Baqueira Beret. Tous les skieurs ont leur place dans la station de la Vallée, qu'ils soient débutants ou experts.

La zone d'Era Cabana, à Baqueira, se présente comme le meilleur endroit pour faire ses premiers pas et progresser sans quitter la zone. Un skieur expérimenté pourra aussi commencer à « s'échauffer » à Baqueira et décider ensuite de se rendre à Bonaigua par Argüls ou vers Beret. Les itinéraires marqués et contrôlés par la station sont le summum pour un skieur expert. Cela dit, il nous faudrait sûrement consacrer un reportage ou même un supplément spécial de la revue pour parler des innombrables possibilités qu'offre Baqueira Beret.

Outre la variété et l'attrait de la zone skiable, il faut aussi tenir compte du soin avec lequel l'équipe de la station prépare les pistes chaque nuit pour que les skieurs





Les trouvent en bon état le lendemain. Un parc de 15 chasse-neiges dotés de GPS rendent ce petit « miracle » possible jour après jour pendant la saison de ski.

Nous avons parlé de l'environnement et des pistes, mais cela ne serait que peu de choses sans un bon réseau de remontées y de pistes. C'est aussi la raison pour laquelle Baqueira Beret est la référence en la matière, plus encore avec le progrès de ces dernières saisons, avec l'arrivée de la télécabine de Baqueira et les télésièges tels que le Jesús Serra et le Jorge Jordana qui offrent une capacité de transport de 60.144 skieurs par heure. Il ne faut surtout pas oublier de mentionner le télésiège Fernández Ochoa qui favorise l'utilisation du Stadium du même nom, car la compétition fait partie de l'ADN de Baqueira Beret.

Mais une bonne partie de la magie de Baqueira Beret ne se trouve pas uniquement dans ses pistes et ses remontées. Il s'agit d'une station de référence parce qu'elle rassemble toute une série de détails qui font la différence. Des détails comme ses

caféterias et ses restaurants, ses parcs d'enfants, ses deux centres d'aide médicale ou ses 500, voire plus, professeurs de ski diplômés des écoles de ski, sans oublier son noyau résidentiel au pied des pistes qui offre tous les services pertinents.

Si vous recherchez l'excellence, il vous suffira de contempler son offre gastronomique pour comprendre pourquoi Baqueira Beret est un lieu si spécial, pourquoi vous ressentez tant d'émotions en arrivant à la station. Le réseau de caféterias apporte les meilleurs services que vous puissiez trouver en skiant, mais les restaurants tels que le Restaurante 5J Grill Baqueira, le Refugi San Miguel, le Moët Winter Lounge et le Baquei-

ra Wine Bar by Viña Pomal, au Núcleo 1 500, marquent la différence. Le Bar Baqueira 1 500, situé à proximité de la télécabine, est également le meilleur lieu de rencontre en journée et la référence pour finir une bonne journée de ski autour d'un rafraîchissement, d'un verre de mousseux ou d'un cocktail. Bref, une expérience inoubliable.

Nous avons relevé cinq raisons de venir skier à Baqueira Beret dans cet article, mais il y en a bien d'autres. Si vous connaissez déjà la station et son milieu, vous en aurez déjà trouvé d'autres et si vous n'êtes pas encore venu à Baqueira, n'attendez plus et venez découvrir l'endroit en personne. Vous serez surpris.

Si vous recherchez l'excellence, il vous suffira de contempler son offre gastronomique avec des propositions telles que le Restaurante 5J Grill Baqueira, le Refugi San Miguel, le Moët Winter Lounge.



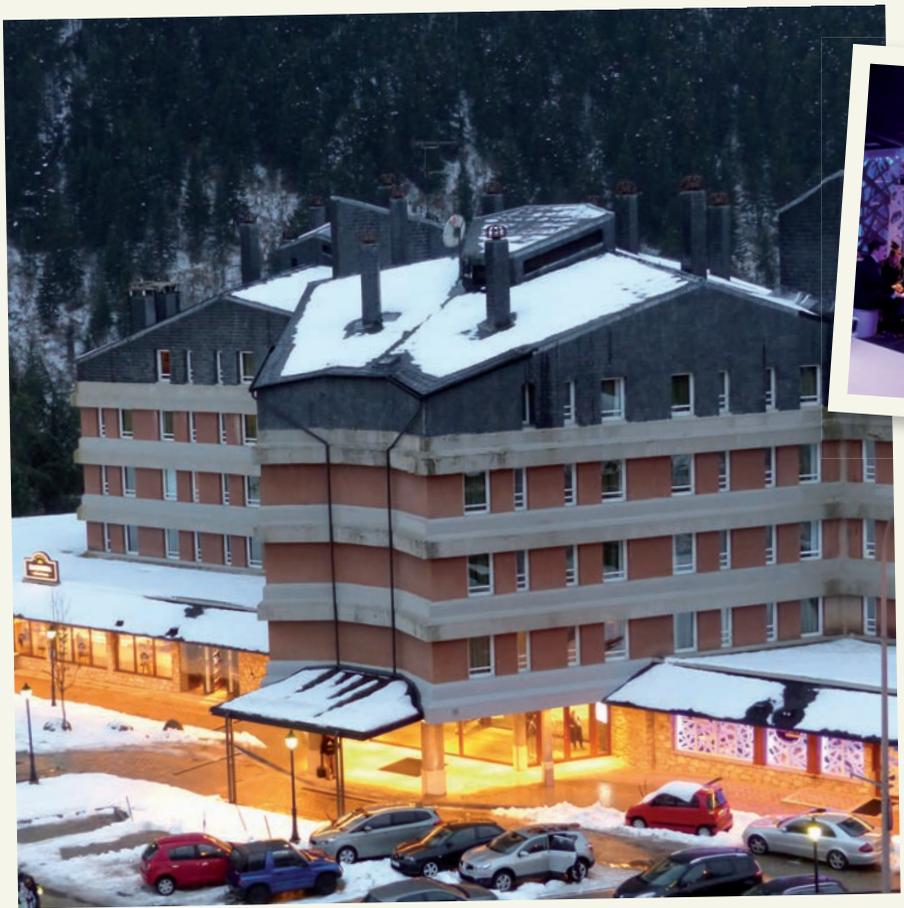
Les indispensables de Baqueira Beret

Si vous venez skier
à Baqueira Beret,
il y a des choses à ne pas rater.
Etes-vous prêts ?

Texte: Anna Ridaura

Photos: Carme Aliu, Jaime Lahoz, Francesc Tur





Met à disposition des clients un garde-skis au pied des pistes et sur la côte 1 800, avec ses propres casiers chauffés et les casiers de Val de Ruda ayant un accès direct à la Télécabine Baqueira.



Audi Ski Kronos

L'Audi Ski Kronos a été inauguré lors de la dernière saison et est devenu une référence pour passer un moment inoubliable à Baqueira Beret. Vous trouverez au Restaurant 2 200 un tracé facile géant de 200 mètres de long. La descente de chaque skieur est automatiquement enregistrée sur vidéo et peut être partagée sur les réseaux sociaux après avoir été téléchargée sur www.baqueira.fr. De plus, à l'Audi Ski Kronos, chaque participant peut connaître son temps et descendre autant de fois qu'il le souhaite. Tout cela incite à profiter en groupe ou en famille.

Hôtel Montarto

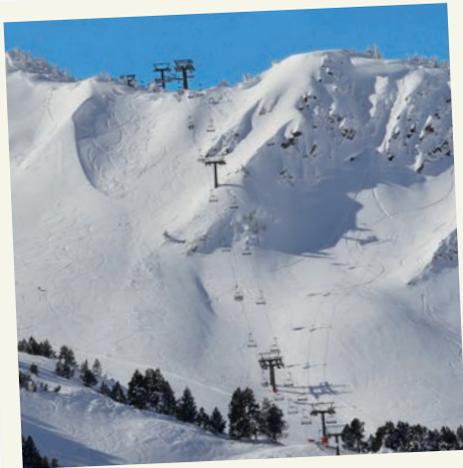
Il n'y a rien de tel que de se loger au pied des pistes, surtout dans l'Hôtel Montarto quatre étoiles. La rénovation réalisée lors de la dernière saison offre un hall plus spacieux mais a également donné lieu à la création du Baqueira Wine Bar et du Drinkery Montarto, deux références dans le Nucleo 1 500. Le Spa du Montarto met la touche finale pour un séjour parfait au pied des pistes.

Ski Service Baqueira Store

Vous trouverez tout le matériel nécessaire pour pratiquer les sports d'hiver avec un accueil aimable et personnalisé dans chacun des 5 centres situés à Ruda 1 500,

Baqueira 1 500, Beret 1 850, Bosque 1 800 et Bonaigua 2 072. Le Ski Service Baqueira Store va bien au-delà du concept habituel du magasin de location. Il propose un service intégral de matériel aussi bien en location que pour le matériel personnel afin d'assurer la qualité du séjour des skieurs.





Tapas à Refugi San Miguel

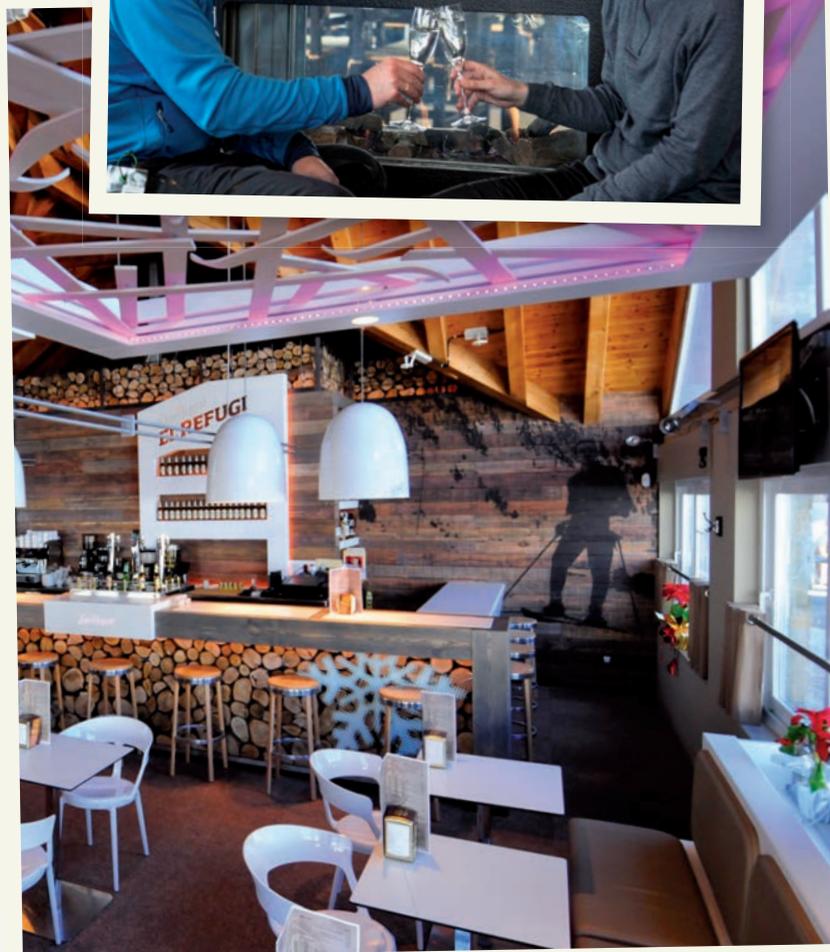
Un restaurant design pour profiter d'authentiques tapas sur les pistes ? Vous le trouverez à Baqueira Beret, plus concrètement au Refugi San Miguel situé dans la zone de Bonaigua. Sa carte comprend plus de 20 tapas, certaines créées par de grands chefs tels que Dani García ou Paco

Roncero. Le menu de tapas est une option très intéressante. Il s'agit du lieu parfait pour faire une pause pendant la journée de ski. Vous pouvez également y organiser des dîners et des fêtes animées en groupe avec une musique sélectionnée par un DJ, sur réservation.

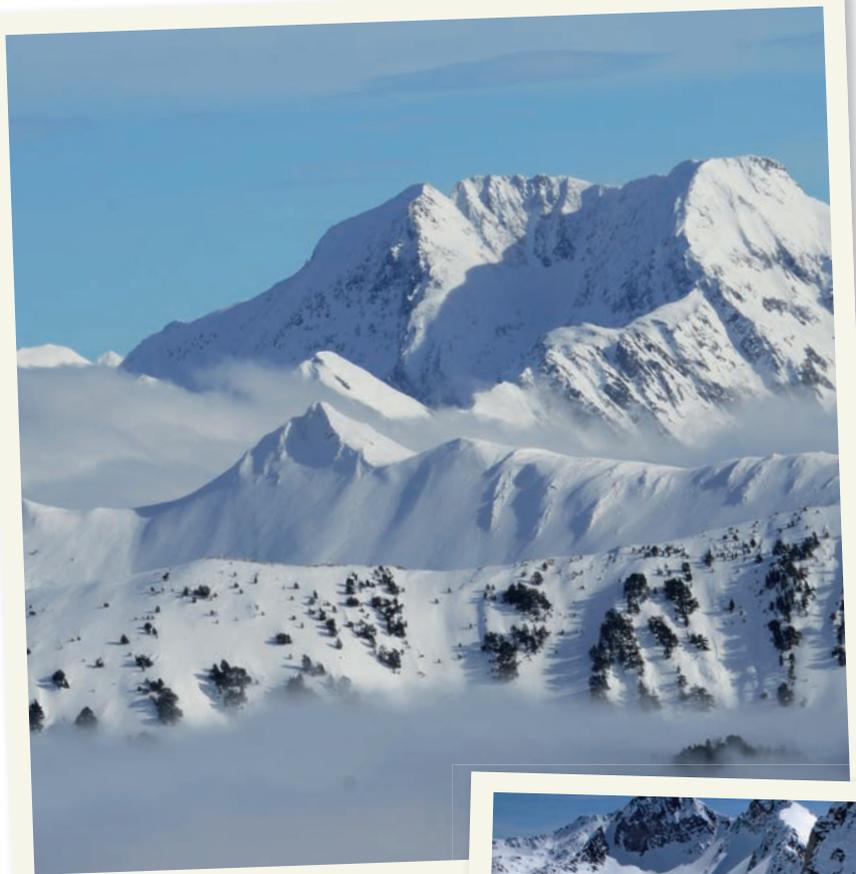
Cap de La Peülla

Il s'agit certainement de l'un des points de Baqueira Beret où vous profiterez de vues incomparables. Vous aurez la sensation d'être dans une autre station avec des panoramas exceptionnels dans cette zone de Bonaigua. Le meilleur reste encore la descente, quel que soit le tracé choisi, que ce soit par l'exigeante Gerber, La Pala Gran ou Les Paletes, toutes noires, par La Peülla, plus accessible, puisqu'il s'agit d'une piste rouge, ou encore par Pleta del Duc, un tracé bleu qui rejoint la piste Cap del Port du même niveau de difficulté pour revenir au télésiège Cap del Port.

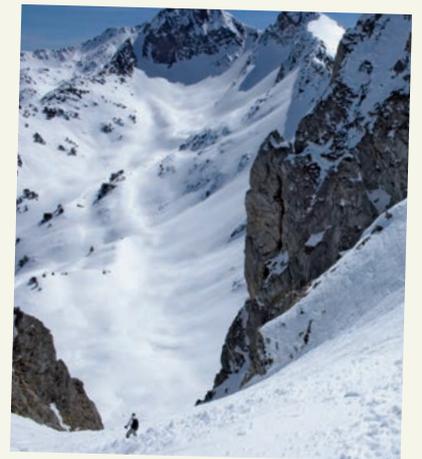
Un restaurant design pour profiter d'authentiques tapas sur les pistes ? Vous le trouverez à Baqueira Beret, plus concrètement au Refugi San Miguel.



Blanhiblar est un endroit particulièrement enchanteur. Ses pistes ne sont pas les plus exigeantes ni les plus compliquées mais le panorama d'une grande partie de la station depuis Beret à Cara Nord est vraiment extraordinaire.



que les visiteurs puissent profiter des vues depuis le Tuc de Blanhiblar. Et quoi de mieux que de profiter de la vue avec un verre de mousseux à la main lorsque revient l'hiver, si vous avez le temps.



Pàrrec de Blanhiblar

Blanhiblar est un endroit particulièrement enchanteur. Ses pistes ne sont pas les plus exigeantes ni les plus compliquées mais le panorama d'une grande partie de la station depuis Beret à Cara Nord est vraiment extraordinaires. Il est presque impossible de résister à la tentation de prendre votre téléphone portable pour faire une photo en mode panoramique lorsque vous êtes sur la terrasse du Pàrrec. Le lieu est si charmant qu'en été, les télésièges fonctionnent pour

Monter au Dossau

Du haut de ses 2 516 mètres, le Tuc deth Dossau est l'un des plus hauts points de la station. Comme c'est le cas dans d'autres lieux du domaine où il est possible de skier, les vues derrière la station, vers le Pallars, sont incroyables. L'endroit fait d'ailleurs partie des points choisis par la BBB Race pour faire une photo en tant que partie de la compétition. Mais le meilleur reste la descente par la piste Colhet de Marimanha, un tracé bleu adapté pour les skieurs de niveau moyen qui profiteront d'une descente amusante.

Escornacrabes

L'itinéraire hors-piste de Baqueira Beret par excellence et le numéro un d'Espagne. Il ne s'agit sûrement pas du plus exigeant techniquement parlant, mais celui ayant une plus grande renommée au niveau national. Il est uniquement réservé aux skieurs experts à la recherche de sensations fortes. Et il est vrai que la première descente par « l'Escorna » est plutôt inoubliable, avec

une première partie étroite et très inclinée. Et comme il s'agit d'un itinéraire marqué, il est uniquement ouvert si la couche de neige regroupe toutes les conditions de sécurité de stabilité.

Moët Winter Lounge

Nous ne pouvons pas écrire un reportage sur les « Indispensables de Baqueira Beret » sans mentionner le Moët Winter Lounge. Il est stratégiquement situé à Orri et se présente comme l'endroit idéal pour déjeuner, prendre l'apéritif ou pour le dernier arrêt de la journée de ski. Vous pouvez également organiser des dîners pour des petits groupes dans ce merveilleux lieu. Rien de tel que de boire une coupe de champagne, du Moët bien sûr, sur sa terrasse avec la musique du DJ en fond.

***Rien de tel que
de boire une coupe
de champagne,
du Moët bien sûr,
sur sa terrasse avec
la musique du DJ
en fond.***



Skier n'a jamais été aussi facile

Toti Aran vous propose une sélection soignée de maisons et d'appartements au pied des pistes à Baqueira et dans le val d'Aran.



LOCATION D'APPARTEMENTS
À LA JOURNÉE OU À LA SEMAINE
totiaranalquilerbaqueira.com
973 64 47 87 - 609 13 21 29



VENTE D'IMMEUBLES
inmobiliariabaqueira.com
973 64 47 87 - 629 27 27 43

 TOTI ARAN





Rendez-vous au *Núcleo 1500*

La rénovation de l'Hôtel Montarto datant de la saison dernière avec l'ouverture du Baqueira Wine Bar by Viña Pomal et le Drinkery a donné un souffle nouveau à l'offre du Núcleo 1500 qui inaugure une Borda Lobató renovée.

Texte: Anna Ridaura
Photos: Jaime Lahoz, Francesc Tur







A

u fur et à mesure des saisons, Baqueira Beret cumule des détails qui se traduisent par une offre améliorée au pied des pistes. Et il est vrai que la possibilité de se loger dans la station, au pied des pistes, à l'Hôtel Montarto ou dans un appartement est vraiment attrayante. L'inauguration du Baqueira Wine Bar by Viña Pomal et du Drinkery l'année dernière ont augmenté les possibilités d'après-ski au Núcleo 1500. La Borda Lobató a également été restaurée cette saison, il s'agit de l'une des références à l'heure du repas ou du dîner dans le 1500.

La Borda Lobató mérite une mention spéciale au Núcleo 1500: un restaurant historique qui enrichit l'offre gastronomique de Baqueira Beret depuis son inauguration en 1976 et situé à proximité de l'Hôtel Montarto. Son grill visible depuis la salle, ses viandes braisées et la cuisine du pays font partie d'un classique de la Vallée, qui s'offre une

nouvelle image pour cette saison. La Borda Lobató conserve son architecture caractéristique, avec toutefois une salle plus moderne qui mise sur les tendances d'intérieur actuelles sans pour autant renoncer à son statut de restaurant de montagne comme son propre nom l'indique : Borda.

La saison dernière, le Núcleo 1500 a reçu un nouveau souffle avec la restauration de l'Hôtel Montarto qui a favorisé la création du Baqueira Wine Bar by Viña Pomal, situé sur l'ancien emplacement du restaurant La Perdiu Blanca sur la Plaza del



Fórum, et le Drinkery, la référence pour prendre un verre au cœur de l'Hôtel Montarto, puisqu'il occupe l'emplacement précédent du garde-skis. Il est possible d'entrer par la place ou directement depuis l'hôtel. L'intérieur est spacieux et lumineux, décoré avec des photos d'époque de neige et de Viña Pomal où l'on peut s'asseoir autour de

Au Wine Bar, vous pourrez vous délecter d'un choix complet de rations et de petits plats, en plus d'une carte offrant plus de 20 vins.

tables hautes, au bar ou encore à une table standard avec vue sur la Plaza del Forum. En somme, un bon endroit pour profiter en famille.

En une seule saison, le Wine Bar et le Drinkery ont démontré leur succès. Le grand choix de vins de Viña Pomal et Bodegas Bilbaínas, ainsi que les autres typologies de vins de La Rioja comme le Crianza, Reserva, Vins d'auteur, Vin Blanc, Rouge et Mousseux de Rioja, entre autres, font partie du grand attrait du premier bar à vin de la Vallée.

Le Drinkery Montarto est le bar musical situé au rez-de-chaussée de l'Hôtel Montarto pour prendre un verre ou un rafraîchissement.

Vous pourrez vous délecter d'un choix complet de rations et de petits plats de croquettes de poulet et de tourte de filet de veau au Wine Bar, mais également des couteaux et palourdes fraîches du jour même. Les desserts sont également à tester pour finir sur une touche sucrée en plus des propositions pour enfants avec les pizzas et les pâtes.

Le nouveau Baqueira Viña Pomal Wine Bar a été pensé pour devenir une référence dans la zone et un lieu de rencontre essentiel pour les amoureux du ski, du vin et de la bonne gastronomie. Il s'agit du premier bar à vin de la marque de La Rioja, créé afin de rapprocher la culture de Viña Pomal de La Rioja et du monde du vin lié à la gastronomie de proximité de divers endroits d'Espagne et de l'étranger.

La marque Viña Pomal a vu le jour en 1904 et a 1908. Son vin phare a été

baptisé en tant que Viña Pomal, du nom du vignoble où les raisins étaient cultivés, ce qui n'était pas habituel à cette époque. Outre son principal produit, la marque a également donné son

nom au bar à vin de Baqueira Beret où vous pourrez déguster un verre de vin

séduire par son offre gastronomique pour dîner au pied de la piste. Le secteur du loisir s'est également accru avec l'arrivée du Drinkery Montarto, le bar musical situé au rez-de-chaussée de l'Hôtel Montarto où vous pourrez



nom au bar à vin de Baqueira Beret où vous pourrez déguster un verre de vin avec vos amis tout en commentant la journée de ski avant de dîner ou laisser

prendre un verre ou un rafraîchissement après avoir skié, étant donné qu'il ouvre dès 15 heures. Il est également très prisé après le dîner. Les deux écrans géants permettront également de suivre les événements sportifs du jour s'il y a lieu. La musique d'ambiance recrée une excellente atmosphère pour se reposer après le ski. Le plafond noir et le sol foncé contrastent avec les tables et les dossiers des chaises blancs créant ainsi une décoration moderne pour profiter tout en buvant un rafraîchissement, une pression ou un cocktail.

En résumé, le nouveau souffle du 1500 et sa nouvelle offre en restauration font du Nucleo un point de rencontre, sans oublier le Bar Baqueira 1500, près de la télécabine, mais ça, c'est une autre histoire.

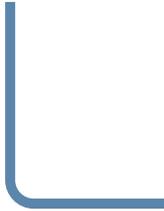


An aerial photograph of a vast, snow-covered mountain range. The peaks are jagged and covered in a thick layer of white snow, with some rocky outcrops visible. The valleys are also filled with snow, creating a serene and majestic winter landscape. The lighting is bright, casting soft shadows and highlighting the textures of the snow and the ruggedness of the mountains.

Découvrez les 2 000 m du Val d'Aran

Le Val d'Aran compte plus d'une cinquantaine de pics de plus de 2 000 mètres, un trésor naturel unique qui ne demande qu'à être découvert. Alors qu'attendez-vous ?

*Texte : Torisme Val d'Aran
Photos : Torisme Val d'Aran, Francesc Tur*



Brouillard sous le Letassi et le Montcorbison.



Montlude

a nature capricieuse du Val d'Aran ne laisse personne indifférent. Forêts luxuriantes, vallées profondes, sommets escarpés, cascades impressionnantes et rivières sinueuses composent un paysage naturel d'une beauté époustouflante. Un décor de carte postale duquel émergent plus d'une cinquantaine de sommets (tuc en aranais) de plus de 2 000 mètres d'altitude, qui résistent stoïquement au cours du temps et constituent de majestueux belvédères offrant un panorama privilégié sur le reste des Pyrénées. Certains de ces multiples sommets sont réservés aux alpinistes confirmés, mais il en est également de beaucoup plus accessibles, permettant à tout un chacun de profiter des trésors naturels du Val d'Aran. Les protagonistes du présent reportage sont cinq sommets parmi les plus emblématiques de la région, que ce soit du fait de leur emplacement, de leur beauté, de leur histoire ou simplement de leur présence ici. Si vous aspirez à découvrir une facette largement méconnue du Val d'Aran, il suffit d'enfiler vos chaussures de randonnée, de planifier votre itinéraire, de consulter les prévisions météo et d'avoir envie de grimper. Le Val d'Aran s'occupe du reste.

MONTCORBISON (2 173 m)

Informations pratiques :

Accès : Gausac - Bassa d'Oles

Départ : depuis Bassa d'Oles

Difficulté : moyenne

Durée de l'ascension : 2 h 40

Dénivelé : 560 m

Le sommet le plus accessible du Val d'Aran

Situé au cœur du Val d'Aran, le Montcorbison offre un fantastique panorama sur le reste de la vallée. Très accessible tant par sa situation géographique que par son faible niveau de difficulté, c'est l'un des sommets les plus visités d'Aran. L'approche se fait depuis Gausac par la piste asphaltée menant à la Bassa d'Oles, qui permet de traverser la forêt de Baricauba jusqu'au refuge de Piusa, où vous stationnez votre véhicule. De là, vous traverserez une zone de prés en direction du flanc du Montcorbison, déjà visible côté sud-ouest. Le sentier est balisé avec des marques jaunes. Il vaut la peine de vous lever tôt, car vous aurez alors de grandes chances de croiser des espèces sauvages endémiques - chevreuils, cerfs, isards - une

fois atteinte la partie haute. L'emplacement privilégié de ce sommet discret en fait un belvédère exceptionnel, permettant d'observer la plupart des villages du Naut (haut) et Baish (bas) Aran.

MONTLUDE (2 518 m)

Informations pratiques :

Accès : Montlude par Laujò

Départ : depuis la piste de Portet

Difficulté : moyenne

Durée de l'ascension : 3 h 30

Dénivelé : 1 130 m

La montagne magique

Surnommé « la montagne de lumière », le Montlude est stratégiquement situé dans le bas Aran. Son sommet est accessible depuis n'importe lequel de ses versants. L'ambitieux projet « Montlude Magique » en cours de développement a pour ambition de récupérer et promouvoir les itinéraires d'ascension ancestraux depuis cinq villages du Baish Aran (Vilamós, Arres, Bossóst, Les et Canejan). Bien que l'itinéraire le plus emprunté soit celui partant de Vilamós en montant en voiture par la piste d'Uishera, celui que nous vous proposons fait partie

des plus jolis : il passe par l'Estanh de Laujò et le col de Barracomica, du côté nord du massif.

Remontez la piste de Portet en 4 x 4 depuis le village de Les. Après avoir quitté la piste asphaltée et dépassé l'intersection du village de Bordius, un poteau signale le début de l'ascension via l'Estanh de Laujò. L'excursion prend la journée, mais le panorama et les différents points de vue ponctuant l'itinéraire rendent la marche très agréable. L'arrivée au sommet du Montludé par son arête est permet de découvrir l'un des plus beaux panoramas sur le massif des Maladetas.

MONTARDO (2 833 m)

Informations pratiques :

Accès : Arties - Ribèra Valarties

Départ : depuis le parking de Ressec

Difficulté : élevée

Durée de l'ascension : 4 h 15

Dénivelé : 1 475 m

Un sommet mythique du Val d'Aran

Le sommet le plus emblématique du Val d'Aran est indiscutablement le Montardo, avec son panorama imprenable sur le parc national d'Aigüestortes i Estany de Sant

Maurici et les centaines de lacs qu'il recèle tels d'inestimables trésors. Toujours présent en toile de fond des paysages d'Arties et de la vallée de Valarties, le Montardo est certainement le pic le plus connu d'Aran. L'approche se fait par Arties, afin d'entamer l'ascension depuis le refuge de Restanca. Bien qu'abrupte, la montée est entrecoupée de repos providentiels rendant l'ascension bien plus supportable. Balisé GR (marques blanches et rouges), le sentier est très facile à suivre. Dans sa première partie, des zones pavées viennent rappeler l'importance de ces chemins à



**Toujours présent
en toile de fond des
paysages d'Arties
et de la vallée de
Valarties,
le Montardo est
certainement le pic le
plus connu d'Aran**

L'époque de la construction des centrales hydroélectriques, autour des années 40.

MAUBÈRME (2 882 m)

Informations pratiques :

Accès : Maubèrme par Montoliu

Départ : depuis Plan de Tor

Difficulté : élevée

Durée de l'ascension : 5 h

Dénivelé : 820 m

Le plus méconnu

Le Maubèrme se distingue dans le Val d'Aran comme l'un des plus beaux sommets des Pyrénées. La limite nord du Val d'Aran est la partie la moins visitée et la plus méconnue de notre territoire, réservant d'incroyables surprises telles que le majestueux Maubèrme. Ses paysages de prairies alpines limitrophes de la France, avec le lac de Montoliu et les anciennes mines d'Urets, marqueront votre souvenir.

L'approche se fait par la piste forestière de Bagergue jusqu'au Plan de Tor, où vous laisserez votre véhicule (de préférence un 4 x 4) et prendrez la direction du Montoliu. Contournez ce dernier, puis accédez au Pòrt d'Urets via les ruines des mines désaffectées. Puis contournez tout le flanc du Tuc de Maubèrme afin d'attaquer le sommet par son canal nord-ouest. La descente peut se



Val de Molières depuis le refuge

faire par le même chemin, ou en prenant vers l'ouest en direction des étangs de Maubèrme et du lac de Liat, où vous récupérez le GR-211 qui vous ramènera à votre point de départ.

MOLIÈRES (3 010 m)

Informations pratiques :

Accès : entrée sud du tunnel de Vielha

Départ : entrée sud du tunnel de Vielha

Difficulté : élevée

Durée de l'ascension : 4 h

Dénivelé : 1 415 m

Le toit du Val d'Aran

Le Tuc de Molières domine le décor naturel du Val d'Aran à la façon d'un géant, avec sa crête servant de ligne de démarcation naturelle nord-sud entre la Catalogne et l'Aragon. Il s'agit du point culminant du Val d'Aran, et de l'un des 3 000 les plus accessibles des Pyrénées. Nous vous proposons l'itinéraire d'ascension le plus habituel, partant de l'entrée sud du tunnel de Vielha. Vous commencerez par traverser

une zone de prairies et une jolie forêt de hêtres où le sentier est jalonné de panneaux informatifs sur le thème des zones humides de haute montagne (Molières). La première et la seconde cascade marquent les débuts de l'environnement alpin qui s'offrira à vous jusqu'au sommet. Un refuge moderne vous attend à 2 400 mètres d'altitude, pouvant servir d'abri en cas de besoin ou simplement le temps de reprendre des forces.

Ces cinq sommets ne sont qu'un petit échantillon des trésors naturels à découvrir dans le Val d'Aran.

PROFESSIONNELS DE LA MONTAGNE DU VAL D'ARAN

Pour plus de commodité et de sécurité, nous vous recommandons d'engager l'un des guides de montagne certifiés du Val d'Aran. Pour plus de renseignement sur ces entreprises, rendez-vous sur notre site : <http://www.visitvaldaran.com/fr/randonee/>



Hôtels de *charme*

La magie de l'hiver

Vous allez découvrir dans ce publireportage les perles cachées du Val d'Aran, les hôtels qui vont vous émerveiller pour leur qualité, leur accueil, leur service et leurs installations.

Texte: Anna Affeltranger
Photos: Hôtels

★★★★ *Hôtel Spa CASA IRENE*

★★★★ *Hôtel de TREDÒS*

★★★ *Hôtel MAUBERME*





Hôtel Spa CASA IRENE www.hotelcasairene.com

Un établissement précurseur dans la vallée

À seulement 6 kilomètres seulement des pistes de Baqueira Beret, Casa Irene accueille ses hôtes dans une atmosphère élégante et détendue où l'on se sent comme à la maison.

Casa Irene est un établissement incontournable du Val d'Aran, un modèle de sérieux et de tradition riche de 40 ans d'expérience. Splendide avec ses toits mansardés traditionnels, le bâtiment augure un séjour mémorable et relaxant. Les boiseries du décor ajoutent à l'ambiance chaleureuse du lieu, fruit du travail précurseur d'Irene España dans l'industrie hôtelière de la vallée.

Entièrement équipées et très accueillantes, les chambres invitent au repos après une longue journée sur les pistes. Le salon de thé et le salon avec cheminée sont les endroits parfaits pour se retrouver en famille ou entre amis, et le restaurant gastronomique donne accès à un monde de sensations enivrantes flattant le goût et l'odorat. La zone de spa, avec ses multi-

ples services dont une cabine de massages, constitue le point d'orgue d'un séjour de rêve dans le Val d'Aran.

Pour les personnes en quête d'un cadre spécial pour un congrès ou une célébration, Casa Irene dispose d'un espace exclusif - Es Bordes dera Artiga - pour tous types d'événements, avec la garantie de service, d'attention et de qualité qui a fait la réputation du restaurant d'Arties.

L'ENVIRONNEMENT

Sis dans l'environnement privilégié d'Arties, à Naut Arana, l'hôtel Casa Irene est entouré de constructions au style typiquement aranais qui ont fait le succès du village.

CARACTÉRISTIQUES

Chambres : 22 avec Internet, télévision, sèche-cheveux et salle de bain complète.

Services : cafétéria, spa avec jacuzzi, hammam (ou bain ture), douches de contraste, cabines de massage, piscine chauffée et espace détente.

Restaurant gastronomique, salle de réunion, salon de thé, salon avec cheminée, parking, jardin et salle de réception (210 convives).

RÉSERVATIONS

C/ Major, 22
25599 Arties,
Val d'Aran (Lérida)
Tél. +34 973 644 364
Fax +34 973 642 174
www.hotelcasairene.com
info@hotelcasairene.com





Hôtel de TREDÒS - Baqueira www.hoteldetredos.com

Un établissement raffiné, chaleureux et familial

L'hôtel de Tredòs est un modèle de bon-goût avec son décor rustique raffiné et son accueil familial chaleureux.

Le cadre idéal pour un repos bien mérité au terme d'une journée sportive sur les pistes, à deux pas de la station et dans une atmosphère conviviale et paisible. Le journaliste Fernando Gallardo le décrit comme « le meilleur endroit pour passer un séjour agréable en famille au Val d'Aran » dans son guide Hoteles con encanto de España (Hôtels de charme en Espagne). Et c'est vrai.

Toutes les chambres ont été aménagées pour rendre votre séjour plus agréable. Les couleurs apaisantes, les boiseries et le confort des lits invitent au repos.

Le grand salon est l'endroit idéal pour lire, prendre un café, siroter un cocktail ou passer le temps en contemplant le superbe panorama à travers les grandes baies vitrées.

L'ENVIRONNEMENT

En surplomb de la région idyllique du Val d'Aran, à deux pas de la station de ski de Baqueira-Beret, l'hôtel de Tredòs est un paradord qui ravira les visiteurs aux goûts raffinés.

Il s'agit d'un hôtel-chalet typique de cette région du cœur des Pyrénées, unique avec son climat atlantique de haute montagne, qui invite à profiter des sports de neige l'hiver et d'un environnement privilégié l'été.

Pour plus de confort, un **service de transport privé** vous conduira gratuitement de l'hôtel au pied de la télécabine du Val de Ruda.

CARACTÉRISTIQUES :

Chambres : 38 doubles, 2 individuelles et 8 suites junior – équipées de la télévision par satellite, du WiFi, d'un fond musical, d'une salle de bain complète et d'un balcon avec vue pour la plupart.

Installations : restaurant, cafétéria, salon, parking et garage couvert (payant).

RÉSERVATIONS

Hôtel de Tredòs
25598 Tredòs - Naut Aran
(à côté de Baqueira)
Tél. : +34 973 644 014
www.hoteldetredos.com
parador@hoteldetredos.com





Votre hôtel au cœur du Val d'Aran

En quête de l'hôtel idéal pour profiter de la nature, faire du ski et vous détendre dans le cadre idyllique du Val d'Aran ? Ne cherchez plus : le Mauberme vous attend à Salardú avec tout ce que vous pouvez espérer - seule reste à définir la durée de votre séjour. Le Mauberme fournit le cadre, à vous de fixer la durée.

Que ce soit pour une escapade de fin de semaine ou un séjour plus long, le Mauberme est une option de choix pour profiter pleinement du Val d'Aran. Il ne vous reste plus qu'à choisir vos dates ! Nous vous expliquons où, comment et pourquoi.

L'hôtel Mauberme se trouve à Salardú, à seulement 4 km de Baqueira Beret. Petit et exclusif, l'établissement ne compte que 11 chambres - 9 doubles et 2 suites - spacieuses, soignées et décorées dans le moindre détail. L'accueil familial et son atmosphère chaleureuse en font l'hôtel idéal pour se détendre et profiter de la nature, du ski et des activités de plein air.

Empreint de toute la magie du Val d'Aran, le Mauberme est l'endroit parfait pour déconnecter de la façon qui vous convient le mieux : en admirant le superbe panorama sur le pic de

l'Aneto et le massif de Maladeta, en profitant à fond d'une journée sur les pistes, ou en vous essayant à l'une des multiples activités sportives et de loisirs à portée de main. Quelle que soit l'option de votre choix, un salon accueillant et la chaleur d'un feu de cheminée vous accueilleront à votre retour au Mauberme.

Mais ce n'est pas tout : l'établissement dispose également d'une suite avec deux espaces, d'une grande terrasse avec vue, d'une salle de sport avec sauna infrarouge, d'un local à ski avec chauffe-chaussures individuels, etc. L'hôtel sert un petit-déjeuner complet et de qualité à base de produits du Val d'Aran ; pour les autres repas, un vaste choix de restaurants est accessible à pied depuis l'établissement.

Repos actif dans le cadre magique du Val d'Aran. N'attendez plus pour le découvrir.

CARACTÉRISTIQUES

Chambres : 9 doubles et 2 suites. Toutes les chambres ont un plafond lambrissé, une salle de bain complète avec sèche-cheveux, un self-service de café et infusions et un téléviseur connecté.

Installations : chauffage au sol, ascenseur et parking couvert gratuit. Salle de sport avec sauna infrarouge, local à ski avec chauffe-chaussures individuels, garage et coin atelier entièrement équipé pour vélos et motos.

Services : Wi-Fi gratuit. Cartes acceptées (Visa et Mastercard).

RÉSERVATIONS

**Ctra. Bagergue, 3
25598 Salardú -
Val d'Aran (Lérida)
Tél. fixe : +34 973 645 517
Tél. portable : +34 619 076 260
www.hotelmauberme.com
info@hotelmauberme.com**

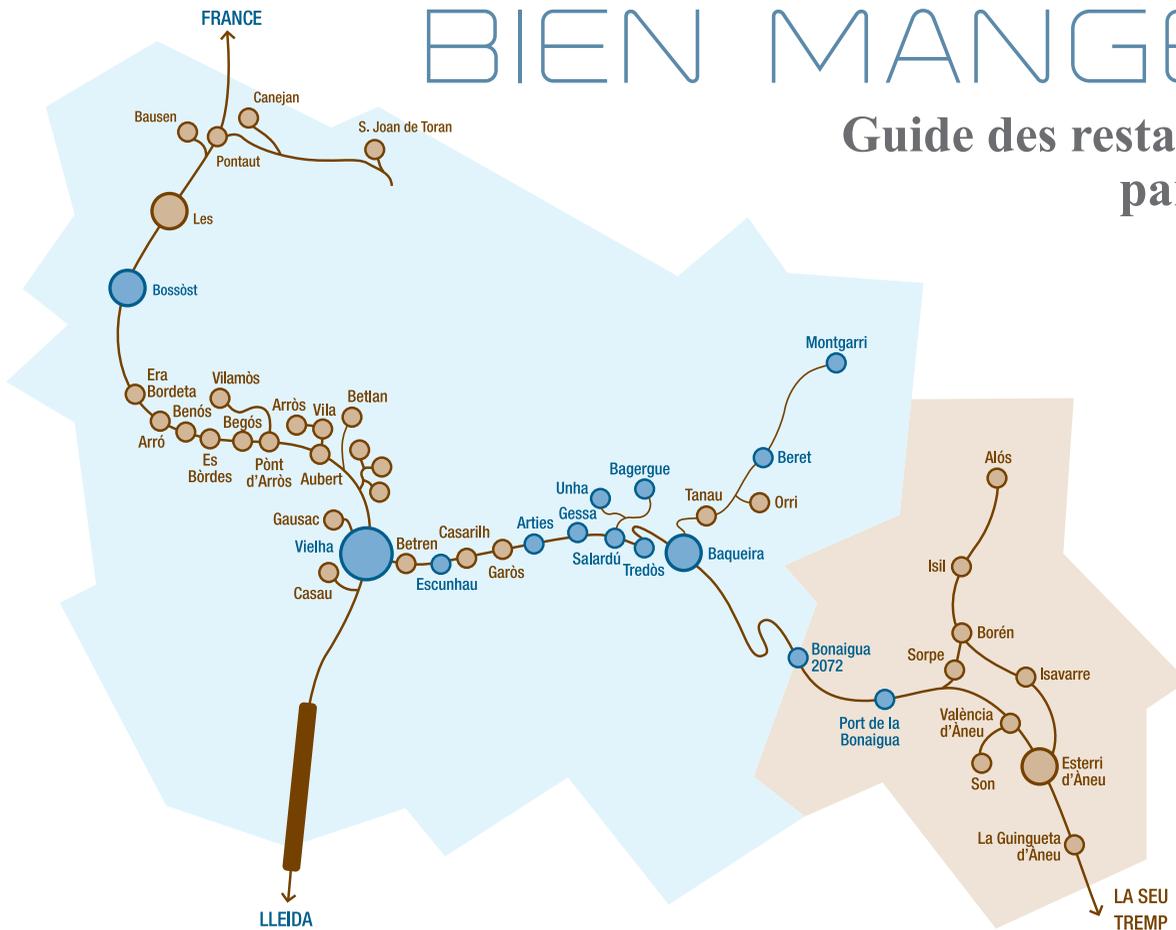
**Facebook.com/hotelmauberme
Twitter : @HotelMauberme
Instagram.com/hotelmauberme**

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



BIEN MANGER

Guide des restaurants par villes



ARTIES (pages 54-56)

Bòrdes Dera Artiga
Casa Irene
Eth Triton - Brasserie
Eth Triton - Restaurant
La Casuca de Arties
L'Entrecôte Genial
Montarto
Mozart
Sidreria Casa Pau
Tauèrna Urtau
Trébol

BAGERGUE (page 56)

Casa Perú
Unhòla

BAQUEIRA (pages 58-62)

Bar Croack / Restaurant Tamarro
El Bistro - Hôtel Santos Val de neu
El Bosque - Hôtel Santos Val de Neu
Esquiró
La Borda Lobató
La Fondue - Hôtel Santos Val de neu
La Nonna - Hôtel Santos Val de Neu
La Pierrade
La Raclette

Monty's
La Racletterie - Rafael Hoteles
Octopus - Hôtel Santos Val de Neu
Ticolet
Wine Bar Viña Pomal Baqueira
La Perdiu Blanca

BONAIGUA (page 62)

Bonaigua
Cap del Port

BOSSÒST (page 62)

Urtau

ESCUNHAU (page 64)

Casa Turnay

GESSA (page 64)

Casa Rufus

MONTGARRI (page 64)

Casa Vall
Refugi Amics de Montgarri

PLA DE BERET (page 64)

Pla de Beret

SALARDÚ (page 64-65)

Eth Bòt
Pizzeria La Estrellita
Vinoteca Gris
Wellbourne Restaurant

TREDÒS (page 65)

Era Caseta Des Deth Mestre

UNHA (page 65)

Era Cassanhau

VIELHA (pages 65-66)

Brasería Pradets
Coto Marzo
Era Coquèla
Era Lucana
Eth Cornèr
La Fonda
Sidreria Era Bruisha
Tauèrna Aranesa
Turrull
Urtau
Xatú



**BÒRDES DERA
ARTIGA
ARTIES**
Pè Deth Montardo,
s/n Ribera de
Valarties

Réservations : 973 644 364
Email : info@hotelcasairene.com
Web : www.hotelcasairene.com
Congés : ouvert toute l'année
Cartes de crédit : toutes

Niché au pied du Montardo dans la Ribera de Valarties, Casa Irene jouit d'un cadre idyllique, idéal pour l'organisation d'événements (banquets, mariages, etc.). On y trouve une terrasse extérieure des plus agréables pour l'apéritif, un salon avec cheminée où déguster d'excellents menus, et une salle accueillante pouvant abriter de belles fêtes. Comme toujours, Andrés Vidal a mis tout son savoir-faire dans l'élaboration des menus, agrémentant ses plats montagnards d'une touche de modernité incomparable qui fera de votre événement un moment inoubliable.



**CASA IRENE
ARTIES**
Major, 22

Réservations : 973 644 364
Email : info@hotelcasairene.com
Web : www.hotelcasairene.com
Prix moyen : 40,00 - 60,00 €
Horaires : 13h00-15h00 et 20h00-22h30
Fermeture hebdomadaire : lundis non fériés
Congés : ouvert été et hiver
Cartes de crédit : Visa, Mastercard, Maestro

Depuis 1974, Casa Irene flatte les palais avec sa cuisine pleine de détails, faisant appel aux meilleurs produits que nous offre le terroir. Une cuisine montagnarde typique, qu'Irene marque de son empreinte inimitable.



**ETH TRITON -
Brasserie
ARTIES**
Major, 28

Réservations : 973 636 007
Email : xarihu_70@hotmail.com
Web : www.ethtriton.com
Prix moyen : 25,00 - 30,00 €
Congés : printemps et automne

Une fois de plus, Tolo et Xavi misent fort sur cette brasserie, avec la qualité et le savoir-faire culinaire qui les caractérisent. Croquetas, artichauts braisés et tartare de thon rouge servent de prélude à un authentique festin dont les protagonistes sont l'agneau et le cochon de lait au feu de bois et une belle sélection de grillades de viande (entrecôtes de diverses AOC). Carte des vins simple mais judicieuse.



**ETH TRITON -
Restaurant
ARTIES**
Ctra. Baqueira, 26

Réservations : 973 644 572
Email : xarihu_70@hotmail.com
Web : www.ethtriton.com
Prix moyen : 35,00 - 45,00 €
Horaires : 13h30-15h30 et 20h00-23h00
Congés : ouvert toute l'année
Cartes de crédit : Visa, Eurocard et Mastercard

Leur passé de restaurateurs reste d'actualité. Fidèles à leur vision avant-gardiste de la cuisine de marché, Tolo et Xavi continuent de surprendre avec d'alléchantes nouveautés. Mention spéciale aux plats de poisson et de fruits de mer, à leur célèbre entrecôte de bœuf et au steak tartare, superbement préparés et cuisinés sur le moment pour le plaisir des papilles. Le tout accompagné d'une belle sélection de vins.



**LA CASUCA DE
ARTIES**
Major, 16

Réservations : 973 642 024
Prix moyen : 30 €
Menu : 19 € (le midi uniquement)
Horaires : 13h00-16h00 et 20h00-23h30
Vacances : Mai, juin, octobre et novembre
Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

La gourmandise n'est pas un pêché... L'union de deux concepts : Restaurant à la carte avec une cuisine traditionnelle, des potées, des viandes et des poissons ainsi que les éternels desserts préparés avec soin. Typique taverne du nord, où vous pourrez profiter du temps libre entre amis tout en dégustant des plats faciles à partager, des pinchos et des rations. Vous pourrez également prendre votre premier verre si vous n'êtes pas pressé. Le tout dans un décor très spécial qui vous surprendra.



**L'ENTRECÔTE
GENIAL**
Des Banhs, 1
ARTIES

Réservations : 630 537 289
Prix moyen : 30 €
Horaires : 13h30-15h30 (week-ends et jours fériés) et 18h00-23h30
Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours
Congés : ouvert en hiver
Cartes de crédit : cartes acceptées

Situé juste en face de l'église Santa Maria de Arties, ce restaurant moderne à la cuisine ouverte (show cooking) est spécialisé dans les grillades de viande - provenance Espagne ou Argentine - préparées au jospet. Entrées, desserts typiques et vins de malbec argentins.



**MONTARTO
ARTIES**
Ctra. Baqueira, 13

Réservations : 973 640 902 / 973 644 423
Propriétaire : Nart d'Arties, S.A.
Email : info@edelweissarties.com
Web : www.edelweissarties.com
Prix moyen : 26 €
Menu : 16 €
Horaires : 13h00-15h30 et 20h00-22h30
Fermeture hebdomadaire : Mardi
Vacances : Mai-juin et octobre-novembre
Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Situé près de l'Hôtel Edelweiss d'Arties et ouvert depuis plus de 30 ans, le restaurant Montarto est une référence dans la Vallée. La tradition locale se mélange avec les noms propres en cuisine, avec des plats comme la soupe à l'oignon, le steak au poivre, les aubergines farcies et la tourte à l'oignon. Les succulents desserts sont également cuisinés sur place, comme le reste des plats.



**MOZART
ARTIES**
Pleta d'Arties -
Local 1

Réservations : 973 641 485 / 629 776 348
Propriétaires : Josep et Cristina
Email : rest.mozart.arties@gmail.com
Prix moyen : 35,00 €
Horaires : 13h30-15h30 (week-ends et jours fériés) et 20h0-22h30
Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours
Congés : ouvert été et hiver
Cartes de crédit : Visa, Mastercard, Eurocard

Fidèle aux origines de la fondue depuis 1999, le Mozart obtient les meilleures recettes en combinant d'excellents fromages français et suisses. De la bonne viande est également proposée à la carte, que ce soit en fondue ou à la pierrade. On y mange aussi de la raclette, avec ou sans charcuterie.

Côté desserts, les crêpes, le millefeuille de mascarpone aux fruits rouges et les glaces maison valent le détour.

Une carte de vins espagnols, courte mais excellente, accompagne le tout. Des options intéressantes sont également prévues pour les personnes intolérantes au gluten ou ne mangeant pas de fromage.

WELLBOURNE SALARDÚ

LA DOUCEUR DU FOYER LOIN DE CHEZ SOI

L'établissement introduit dans le Val d'Aran un concept culinaire unique, avec un menu novateur mêlant produits des Pyrénées et d'ailleurs. Le tout accompagné d'excellents vins, avec un personnel aux petits soins, dans un cadre chaleureux et contemporain.

Lorsque les propriétaires du Wellbourne ont visité Salardú pour la première fois, ils y ont retrouvé la douceur de leur lointain foyer - une sensation qu'ils ont souhaité restituer avec ce nouveau restaurant de haute montagne, qu'ils ont agrémenté de touches de modernité. L'endroit compte trois espaces différenciés : la salle Charles Packe (du nom du premier Britannique à avoir découvert la beauté des Pyrénées au XIX siècle) dédiée à la haute gastronomie ; une vaste salle de restaurant à l'ambiance décontractée ; et une zone privée réservée à l'organisation d'événements et repas d'entreprise.

Le restaurant s'adresse à tous les publics, et notamment aux familles dans sa partie la plus spacieuse, qui peut accueillir jusqu'à 60 convives. Un espace de jeu pour



Derrière ce projet culinaire se cachent Ross Gibbens et Michael Kennedy, deux chefs réputés, et Martin Irwin, maître ès cocktails. Avec plus de 30 ans d'expérience derrière les fourneaux, ils cumulent 12 étoiles Michelin à eux trois, acquises au fil d'une vie entière dédiée à la restauration. Le Wellbourne occupe l'ancien Chalet du golf, à 3 kilomètres seulement de la station de ski de Baqueira Beret.



enfants a d'ailleurs été prévu à l'intérieur, en retrait de la salle de restaurant. Notez qu'un parking est mis à disposition de la clientèle, ainsi qu'un service de transfert pour les personnes préférant laisser leur véhicule à la maison ou à l'hôtel.

EN BREF..

Le nouveau restaurant comporte deux salles : l'exclusive salle Charles Packe dédiée à la haute gastronomie et une vaste salle de restaurant accueillant familles et groupes d'amis pour un repas décontracté au terme d'une journée de ski.



Scannez ce code QR et remportez un dîner pour 2 dans l'exclusive salle Charles Packe !



> **WELLBOURNE SALARDÚ**
Restaurant Wellbourne
Carrèr dera Mòla, 5
25598 Salardú (Val d'Aran-Lérida)
Téléphone : +34 680 835 727
E-mail : salardu@wellbourne.es
Site Internet : www.wellbourne.es

Facebook : Wellbourne Salardú
Twitter : wellbourne_es
Instagram : wellbourne_es



SIDRERIA CASA PAU ARTIES Molina, 14

Réservations : 973 645 231 / 609 421 712

Prix moyen : 30 €

Horaires du restaurant : 13h00-16h00 et 20h30-23h30

Horaires du bar : ouvert toute la journée

Vacances : ouvert toute l'année

Cartes de crédit : Visa, Mastercard, Eurocard

Ancien abri de berger du Val d'Aran restauré en 2001. Le bar, situé au rez-de-chaussée, propose un grand choix de pinchos, de cassolettes et de rations, parfaits après une journée de ski.

Le restaurant, spécialisé en cuisine basque, se trouve à l'étage et sert des poissons et des viandes grillés. Parmi les spécialités, vous pourrez goûter notre cidre, accompagné d'artichauts braisés, de calçots (en saison) et d'escargots à « la llauna ».

Il est situé à moins de 3 minutes du parking.



TAUÈRNA URTAU ARTIES Pza. Urtau, 12

Téléphone : 973 640 926

Email : info@urtau.com

Web : www.urtau.com

Horaires : 8h00-23h00

Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours

Congés : ouvert toute l'année

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard, American Express



Taverne située dans le centre d'Arties, avec plus de 50 ans d'histoire. Pintxos classiques et nouveautés de saison y sont proposés au comptoir. La sélection de vins et de bières artisanales accompagnant leur cuisine de montagne a été étoffée cette année.

L'épicerie fine attenante propose des produits de toutes les Pyrénées et d'autres régions, des produits maison étiquetés "Eth Cerèr der Urtau" et un petit espace de dégustation à la carte soignée.



TRÉBOL ARTIES Pl. Urtau, 8 Planta 1^a

Réservations : 973 644 507 / 619 831 674

Horaires : 12h00-24h00

Fermeture hebdomadaire : Mardi

Vacances : ouvert toute l'année

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Il s'agit d'un coquet abri de berger du Val d'Aran, décoré avec beaucoup de goût.

Pedro et Sandra vous y accueilleront comme à la maison. Une carte de tapas et de rations courte mais soignée, avec des produits de choix : tels que les pâtés, le hamburger du Val, du carpaccio, du faux-filet de bœuf, du jambon ibérique de bellota, des huîtres en saison et des salades.

Sans oublier leur délicieuse omelette aux pommes de terre préparée à la demande et leurs desserts. Un choix de vin et de mousses adapté à tous les palais.

Un endroit chaleureux et agréable, idéal pour les amateurs de football et autres sports.



CASA PERÚ BAGERGUE Sant Antoni, 6

Réservations : 973 645 437

Propriétaire : Borda de Lana S.L.

Email : bordalana@casaperu.es

Web : www.casaperu.es

Prix moyen : 30,00 €

Horaires : du lundi au vendredi : 20h00-22h00
samedi, dimanche et jours fériés : 13h00-15h00 et 20h00-22h00

Fermeture hebdomadaire : mercredi

Cartes de crédit : Visa

Situé à Bagergue, le plus haut village du Val d'Aran, ce restaurant tenu par la même famille depuis quatre générations célèbre son 50^e anniversaire. On y déguste des spécialités aranaïses dans un décor traditionnel : tortilla de pommes de terre, trinxat, grillades de viande, ragoûts de gibier, et desserts maison. Cartes de vins nationaux.



UNHÒLA RESTAURANT BAGERGUE Major, 16



Type de cuisine : Basque - aranaïse et actuelle

Réservations : 973 644 672 / 646 256 141

Propriétaire : Ignacio

Email : unholabagergue@hotmail.com

Web : www.restauranteholaweb.es

Prix moyen : 30,00 €

Horaires : du lundi au jeudi 20h00-23h00
vendredi et samedi 13h00-15h30 et 20h00-23h00

Fermeture hebdomadaire : Dimanche (sauf jours fériés et ponts)

Congés : consulter le site Internet.

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Situé à Bagergue, à 5 minutes de Baqueira Beret, Unhòla est un classique du Val d'Aran depuis plus de 30 ans. Les propriétaires ont changé en 2008 et l'endroit est devenu une référence gastronomique pour savourer une cuisine soignée et adaptée à la plupart des palais, avec des produits de première qualité provenant en grande majorité du Pays Basque, de France et du Val d'Aran.



SENTEZ LA NEIGE COMME VOUS NE L'AVEZ JAMAIS SENTIE

Équipez-vous chez les meilleurs commerçants. **TOTI ARAN - SKI URGENT** vous propose un atelier de réparation et de location de matériel de ski exceptionnel à la technologie de la dernière génération.

**TOTI RENT
SKI URGENT**

www.totirentskijurgent.com

Perimetrau, S/N. Edif. Port de la Bonaigua Local 1-J - 25598 Baqueira Beret

T. 973 64 43 04 / 973 64 47 87 - info@totirentskijurgent.com

elan



MONTANA+

URTAU

Pintxos, tapas et cuisine à partager



Carte des vins et bières

WWW.URTAU.COM

ARTIES - VIELHA - BOSSÒST



La boutique gastronomique des Pyrénées.

Un espace unique où vous trouverez les meilleurs produits gastronomiques des Pyrénées, ainsi qu'une grande sélection de vins nationaux et internationaux.

Il dispose d'un espace de dégustation et de vente en ligne.

www.pirineugourmet.com - Arties, Plaza Urtau 10 - 973 253 284

Avez-vous une idée ?

Expliquez-nous, et nous la réaliserons.

Des repas ou des dîners à la maison, à des fêtes privées dans des coins uniques de la Val d'Aran

www.cateringurtau.com - catering@urtau.com - 973 644 421



BAR CROACK / RESTAURANT TAMARRO
BAQUEIRA
 Noyau Baqueira
 1.500 Bât. Marimanha

TAMARRO
 HÔTELLIANTÉ

Réservations : 973 644 322 / 672 177 192

Email : info@ticolet.com

Web : www.tamarrobaqueira.com

Prix moyen : 25,00 - 35,00 €

Menu fondue : 27,00 €

Horaires : restaurant : 13h30-15h30 et 20h00-23h00 / bar : 13h00-02h00

Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours

Congés : ouvert l'hiver

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Au Tamarro, la famille España (également propriétaire du restaurant Ticolet) propose une carte soignée - à laquelle figure la traditionnelle fondue de fromage - toujours avec la meilleure garantie. Le Croack, la zone de bar servant de lieu de rendez-vous le midi et en fin de journée après le ski, sert des sandwiches originaux, des tapas et de petits plats. Le soir, on s'y retrouve pour boire un verre dans une ambiance musicale. Ouvert jusqu'à 2h du matin.



EL BISTRO HOTEL SANTOS VAL DE NEU
BAQUEIRA
 Perimetrau s/n

Réservations : 973 635 000

Web : www.hotelbaqueiravaldeneu.com

Email : reservas.valdeneu@h-santos.es

Prix moyen : 20 € par personne

Horaires : 11h00-01h00 sans interruption

Cartes de crédit : Toutes

Doté d'une imposante cheminée, le lieu vous invite à discuter et à partager vos expériences dans une atmosphère chaleureuse et accueillante tout en profitant d'une excellente collation. Avec une cuisine typique, le menu propose des plats rapides et savoureux tels que des hamburgers et salades, mais aussi les traditionnels plats à déguster à la cuillère.



EL BOSQUE HOTEL SANTOS VAL DE NEU
BAQUEIRA
 Perimetrau s/n

Réservations : 973 635 000

Web : www.hotelbaqueiravaldeneu.com

Email : reservas.valdeneu@h-santos.es

Prix moyen : 50 € par personne

Horaires : 20h00-23h00

Cartes de crédit : Toutes

La récompense après une journée de ski prend forme à travers une expérience culinaire. Le lieu propose une cuisine internationale composée des meilleurs produits frais du marché. Des spécialités en viandes de la vallée et poissons, mais aussi des plats de la gastronomie traditionnelle de la région, tel "le pot aranis" sont proposés. Sont recommandés le saumon de la vallée, le turbot sauvage, le poulpe ou les légumes de saison sautés. Une grande sélection de vins et desserts sont proposés.



ESQUIRO
BAQUEIRA 1.500
 Bât. Mauberme

Réservations : 973 645 430

Web : www.restauranteesquiro.com

Prix moyen : 40,00 - 45,00 €

Horaires : 13h00-16h00 et 20h30-23h00

Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours

Congés : avril, mai et juin

Cartes de crédit : Visa, Eurocard et Mastercard

Ce chaleureux restaurant, le plus ancien de Baqueira 1500, propose une délicieuse cuisine de marché à base de poisson et de fruits de mer. L'été, les journées gastronomiques du riz s'invitent à cette carte aux accents marins, que complète une belle sélection de vins.



LA BORDA LOBATÓ
BAQUEIRA
 Núcleo 1 500

Réservations : 973 645 708 / 973 639 001

Propriétaire : Sr. José M^o de Castellarnau Castel

Gestion : BAQUEIRA BERET, S.A.

Email : restauracion@baqueira.es

Nouvelle carte de 1/2 rations le midi, de tapas et d'après-ski sur sa nouvelle terrasse Barceló.

Déjeuners et dîners raffinés : à la carte 13h00-15h30 et 20h15-23h00

Nouveau bar pour l'apéritif et prendre un verre

Cartes de crédit : Visa, Mastercard, American Express

La Borda Lobató est devenu un restaurant en 1976 et est depuis lors une référence pour les skieurs et les invités les plus célèbres.

Le restaurant se situe dans le Núcleo 1 500 à Baqueira près de l'Hôtel Montarto. L'endroit a inauguré une terrasse extérieure la saison dernière, et un nouveau design d'intérieur avec un long bar pour les boissons. Les dîners à La Borda Lobató feront revivre le souvenir de vos journées de ski à Baqueira Beret.



LA FONDUE HOTEL SANTOS VAL DE NEU
BAQUEIRA
 Perimetrau s/n

Réservations : 973 635 000

Web : www.hotelbaqueiravaldeneu.com

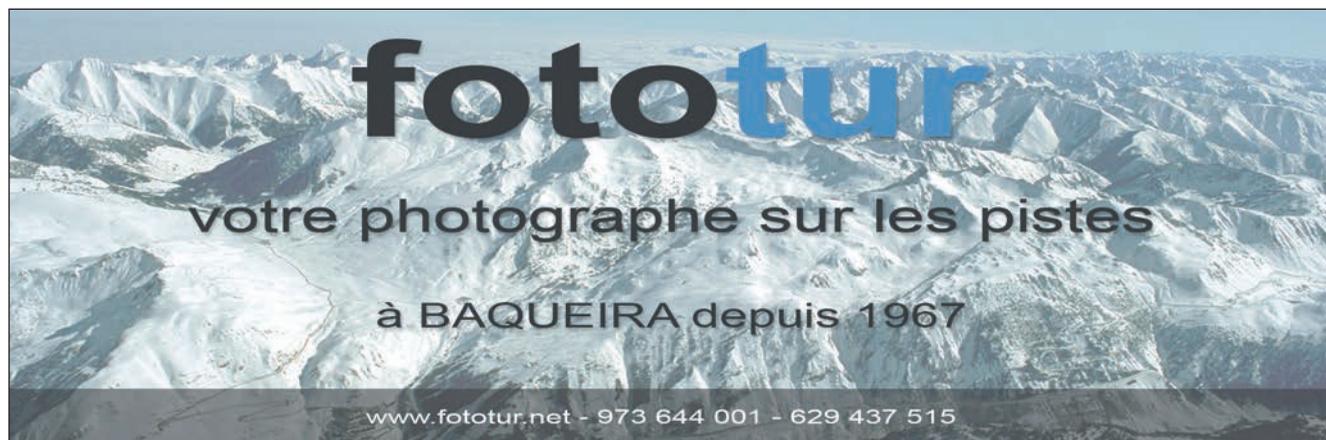
Email : reservas.valdeneu@h-santos.es

Prix moyen : 40 € par personne

Horaires : 13h30-23h00

Cartes de crédit : Toutes

Une place idéale pour amateur de cuisine montagnarde française et Suisse. Le lieu se distingue pour ses fondues et raclettes. Les plats amusants et savoureux à déguster en bonne compagnie, après une journée de ski et dans un cadre apaisant s'accompagnent des fondues au chocolat.



TAPAS
OU DÎNER

—

VERRES D E VIN
OU DEMI

—

AU BAR
OU ASSIS:

—

LA BORDA
OU LA BORDA



Quelque soit votre envie, prendre un pot, manger des tapas, déjeuner, dîner, profiter de la cuisine de haute montagne... vous trouverez à La Borda le lieu idéal pour combler toutes vos envies. La Borda Lobató vous propose une offre très variée en famille, avec des amis : la gastronomie, pour le plaisir. Venez la vivre.

TEL. 973 64 57 08 | 973 63 90 01
NÚCLEO BAQUEIRA 1.500





**LA NONNA
HOTEL SANTOS
VAL DE NEU
BAQUEIRA**
Perimetrau, s/n

Réservations: 973 635 000
Web: www.hotelbaqueiravaldeneu.com
Email: reservas.valdeneu@h-santos.es
Prix moyen: 25 € par personne
Horaires: 20h00-23h00
Cartes de crédit: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Le lieu idéal pour les amateurs de cuisine italienne qui offre le cadre incomparable d'un exclusif cinq étoiles Grand Luxury Mountain. La carte propose une grande variété de pâtes et pizzas variées qui ne laisseront indifférents aucun visiteurs. La maison se distingue par son offre d'antipasti spectaculaire à partager, son risotto et ses desserts fait maison.

" La Pierrade "

**LA PIERRADE
BAQUEIRA**
Núcleo 1 500

Réservations: 973 645 477 / 672 177 191
Email: info@ticolet.com
Web: www.lapierradebaqueira.com
Menu: 27,50 € T.T.C.
Horaires: 13h30-15h30 et 20h00-23h00
Vacances: ouvert pendant les saisons d'hiver et d'été
Cartes de crédit: Visa, Eurocard, Mastercard

Choisissez parmi la meilleure sélection de viande fraîche et élevez vous-même la cuisson souhaitée. Il s'agit d'une méthode traditionnelle qui consiste à faire cuire sur une « llosa ».

" La Raclette "

**LA RACLETTE
BAQUEIRA**
Núcleo 1 500

Réservations: 973 645 477 / 672 177 191
Web: www.laraclettebaqueira.com
Menu: 27 € T.T.C.
Horaires: 20h00-23h00
Ouvert le midi le weekend-end et les jours fériés
Vacances: ouvert pendant les saisons d'hiver et d'été
Cartes de crédit: Visa, Eurocard, Mastercard

Restaurant spécialisé en Raclette, ce plat typique de la cuisine alpine, préparé dans cet établissement avec beaucoup de professionnalisme et des produits de qualité.



**MONTY'S
BAQUEIRA**
Ctra. Beret, Km 3

Réservations: 638 810 545 / 619 939 979
Web: www.montysbaqueira.com
Email: info@montysbaqueira.com
Prix moyen: 30 €
Horaires: 14h00-01h00
Vacances: ouvert pendant la saison de ski
Cartes de crédit: Toutes

Il s'agit d'un ancien abri de berger situé près de La Pleta de Baqueira ayant son propre parking. Il a été joliment restauré en un local attrayant avec une terrasse climatisée au temps d'hiver et d'excellentes vues. Le faux-filet et l'entrecôte sont les favoris de son grill et les « calçots » son plat vedette. L'endroit est aussi idéal pour grignoter un bon morceau jambon de pata negra avec du pain de cristal et se détendre avec les meilleurs gin tonics premium.



**LA RACLETTERIE
RESTAURANT
RAFAEL HOTELES
BY LA PLETA
BAQUEIRA**
Ctra. Baqueira a Beret, cota 1.700

Réservations: 973 645 550
Email: reservas.lapleta@rafaelhoteles.com
Web: www.lapleta.com
Horaires: 20h00-23h00
Vacances: ouvert décembre – avril
Cartes de crédit: toutes

Découvrez les meilleurs saveurs suisses dans le nouveau restaurant La Racletterie, au Rafaelhoteles by La Pleta. Dégustez le meilleur fromage du canton de Valais fondu et accompagné de toutes sortes de délicieuses accompagnements: bacon, pommes de terre, salades et charcuteries... Une proposition essentielle pour les amateurs du fromage. Ou si vous voulez, vous pouvez profiter des saveurs particulières dans l'un des restaurants de l'hôtel: La Pleta Sushi Restaurant, Del Gel al Foc ou Petita Borda.



**OCTOPUS
HOTEL SANTOS
VAL DE NEU
BAQUEIRA**
Perimetrau, s/n

Réservations: 973 635 000
Web: www.hotelbaqueiravaldeneu.com
Email: reservas.valdeneu@h-santos.es
Prix par enfant: 25 €
Horaires: 20h00-23h00
Cartes de crédit: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Pensé pour le plus grand confort des familles avec enfants, s'est ajouté à cet hôtel un restaurant pour enfants. Le lieu se présente sous la forme d'un buffet supervisé par un personnel qualifié et permet l'accès à des enfants non accompagnés: Le choix s'articule autour de plats amusants pour les enfants dans leur propre cadre pendant que les parents se détendent dans d'autres restaurants sachant que leurs enfants sont dans de bonnes mains.



" La Raclette "

Núcleo Baqueira 1 500



Tel. +34 973 64 54 77

" La Pierrade "

#DrinkeryPub
#Baqueira1500
#Conversation #Détente
#Rires #Amis
#PremiumGinTonic
#UneAutreTournée



En après-midi, en soirée. Rien de mieux que de se détendre au Drinkery Pub.
La meilleure ambiance. Les meilleures boissons. Cocktails. Grande sélection de gin, de whisky...
de bières. Musique. Amis. De 18h à 1h du matin. Qu'est-ce qui vous ferait plaisir ?
Le Drinkery Pub est situé au coeur de l'activité de Baqueira 1500.

Tel. 973 63 90 01 | montarto@baqueira.es | www.montarto.com





TICOLET
BAQUEIRA
Núcleo 1 500

Réservations : 973 645 477 / 672 177 191
Web : www.ticolet.com
Email : info@ticolet.com
Prix moyen : 48 € - 50 €
Horaire : 13h30-15h30 et 20h00-23h00
Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours
Vacances : ouvert pendant la saison d'hiver et le mois d'août
Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Il s'agit de l'un des établissements les plus historiques de Baqueira depuis son ouverture en 1976, situé au cœur du Núcleo 1 500. Pionnier dans le secteur, l'endroit à su convaincre une clientèle fidèle jusqu'à ce jour grâce à ses efforts et sa consécration.

Il propose une carte attractive et variée de plats élaborés avec des produits de qualité. Vous pourrez choisir les meilleurs poissons en fonction du marché. Excellente carte de vins.



WINE BAR
VIÑA POMAL
BAQUEIRA
BAQUEIRA
Núcleo 1 500 (en
façade de l'Hôtel
Montarto)

Réservations : 973 639 001
Propriétaire : BAQUEIRA BERET, S.A.
Email : restauracion@baqueira.es
Cartes de crédit : Visa, Mastercard, American Express

Carte de petites rations pour « grignoter » tout en dégustant un vin entre amis, pour déjeuner ou même dîner en profitant de la variété de sa carte. Parking.

La Perdiu Blanca



LA PERDIU
BLANCA
BAQUEIRA
Núcleo 1 500

Buffet le soir. Préparation quotidienne de menus. Propre boulangerie et pâtisserie.
Salons d'une capacité de 20 à 150 personnes, avec des menus et des budgets sur mesure.
Grand buffet de petit-déjeuner, ouvert de 8h00 à 10h30



BONAIGUA
BONAIGUA
Puerto de la
Bonaigua, s/n

Réservations : 626 287 637 / 973 639 001
Email : restauracion@baqueira.es
Propriétaire : BAQUEIRA BERET, S.A.

Restaurant - Pizzeria
Menu : carte et menus servis à table.
Horaire : 12h00-16h00

Bar - Cafétéria : Service de bar avec de succulents sandwiches et une terrasse panoramique.
Horaire : 09h00-17h00
Près du télésiège de Bonaigua.
Parking.

Refugi San Miguel
Choix raffiné de tapas et de bières.
Avec La contribution de Paco Roncero et Dani García pour les tapas.
Réservations pour les groupes d'après-ski avec des menus tapas et un DJ entre 16:30 et 21:00 h.
Réservations pour les dîners et les fêtes avec DJ et service de bus aller-retour « pour profiter des boissons ».
C'est un endroit différent ... Visitez-Le !



CAP DEL PORT
BONAIGUA - BAQUEIRA
Comarcal 142,
Km 165
2 072 m d'altitude

Réservations : 973 291 498
Web : www.capdelport.com

Prix moyen : 30 €
Horaire de la Cafétéria : 10h00-18h00 (Ouvert tous les jours)
Horaire du Restaurant : 13h30-16h00 et 20h30-22h30
Fermeture hebdomadaire du Restaurant : Dimanche soir; lundi, mardi et en été.
Vacances : ouvert pendant les saisons d'hiver et d'été.
Cartes de crédit : Toutes

Bâtiment particulier, avec un emplacement incomparable : tout en haut du Port de la Bonaigua. Vous pourrez y accéder en voiture ou encore en ski par les pistes.
La cafétéria est l'endroit idéal pour s'arrêter pendant la journée de ski. Avec ses vues extraordinaires sur la Vallée, le restaurant offre une cuisine haut de gamme avec des plats comme le riz au bouillon de canard, le bœuf Stroganoff, le pavé aux échalotes et bien sûr, les fameux « œufs cassés », les viandes braisées et les assortiments de produits ibériques avec son excellent jambon ibérique que vous trouverez également à la cafétéria.

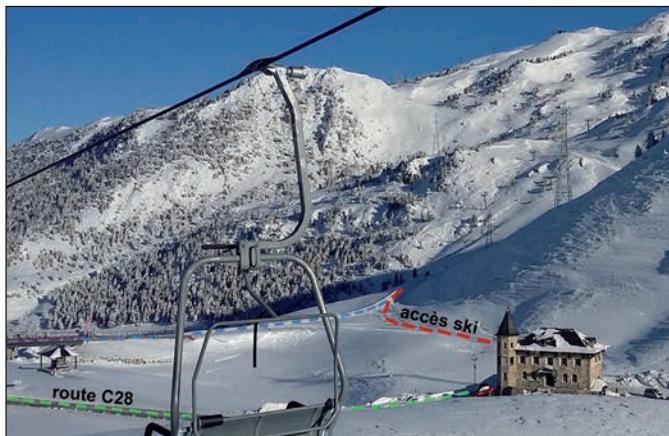


URTAU
BOSSÒST
Pça. Dera Glèissa, 3

Téléphone : 973 647 327
Email : info@urtau.com
Web : www.urtau.com

Horaires : 10h00-23h00
Fermeture hebdomadaire : lundi en hiver
Congés : ouvert toute l'année
Cartes de crédit : Toutes

Face à l'église de Bossòst, des pintxos classiques et des nouveautés de saison attendent les clients au comptoir de cette taverne. Déjà étoffée, la carte traditionnelle a été complétée cette année par des plats du jour élaborés à partir d'ingrédients de saison. Les jours de beau temps, l'endroit dispose d'une vaste terrasse ensoleillée.



Restaurant - Bar - Grill
Baqueira - Bonaigua
Téléphone: +34 973 291 498
www.capdelport.com





APRÈS UNE JOURNÉE
ENTOURÉ
DE BLANC,
RIEN DE MIEUX
QU'UN BON VERRE DE ROUGE

Après une bonne journée de ski, que diriez-vous de partager ces moments avec un verre de vin, quelques tapas, entre amis au Wine Bar Viña Pomal de Baqueira Beret. Profitez d'une grande sélection de vins des meilleures AOC et partagez une délicieuse carte de tapas ou un menu. Ouvert de 13h. à 22h., vous trouverez au Wine Bar de Viña Pomal la meilleure façon de finaliser une journée de grand ski.

Tel. 973 63 90 01 | montarto@baqueira.es | www.montarto.com

WINE BAR

BAQUEIRA
..... VIÑA POMAL



CASA TURNAY ESCUNHAU Major, s/n

Réservations : 973 640 292 / 609 355 668

Web : www.casaturnay.com

Prix moyen : 25,00 €

Horaires : 13h30-15h30 et 20h00-22h30

Congés : mai et juin. Ouvert le week-end en octobre et novembre

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard et American Express

Un établissement chaleureux au décor soigné, en plein cœur du charmant village d'Escunhau. La carte, délicate, s'inscrit dans la tradition aranaise avec quelques touches de créativité des plus intéressantes. Mention spéciale à la *olla aranesa*, aux grillades de viande et aux plats de gibier, ainsi qu'à la belle offre de desserts et à une sélection de vins correcte. La boutique attenante vend des produits artisanaux élaborés par leurs soins (biscuits, confitures, conserves, etc.), ainsi que d'autres produits typiques de la région.



CASA RUFUS GESSA Sant Jaume, 8

Réservations : 973 645 246 / 629 037 684

Email : casarufus@gmail.com

Prix moyen : 35 €

Horaires : 13h00-15h30 (weekend et jours fériés) et 20h00-23h00

Vacances : Mai et juin. Octobre : Ouvert uniquement le week-end

Fermeture hebdomadaire : Mardi

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Cet endroit est géré par José Antonio Rufaste, plus connu comme « Rufus » et présente une carte variée et compétitive basée sur les spécialités de la cuisine traditionnelle aranaise, préparées avec les produits frais de la zone. Vous y goûterez l'une des meilleures marmites de la Vallée ainsi que des médaillons de cerf braisés très tendres, seuls ou accompagnés de sauces et pour terminer, une délicieuse compote de pommes reinettes au yaourt de fromage maison. Grande variété de liqueurs maison.



CASA VALL MONTGARRI

Réservations : 689 802 911 / 689 808 485

Menu : 45,00 €

Moto individuelle + menu : 150,00 €

Moto 2 personnes + menu : 110,00 € / personne

Enfants jusqu'à 11 ans : 70,00 € (trajet + menu)

Horaires / services : 13h00, 17h00 et 20h30

Congés : mai et novembre (hors jours fériés et ponts)

Impossible de séjourner dans le Val d'Aran sans faire un tour à Montgarrí. On s'y rend en ski de fond ou de mon-

tagne, en raquettes ou en motoneige depuis le parking de Beret, où un guide attend les visiteurs dans une petite hutte pour les conduire jusqu'à la Casa Vall. Un délicieux repas les y attend : jambon ibérique, foie et bouillon en entrée ; boutifarre, côtelettes d'agneau ou entrecôte grillée en plat principal ; avec, par exemple, un délicieux yaourt maison aux myrtilles pour finir.



REFUGI AMICS DE MONTGARRI MONTGARRI Près de l'église

Réservations : 639 494 546

Web : www.montgarrí.com

Prix moyen : 30 €

Menu Montgarrí : 45 € (menu dégustation tout inclus)

Demi-pension : 50,00 € (dîner, nuitée et petit-déjeuner)

Horaires : 13h00-15h00 et 20h00-21h00

Vacances : Ouvert pendant les saisons d'hiver et d'été

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Sous la neige en hiver, vous pouvez y accéder en ski de fond ou de montagne, avec des raquettes de neige, un traîneau à chiens ou encore en motoneige.

Ce refuge de montagne de 40 places et équipé d'eau chaude et de sanitaires vous permettra également de manger ou de dîner dans son restaurant, de savourer une cuisine traditionnelle aranaise et une excellente variété de viandes cuites à la braise. Et tout cela dans une ambiance montagnarde.



PLA DE BERET PLA DE BERET Núcleo Er Audeth

Réservations : 682 500 398 / 973 639 001

Email : restauracion@baqueira.es

Propriétaire : BAQUEIRA BERET, S.A.

Menu : carte et menus avec service à table

Menu spécial du Pla : 23,80 €

Horaires : 12h00-16h00

Situé près du self-service du núcleo Audeth, à Beret, le restaurant possède une terrasse avec service de repas à table, indépendant du reste des services de terrasses du núcleo. Dîners pour groupes sous réservation. Vue imprenable du Pla de Beret lors de la pleine lune. Cet endroit est accessible par la route pour permettre aux personnes qui ne skient pas de profiter de la neige et du ski.



Taverna-Grill

ETH BÒT SALARDÚ Plaza Mayor, 1

Réservations : 973 644 212

Web : www.ethbot.es

Propriétaire : François et María.

Prix du menu «Eth Bòt» : 33 €

Prix du menu du midi : 19 € (uniquement en été)

Horaires en saison de ski : 13h00-23h00

Horaires le reste de l'année : 13h00-16h00 et 19h30-23h00

Fermeture hebdomadaire : Ouvert tous les jours (saison de ski et mois d'août)

Reste de l'année : weekend et ponts

Vacances : Mai et juin

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, y Mastercard



Située sur la place principale du village, cette maison muséifiée construite en 1600 abrite le typique atelier aranais d'outres. L'endroit sert une excellente cuisine maison avec de délicieuses viandes grillées à la vue de la clientèle. Il possède plusieurs salles avec de grandes tables, idéales pour partager avec les vôtres dans une ambiance détendue. Concerts et spectacles en direct. Vermouths de tout type avec « barreas » ou crabes de rivière. Informez-vous à propos des spectacles sur Facebook.



La Estrellita
Restaurante - Pizzeria

PIZZERÍA LA ESTRELLITA SALARDÚ Mayor, 16

Réservations : 667 722 129

Propriétaire : Jandri

Prix moyen : 15 € Menu : 12,00 € (uniquement en été)

Horaires : 13h00-15h15 (jours fériés) / 20h00-22h45

Fermeture hebdomadaire : certains lundis

Vacances : ouvert pendant les saisons d'hiver et d'été.

Cartes de crédit : Visa, Mastercard, Eurocard

Local accueillant du centre de Salardú, La Estrellita a ouvert ses portes il y a douze ans et est devenu un restaurant réputé dans la Vallée d'Aran grâce à ses pizzas croustillantes et exquises et sa bonne relation qualité-prix. La carte réunit aussi bien la cuisine italienne que les produits locaux, avec une grande variété de pâtes, d'entrées et de desserts maison. La pizza au fromage de Bagergue, les œufs brouillés au cèpes et les lasagnes aux épinards font partie de ses principales spécialités. L'endroit propose également des plats de pâtes et des pizzas pour les végétariens et les cœliaques.

Gris

**VINOTECA
GRIS
SALARDÚ**
Major, 20

Réservations : 973 644 926 / 619 813 594

Propriétaires : Pili et Tay

Prix moyen : 25 €

Menu : 20,50 €

Horaires du restaurant : 13h00-23h30

Horaires du bar : 9h00-02h00

Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours.

Vacances : ouvert toute l'année

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Située sur la place principale de Salardú, la Vinoteca Gris est célèbre pour sa « cuisine grand-mère » avec ses ragoûts maison préparés par Tay et Pili. Les viandes braisées font également partie des suggestions de la carte de cette vintothèque, qui rendent son ambiance décontractée des plus attrayantes.



**WELLBOURNE
RESTAURANT**
SALARDÚ
Carrèr dera
Mòla, 5

Réservations : 680 835 727

Email : salardu@wellbourne.es

Site Internet : www.wellbourne.es

Horaires : ouvert tous les jours de la semaine de 13h00 à 2h30.

Week-ends et jours fériés, petit-déjeuner tardif à partir de 10h00 et fermeture de l'établissement à 3h00.

Parking privé

Espace de jeu intérieur pour enfants

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Le Wellbourne occupe l'ancien chalet du golf de Salardú, à seulement 3 km de Baqueira. L'établissement dispose d'un parking privé et d'une zone de jeu pour enfants. Les chefs Ross Gibbens et James Goodyear proposent un menu novateur mêlant produits des Pyrénées et d'ailleurs. Le tout accompagné d'une excellente sélection de vins et servi par un personnel aux petits soins, dans une atmosphère contemporaine chaleureuse.



**ERA CASETA DES
DETH MESTRE
TREDÓS**
Plaza Mayor, 8

Réservations : 973 644 651 / 654 363 510

Email : eracaseta@yahoo.es

Prix moyen : 28 €

Menu : 36 €

Horaires : 13h30-16h00 et 20h30-22h30

Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours.

Vacances : ouvert pendant les saisons d'hiver et d'été

Cartes de crédit : Toutes

Petit restaurant situé dans une maison aranaise authentique. Il est régi par Manola et Joan, tous deux originaires d'Aran depuis de nombreuses générations.

L'omelette aux pommes de terre et aux cèpes (bolets), la marmite aranaise, les ragoûts ou encore la pintade et les desserts préparés avec les produits de leur propre ferme, sont quelques unes de leurs spécialités proposées dans une ambiance maison ou dans leur petit salon privé avec le poêle à bois.

Era Cassanhau

**ERA
CASSANHAU
UNHA**
Mayor, 21-23

Réservations : 660 734 906

Prix moyen : 25 €

Menu : 14,50 € et 19,00 €

Horaires : 13h00-15h30 et 20h00-22h00

Fermeture hebdomadaire : Mardi (sauf saison de ski et mois d'août)

Vacances : 1ère quinzaine de juin et 2ème quinzaine d'octobre.

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Ioana prépare d'excellents menus maison dans cet agréable restaurant avec cheminée et terrasse ensoleillée panoramique. Marmite aranaise, ragoût de poulet fermier, gibier, champignons et viandes braisées. Ses délicieux desserts sont incomparables : crêpes, crèmes et son fameux gâteau au fromage.

Tout cela dans une zone facile pour se garer dans le village enchanté d'Unha.



**BRASERIA &
RESTAURANTE
PRADETS**
VIELHA
Des Pradets, 9
(Vieille ville)

Réservations : 973 643 098

Web : www.pradets.es

Email : pradets@hotmail.com

Prix moyen : entre 20 € et 25 €

Horaires : 13h00-16h00 et 19h30-23h00

Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours.

Vacances : ouvert pendant les saisons d'hiver et d'été.

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Charmant restaurant situé dans la vieille ville de Vielha. Vous pourrez y déguster des viandes braisées comme : la côte de bœuf, le magret de canard, l'entrecôte, le poulet, les côtes d'agneau, le secret ibérique et les poissons, mais également des asperges ou des légumes grillés, de la soupe à l'oignon et la typique marmite aranaise. L'endroit propose également des pinchos, des tapas et de succulentes cassolettes de œufs cassés.



COTO MARZO
VIELHA
Pza. Coto Marzo

Réservations : 973 642 208

Prix moyen : 17 € Menu : 12 €

Horaires du bar : 12h00-24h00

Horaires du Restaurant : 12h00-15h45 et 20h00-22h45

Fermeture hebdomadaire : Mercredi (sauf jours fériés)

Vacances : 1ère quinzaine de novembre

Situé au cœur de Vielha, derrière l'église, vous découvrirez une cuisine maison spécialisée en plats de gibier avec ses crêpes de civet, son civet de cerf ou de sanglier, des plats typiques comme la marmite aranaise et des desserts maison. Vous pourrez également déguster un grand choix de tapas avec la seiche à la plancha, les calmars, les croquettes, etc. ainsi qu'une excellente sélection de charcuterie et de jambons ibériques. L'endroit possède un salon-cave pour célébrer des événements privés.

Era Coquèla

ERA COQUÈLA
VIELHA

Avda. Garona, 29
(Près du Palais de Gèu)

Réservations : 973 642 915

Email : marc_nus@msn.com

Web : www.eracoquela.com

Prix moyen : 38 €

Horaires : 13h00-15h30 et 20h00-22h30

Fermeture hebdomadaire : Lundi Vacances : Mai et novembre

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Situé à proximité du Palais des Glaces de Vielha et avec la Garonne pour toile de fond, le restaurant Era Coquèla est célèbre pour sa grande offre de plats traditionnels aranais, catalans et internationaux. Comme tout bon restaurant aranais, Era Coquèla sert des spécialités comme la marmite aranaise ou des plats préparés sur place comme le canard, le chevreau au four, les escargots à la « llauna » et une carte de desserts douce et délicieuse.



ERA LUCANA VIELHA Avda. Calbetó Barra, 10

Réservations : 973 641 798 / 625 184 149 - 48

Email : info@eralucana.com

Web : www.eralucana.com

Prix moyen : 25 €

Menu : 16 € (le midi)

Menu montagnard : 25 €

Horaires : 12h30-16h00 et 20h00-23h00

Fermeture hebdomadaire : Lundi sauf jours fériés

Ouvvert tous les jours : du 25/12 au 06/01

Cartes de crédit : oui

Le restaurant Era Lucana vous propose une carte d'entrées comportant des salades froides et tièdes de saison, des plats de viandes du pays, des plats avec du canard et des poissons frais, avec des desserts faits maison et une cave de choix et variée, ainsi qu'un menu montagnard. Vous pourrez déguster ces plats dans son salon central ou dans l'un des salons à réserver : un salon pour 6 personnes et l'autre pouvant accueillir 15 clients. Vous pourrez également vous installer sur la nouvelle terrasse en été.



ETH CORNÈR VIELHA Sant Nicolau, 2

Réservations : 973 641 623 / 649 328 969

Prix moyen : Entre 15 et 30 €

Menu : 15 € (le midi) / 25 € (le soir)

Horaires : 13h00-15h30 et 19h30-23h30

Fermeture hebdomadaire : Dimanche (sauf ponts)

Vacances : ouvert toute l'année

Situé en plein centre de Vielha depuis 1973 avec Javier Tous aux fourneaux, Eth Cornèr représente l'un des restaurants préférés des aranais. Vous y dégusterez de délicieuses cassolettes et tapas maison au bar dans une ambiance informelle. Vous trouverez parmi ses spécialités des œufs cassés au foie, du poisson frais le weekend et des plats braisés tels que la côte de bœuf, le secret de porc ibérique et le magret de canard. L'endroit comprend une zone habilitée pour les groupes et une ambiance pour vous sentir comme chez vous, sans nul doute.



LA FONDA VIELHA Pas d'Arro, 52

Réservations : 973 642 654

Prix moyen du Restaurant : 30 €

Prix moyen du Bar : entre 5 et 10 €

Horaires du Restaurant : 13h00-16h00 et 20h00-23h00

Horaires du Bar : 12h00-24h00

Fermeture hebdomadaire : Dimanche (mai, juin, octobre)

Vacances : ouvert toute l'année

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

La Fonda nous régale avec un grand choix de plats vedettes : les œufs cassés avec escalope de foie et cèpes

confits, les meilleures viandes rouges de la Vallée, les magrets, les morues et les suggestions du jour. Vous y dégusterez également ses pâtisseries maison. Le bar propose un grand choix de tapas et de rations comme les escargots à la « llauna », d'excellents hamburgers et les « calçots » en saison, entre autres. Vous vous sentirez comme chez vous grâce à l'accueil personnalisé de Pep. L'endroit possède un salon privé avec une table ronde pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes.



SIDRERIA ERA BRUSHIA VIELHA Marrec, 18

Réservations : 973 642 976

Email : sidreriaerabruisha@hotmail.com

Prix moyen : 25 €

Horaires du mardi au vendredi : 20h00-23h00

Horaires du samedi et dimanche : 13h30-15h30 et 20h00-23h00

Fermeture hebdomadaire : Lundi

Vacances : Mai

Typique cidrerie basque située dans le centre de Vielha, dans la vieille ville. Il s'agit d'un endroit idéal pour déguster une excellente côte de bœuf, des poissons frais cuits à la braise, de la morue frite aux poivrons, de l'omelette à la morue, de l'omelette de ropa vieja, etc. Excellent cidre, le tout dans une ambiance informelle, un endroit parfait pour récupérer l'énergie après une dure journée de ski entre amis.



TAUÈRNA ARANESA VIELHA Avenida Pas de Arrò, 9

Réservations : 973 642 294

Email : jrestauracion@gmail.com

Menu du jour : 12,95 €

Menu tapas : 17,50 € (vin et dessert inclus)

Horaires : 09h00-23h00

Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours en saison

Vacances : 2 semaines en mai et 2 semaines en octobre

Cartes de crédit : Visa, Eurocard et Mastercard

La Tauèrna propose un service toute la journée. Ambiance et décoration très agréables.

long bar avec tapas et montaditos très variés.

Carte de plats, menus, rations, pinchos ou sandwiches à base de produits de première qualité : « vous pouvez voir ce que vous mangez ».

Variété de vins A.O.C.

L'endroit est situé au centre du Vielha, à 50 m. du parking « proche de tout ». Et maintenant, plus que jamais, vous pourrez profiter de sa terrasse rénovée, semi couverte et chauffée toute l'année.

Turrull

TURRULL
VIELHA
Riau, 8

Réservations : 973 640 058 – Fax : 973 642 476

Email : info@hotelturrull.com

Web : www.hotelturrull.com

Prix moyen : entre 12 et 20 €

Menu : 10 €, 11 € et 13 €

Horaires : 13h00-14h30 et 21h00-22h00

Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours.

Vacances : ouvert toute l'année

Cartes de crédit : Visa, Eurocard et Mastercard

Il s'agit d'une partie d'un établissement hôtelier vétérinaire de longue tradition du Val d'Aran.

Les plats catalans et aranais l'emportent ainsi qu'une préparation soignée de la populaire « marmite », la paella et la truite aranaise. L'hôtel auquel il appartient propose des chambres avec salle de bain, sèche-cheveux et télévision. Parking privé.



URTAU VIELHA Plaça dera Glèissa, s/n

Téléphone : 973 642 671

Email : info@urtau.com

Web : www.urtau.com

Horaires : 8h00-23h00

Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours

Congés : ouvert toute l'année

Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Face à l'église de Vielha, des pintxos classiques et des nouveautés de saison attendent les clients au comptoir de cette taverne. Cette année, la belle sélection de vins accompagnant leur carte montagnarde se double d'un vaste choix de bières artisanales. Notons également que l'endroit à été redécoré.

Les jours de beau temps, l'endroit dispose d'une vaste terrasse ensoleillée.



XATÚ VIELHA Mayor, 10-12

Prix moyen : 18,00 €

Horaires : 19h00-23h00

Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours en saison

Congés : mai, juin et novembre

Cartes de crédit : Visa, Eurocard et Mastercard

Idéal pour un dîner léger. Dans cette maison ancienne à l'atmosphère rustique, Xatú propose un vaste choix de pintxos et surprend avec sa spécialité : la cuisine asiatique (poulet thaï, wok de nouilles, poulet Bali, bœuf à l'orientale, crevettes Bangkok, etc.). À sa carte figurent également du fromage, du pâté de la vallée et d'excellentes planches de produits ibériques, sans oublier les desserts, notamment la fondue au chocolat et fruits frais.



VAL D'ARAN

L'essence des Pyrénées



www.visitvaldaran.com



TOUTES LES PISTES MÈNENT À L'HOTEL MONTARTO

**Bienvenue à l'hôtel Montarto, l'hôtel
de montagne de Baqueira Beret. Situé aux pieds des pistes,
le Montarto est un incontournable de la station**

- Local à ski gratuit aux pieds des pistes
- Deux restaurants et une cafeteria/bar
- Circuit SPA/Grande piscine extérieure chauffée
- Salle de sport, salles de réunion, salle de jeux
- Boutique hôtel

