

Octobre 2018
www.baqueira.fr

B/B

 BAQUEIRA/BERET



Édition
française



Il n'a jamais été aussi facile de skier

Forts de 20 ans d'expérience en immobilier, nous vous aidons à choisir le meilleur appartement au pied des pistes pour que vous vous reposiez dans le plus grand confort.



LOCATION D'APPARTEMENTS
PAR JOUR ET PAR SEMAINE

totiaranalquilerbaqueira.com

+ 34 973 644 787

+34 609 132 129



VENTE D'IMMEUBLES

inmobiliariabaqueira.com

+34 973 644 787

+ 34 629 272 743



 baqueira.fr

« SOMMAIRE



- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|---|
| 4 | Accueil | 34 | Era Escòla, nous avançons à vos côtés |
| 6 | Découvrez Baqueira Beret | 38 | Réserver, c'est aussi simple que rapide |
| 14 | 2.610, une odysée de Baqueira Beret | 44 | Baqueira Beret aux côtés d'Alex Puente |
| 20 | Quoi de neuf ? | 50 | Hôtels de charme. La magie de l'hiver. |
| 26 | Luxe et relax en pied de piste | 55 | 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,

Photos : Carme Aliu, Javi Alonso, Era Escòla,
Javi Montes, Francesc Tur.

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

Publicité Madrid : J. A. García,
Tel. +34 611 050 772

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 :

Javi Alonso

Tirage de cette édition :

20.000 exemplaires

Sous le contrôle de : 

Baqueira Beret vous informe que :

Vous recevez La Revue B/B à votre domicile
car vous êtes inscrits dans la base de données
de Baqueira Beret.

Si vous souhaitez continuer à la recevoir, ou si
vous voulez réaliser une première inscription,
vous devez actualiser vos données en
remplissant le formulaire qui se trouve sur la
page web www.revista.baqueira.es



“
La saison qui commence, commence bien. Nous avons élargi le domaine skiable. Discrètement, sans faire de bruit, peut-être pas pour tout le monde. Un nouveau télésiège nous conduira jusqu'à la zone de Baciver.
”



Une nouvelle saison à l'horizon. Tout est prêt. Nous attendons les premières chutes de neige. Encore un peu de patience. Nous finissons un été pendant lequel on a beaucoup travaillé.

La saison qui commence, commence bien. Nous avons élargi le domaine skiable. Discrètement, sans faire de bruit, peut-être pas pour tout le monde. Un nouveau télésiège nous conduira jusqu'à la zone de Baciver. Oui, à côté du lac du même nom que nous visitons l'été en marchant depuis Orri, mais juste un peu plus haut. L'accès se fera par le télésiège du Saumet. La nouvelle remontée aura une capacité réduite mais couvre une zone immense et permet d'accéder à des endroits insoupçonnés. Elle grimpe à 2 610 m, en gagnant 100 m de dénivelé sur la station, entièrement utilisables. Depuis le point le plus haut, les skieurs peuvent descendre non-stop jusqu'à la base de la station à 1 500 m. Les dénivelées de cet ordre ne sont pas fréquents, au moins dans les Pyrénées. 5 nouvelles pistes et l'accès à une zone de freeride immense. Une vue imprenable, une sensation unique de solitude, de faire partie de la nature. Ici, c'est vraiment la haute montagne. Nous sommes impatients de l'ouvrir à tous et de connaître vos opinions.

Mais nous poursuivons d'autres sensations. Nous ne cherchons pas à être la station la plus grande, ni la plus haute, ni la plus quoi que ce soit. Nous essayons de vous faire parvenir certaines sensations qui n'existent pas ailleurs. Évidemment, pendant la haute saison et dans les zones centrales de la station vous trouverez du monde, peut-être un peu de massification, il faut bien vivre de quelque chose. Mais si vous cherchez un peu, vous trouverez toujours un endroit qui vous connecte avec la nature. Il y en a beaucoup, mais Baciver a quelque chose de spécial. Je ne sais pas ce qu'on ressentira quand le télésiège sera en fonctionnement, mais cet été, pendant les travaux, la sensation d'être perdu en pleine nature était totale. Entouré de sommets de plus de 2 500 m, Tuc de Baciver, Dos-sau, Tuc de Beret, Tuc de Marimanha, Tuc de Rosari, Tuc dera Lança, Cap de Baqueira, mais aussi de lacs, Clot der Os, Rosari et Baciver, vous ne trouverez pas un endroit accessible sans user vos semelles et brûler vos poumons comparable.

Mais ce n'est pas tout!

Compétition. Nous continuons à miser sur la compétition de haut niveau. La FIS et la RFEDI nous ont fait une place au calendrier international et nous accueillerons une fois de plus une épreuve de coupe du monde de Snowboardcross. Nous avons travaillé pendant l'été pour améliorer le tracé du boardercross à Beret et les sauts du Snowpark. Nous comptons sur l'aide précieuse du Conselh Generau d'Aran, de la mairie de Naut Aran, de la Diputació de Lleida et du Secrétariat gé-

néral du sport de la Generalitat, et c'est avec leur collaboration que nous avons présenté à la FIS une proposition de calendrier pour les quatre années à venir. On verra ce que ça donne.

Cet hiver, 40ème édition de la Marxa Beret. En fait, cette épreuve a lieu depuis 42 ans, mais elle a été suspendue deux fois. La célébration sera spéciale.

Mais nous n'en sommes pas restés là, on a travaillé dans notre ligne habituelle pour améliorer le service et choyer nos fidèles visiteurs. Encore des dameuses pour améliorer la qualité de notre neige, de nouvelles pistes dans le nouveau domaine skiable, des cafétérias rénovées, les nouveautés Moët, des systèmes de billetteries plus performants, etc. Lisez la suite dans le magazine...

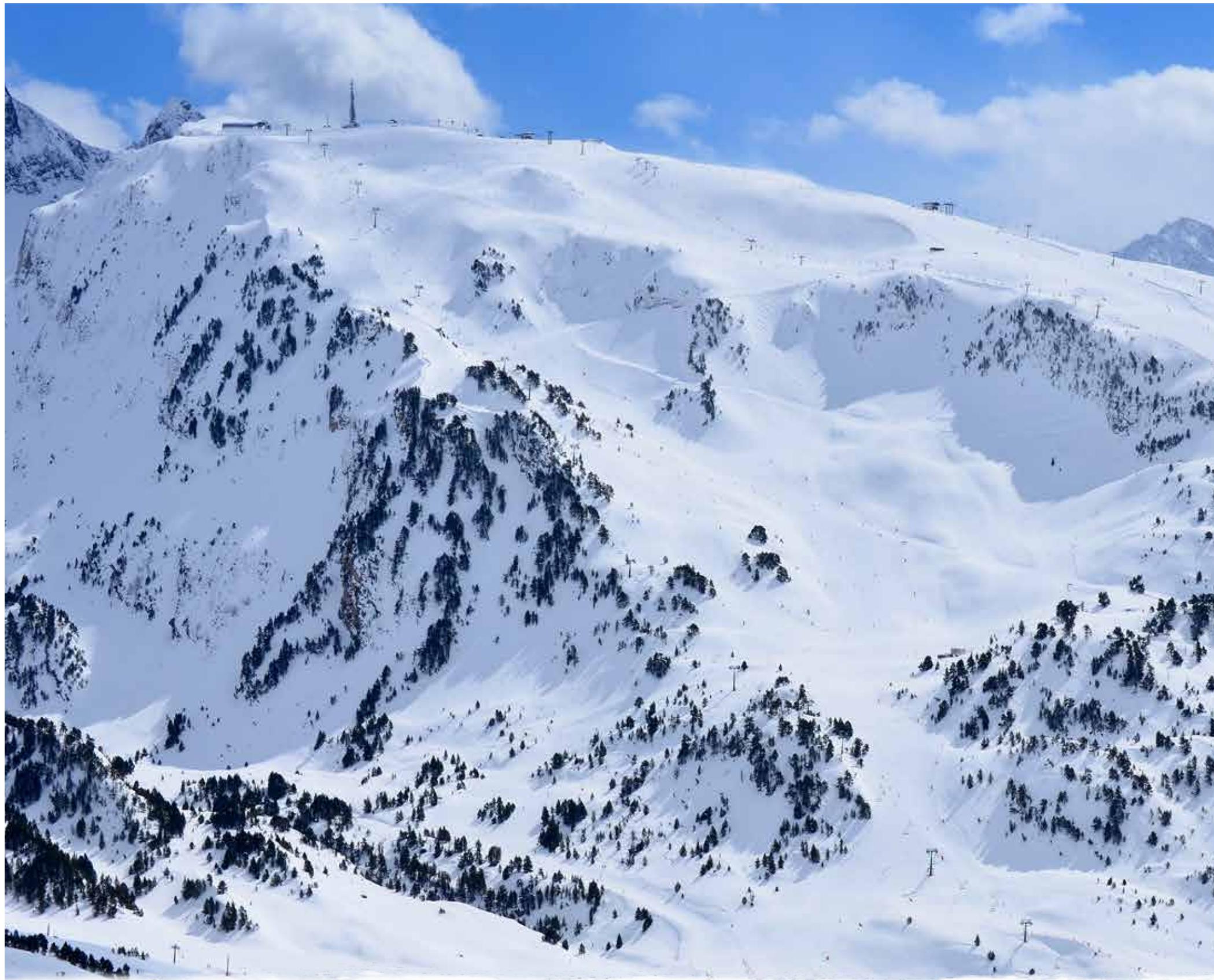
Vous êtes nombreux à faire du sport avec assiduité, ajoutez le ski à votre routine d'activités. Offrez une détox à vos poumons, si friands d'air pur ! Quelques jours au ski pour travailler votre puissance et vos réflexes, suivis de quelques jours de backcountry pour le côté cardio, quelques soirées gastronomiques dans la Vallée de Aran et vous rentrez comme neuf ! Attention, vous pourriez bien devenir accro ! Mais un skieur averti en vaut deux !

J'espère vous voir très bientôt.

Je vous souhaite une joyeuse saison 2018/2019 bien enneigée.

Aureli Bisbe

President



Découvrez Baqueira Beret

Baqueira Beret est la référence du ski en Espagne et dans les Pyrénées, une station emblématique dans un environnement privilégié, un domaine skiable unique et un réseau de remontées moderne.

Texte : Sergi Mejías / Photos : Carme Aliu



**« Un cadre privilégié, une zone skiable unique,
un réseau de remontées moderne et une offre
après-ski incomparable font de Baqueira Beret
une station de rêve »**



n cadre privilégié, une zone skiable unique, un réseau de remontées moderne et une offre après-ski incomparable font de Baqueira Beret une station de rêve. C'est ce dont témoignent saison après saison les milliers de skieurs qui viennent dans la station aranaise pour profiter de quelques jours à la neige. Baqueira Beret offre 165 kilomètres de pistes balisées avec 5 kilomètres d'itinéraires, 11 pistes, 36 remontées et une capacité de transport de 61 024 personnes/heure dans le domaine skiable le plus varié et étendu d'une extrémité à l'autre des Pyrénées avec une hauteur maximum de 2 610 mètres et minimum de 1 500 mètres. Outre le ski, vous pourrez découvrir la Vallée, un coin charmant des Pyrénées qui la différencie des autres stations, avec ses villages et

ses maisons typiques de haute montagne. Et cela, avec la zone de Bonaigua qui fait de la contrée voisine du Pallars Sobirà une alternative pour passer quelques jours à la neige et skier à Baqueira Beret.

Les données sont nettes et concises, mais rien de tel qu'un tour virtuel rapide pour connaître la station. Cota 1 500, Tanau, Orri, Beret, Bonaigua 2 072 et Bonaigua 1 900 sont les points d'accès au domaine skiable. La présence de la télécabine est une référence en ce qui concerne l'accès par la Cota 1 500 ou depuis le Val de Ruda, où se trouve le parking couvert.

Vous trouverez de nombreuses possibilités pour commencer à skier lorsque vous atteignez les 1 800 mètres. Le chemin sera dégagé quel que soit votre choix, comme par exemple, si vous vous dirigez vers Pla de Baqueira. Vous pouvez également redescendre à 1 500 mètres par les pistes Tortuga ou Esquiròs. Les novices trouveront une zone confortable à 1 800 mètres depuis le télésiège Era Cabana et sa longue piste verte : une découverte pour les skieurs débutants.

Le meilleur moyen de découvrir la multitude d'opportunités qu'offre Baqueira Beret reste encore de parcourir la station d'une pointe à l'autre (attention aux horaires de fermeture des remontées) pour profiter du ski mais également d'un environnement unique et découvrir la magie de la Vallée et de la station. D'ailleurs, en parlant de magie, avez-vous fait beaucoup de queue en arrivant à la station ? Et maintenant, pendant que vous skiez, où sont les gens ? Magie ? C'est incroyable à quel point nous nous dispersons et que le domaine skiable nous dilue. Les fondateurs de la station n'imaginaient pas que la station

s'agrandirait au point de devenir la référence du secteur lorsqu'ils commencèrent les travaux du premier télésiège de Baqueira Beret au printemps 1963. Le télésiège 1 partait de 1 500 mètres et atteignait 1 880 mètres dans la montagne de Baqueira. Il a été inauguré le 6 décembre 1964. Ce furent les premiers pas, courts mais certains, de ce qui est aujourd'hui la meilleure station de ski des Pyrénées. Le chemin n'a pas toujours été facile et c'est encore le cas actuellement. Tout a été prévu pour être agrandi depuis le début et respecter au maximum ce merveilleux cadre pour en faire une station emblématique.



« L'offre de ski de Baqueira Beret est validée par les possibilités considérables du Val d'Aran »



Enregistrement du Tourisme de Catalunya - HVA000751

rafaelhotels
by **la pleta**
★★★★★

Baqueira de luxe

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

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).

rafaelhotelsbyLaPleta

lapleta

laplethotel

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



Découvrez notre restaurant Del Gel al Foc

Sélection variée d'une cuisine traditionnelle et créative, élaborée avec des produits frais de la région. Tradition, élégance et au bon goût combine avec l'objectif d'offrir à nos clients un soirée intime dans une ambiance familiale et tranquille.

Mais l'attrait de Baqueira Beret ne s'arrête pas à son domaine skiable. Baqueira est « la » station de référence pour tout son ensemble : la qualité de ses services, l'offre hôtelière, la Vallée. C'est l'association de toute une série de petits détails qui marque la différence. Prenez par exemple ses cafétérias et restaurants, avec entre-autres le Moët Winter Lounge, le Restaurant 5J Grill Baqueira ou encore le Refugi San Miguel, ses 4 parcs pour enfants, les points d'assistance médicale ou les plus de 500 professeurs de ski diplômés des écoles de ski. Et cela, pour ne pas mentionner son noyau résidentiel en pied de piste qui offre tous les services avec notamment l'hôtel Montarto pour référence, en plus des supermarchés et pharmacies. Vous trouverez également des restaurants charmants comme le Viña

Pomal Wine Bar et des locaux pour terminer la journée comme le Drinkery.

L'offre de ski de Baqueira Beret est validée par les possibilités considérables du Val d'Aran. La Vallée comporte plus de 32 000 endroits touristiques répartis en hôtels, appartements, maisons rurales, auberges et chalets. L'offre est si grande qu'elle regroupe les clients les plus sophistiqués et exigeants aussi bien que les personnes qui préfèrent un logement plus simple.

Et quoi de mieux que de se perdre parmi l'offre des restaurants de cuisine typique aranaise, française et internationale pour compléter la soirée après une journée de sport et de divertissement. Vous pouvez visiter les bars parmi l'éventail proposé de Baqueira Beret et du Val d'Aran après un bon dîner.



SENTEZ LA NEIGE COMME JAMAIS

Nous fêtons notre troisième saison avec un tout nouveau robot de réparation de semelles et de carres latérales, le **Crystal Rock** avec **GripTECH System MONTANA**. Cette technologie de dernière génération vous permettra de sentir la perfection de la finition suisse.

Découvrez
le dernier cri
en semelles et
en carres
latérales chants
avec un partage
GRATUIT



**TOTI RENT
SKI URGENT**

www.totirentskiurgent.com

C/ Perimetrau S/N.
25598 Baqueira Beret

T. +34 973 64 43 04 / +34 973 64 47 87
info@totirentskiurgent.com

MONTANA 

elan
Always Good Times



2.610, une odyssée de Baqueira Beret

Non est ad astra mollis e terris via...
(Il n'est pas de route aisée de la terre aux étoiles ...)

(Sénèque, Cordoue 4 av. J.-C. - Rome 65 ap. J.-C.)

Texte: Ignacio Aldea Cardo.

Photos: Carme Aliu, Javi Alonso, Francesc Tur.

L'Odyssée est un poème d'Homère qui narre les aventures et mésaventures du héros de l'Odyssée - Ulysse - lors de son retour à Ithaque, l'île grecque de son royaume, après avoir livré bataille à Troie contre Paris et ravisseur de la belle Hélène de Sparte. Le nom Odyssée est devenu courant dans notre vocabulaire et nous comprenons l'odyssée comme une aventure, un long voyage mené par l'être humain - tout comme Ulysse à son retour - pour réaliser une activité avec un succès imprévisible, mais qui, en tant qu'aventure, présente dans son parcours le défi, l'illusion et le courage des hommes, de fabuleuses victoires.

Une odyssée est, sans nul doute, quelque chose de grandiose ayant pour objectif un avenir de situations démesurées où l'homme lutte contre les difficultés qui lui font face et atteint le sommet avec astuce et intelligence, ce qui fait sa richesse. Atteindre les 2 600 mètres de hauteur était toute une odyssée pour Baqueira Beret, un défi, un objectif imaginé depuis toujours, pour arriver au plus haut dans l'immense domaine skiable que nous offre le Val d'Aran et les hauts Valls d'Aneu, et permettre à tous de profiter de ce paysage des Pyrénées ...

BB-1

*Saison 1964/65,
de 1 500 à 1 800 m :*

L'odyssée de Baqueira a commencé il y a de cela plus de cinquante ans. Ce chemin vers les hauteurs a vu le jour en 1964 avec l'inauguration du premier télésiège donnant accès depuis les 1 500 mètres à 1 800 mètres dans la montagne magique du Val d'Aran. Après de nombreux événements historiques et un retard dû aux conditions météorologiques adverses au cours de l'été 1963 qui ont retardé son ouverture, le 6 décembre 1964, les premiers skieurs ont enfin atteint les 1 800 mètres de la montagne de Baqueira grâce à un moyen mécanique : l'horloge qui calcule la somme des kilomètres de dénivelé et le domaine skiable s'active ; l'odyssée de Baqueira commence sans compte à rebours ...

BB-2

*Saison 1965/66,
de 1 800 à 2 200 m :*

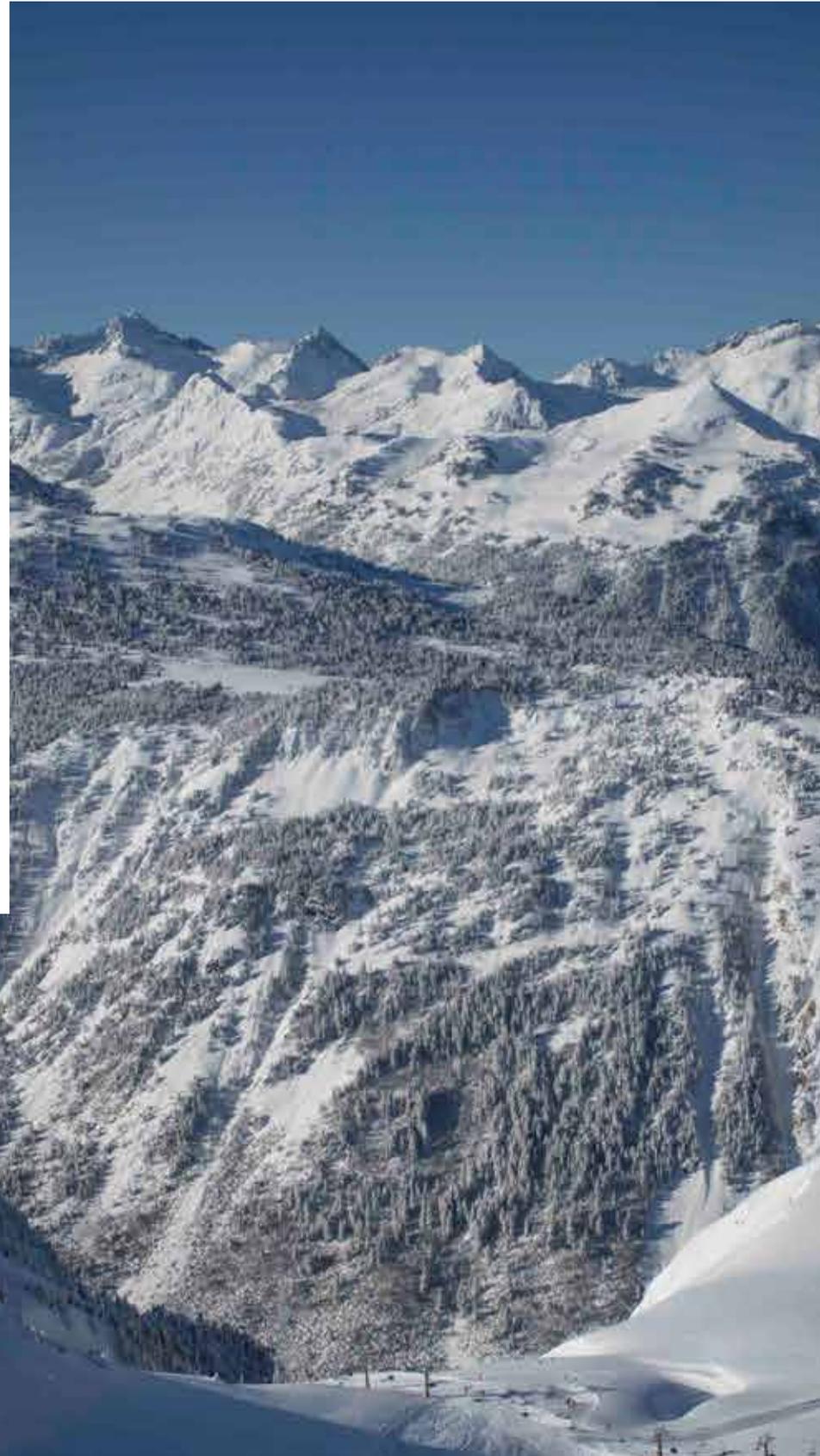
La société Telecables du Val d'Aran, TEVASA, fondée en 1962 et à laquelle de nombreux aranis ont participé en tant qu'actionnaires pour l'avenir de la station hivernale de Baqueira et du Val d'Aran, ont uni leurs efforts dans cette fantastique aventure : plus forts, plus hauts, avec un plus grand dénivelé, un plus vaste domaine skiable ...

De nouveaux défis pour une grande aventure !

L'été 1965 a connu l'installation du deuxième télésiège culminant jusqu'au Pla de Baqueira, à 2 200 mètres de hauteur ...

Et il restait encore quelques mètres de dénivelé pour atteindre la cime du Cap de Baqueira !

Lentement mais sûrement, le nombre de skieurs a triplé avec cette remontée, pour sa deuxième saison, des kilomètres et des kilomètres de descentes et un dénivelé atteignant les 700 mètres ...



BB-3

*Saison 1968/69,
de 2 200 à 2 480 m :*

Le défi continuait jusqu'à atteindre la cime de la montagne. Il restait encore quelques mètres pour atteindre le Cap de Baqueira et le rêve de relier les 1 500 mètres aux 2 480 mètres du Cap avec trois télésièges est devenu réalité pour la saison 1968/69. Le télésiège numéro III du Cap de Baqueira démarrait à 2 200 mètres et atteignait la hauteur maximum de la station frôlant les deux mille cinq cent mètres. Les skieurs pouvaient alors descendre les mille mètres de dénivelé que leur offraient les diverses pistes de Baqueira Beret à cette époque ...

BB-4

*Saison 1985/86,
de 2 480 à 2 510 m :*

Le Cap de Baqueira offre la plus belle vue sur Les Pyrénées !

Sa cime a toujours comporté des indicateurs signalant les différentes montagnes des Pyrénées pour nous donner leurs noms et leurs altitudes. Un grand panneau au profil panoramique des Pyrénées indique aujourd'hui le nom de ces belles montagnes sur le balcon du Mirador.

De nouveaux parcours et de nouveaux espaces ont été imaginés par tant de skieurs avec, au-delà, leurs futures descentes : plus hautes, plus longues ...

Un nouveau télésiège a été inauguré pour la saison 1976/77 - Vista Beret - qui, comme son nom l'indique, conduisait les skieurs à cette ample zone de descentes pensées, et qui deviendrait une réalité dans les années à venir vers les confins d'Aran. Il serait ainsi possible une décennie plus tard de dépasser les 2 500 mètres d'altitude avec un télésiège qui atteindrait la cime du Tuc deth Dossau, situé sur le massif de Beret, et qui deviendrait le point le plus élevé et le plus septentrional du grand domaine skiable de Baqueira Beret.



BBB-6

Saison 2018/19,
de 2 520 à 2 610 m :

Depuis lors et depuis les 2 520 mètres, personne n'aurait pu imaginer atteindre la cime de ces montagnes proches du domaine de la station qui dépassaient largement les 2 600 mètres de hauteur au vu de leurs cimes escarpées ou de leurs crêtes aériennes, où seuls les alpinistes accédaient. Le regard des intrépides vers les hauteurs a conduit la société après 50 ans - 2014/15 - à parcourir une colline accessible vers le Tuc de Bacivèr, premier ascendant par l'ouest vers une cime plus basse, celle de Saumet, en installant un téléski avec des possibilités d'agrandissement et de conquête des cimes de plus de 2 600 mètres.

BBB-5

Saison 1994/95,
de 2 510 à 2 520 m :

De nombreux skieurs se souviennent encore des téléskis du Mirador qui les transportaient de 1 800 mètres à 2 200 mètres à Baqueira et qui furent remplacés par un télésiège débrayable moderne - le Mirador - pour la saison 1990/91.

Puisque la société souhaitait atteindre le col de la Bonaigua et développer son domaine skiable dans la contrée voisine d'Alt Àneu, un télésiège a été inauguré, reliant le col d'Argulls avec le col et les télésièges des Miradors, techniquement mis au point. Ils furent déplacés sur un immense territoire d'Alt Àneu au pied de la montagne du Tuc de la Llança pour ainsi dépasser la hauteur de quelques mètres : 2 520 mètres.

La montagne du Tuc de Dossau - 2 510 mètres - dans la zone de Beret et la hauteur de 2 520 mètres de la Llança représentaient un saut de plus en direction des sommets.

Le téléski de Saumet était le précurseur de ce nouvel agrandissement comme le fût celui de Vista Beret à son époque. Le Tuc de Saumet a dévoilé le cirque de Bacivèr ainsi qu'un domaine skiable infini qui atteindra la deuxième cime du Tuc de Bacivèr pour la prochaine saison 2018/19, située à plus de 2 600 mètres de haut.

L'ithaque d'Ulysse, la nôtre, celle de Baqueira, culmine pour cette saison son odyssée à plus de 2 600 mètres d'altitude ; une aventure entreprise depuis le début de son histoire Baqueira Beret, un chemin vers les hauteurs ... 2 610 m. Une Odyssée de Baqueira Beret.



Vous cherchez un plus?



Ski 5 étoiles grand luxe au pied de pistes

Spa avec jacuzzi extérieur
4 restaurants
Terrasse

Local à skis attaché à la télécabine
Miniclub
Restaurant pour enfants

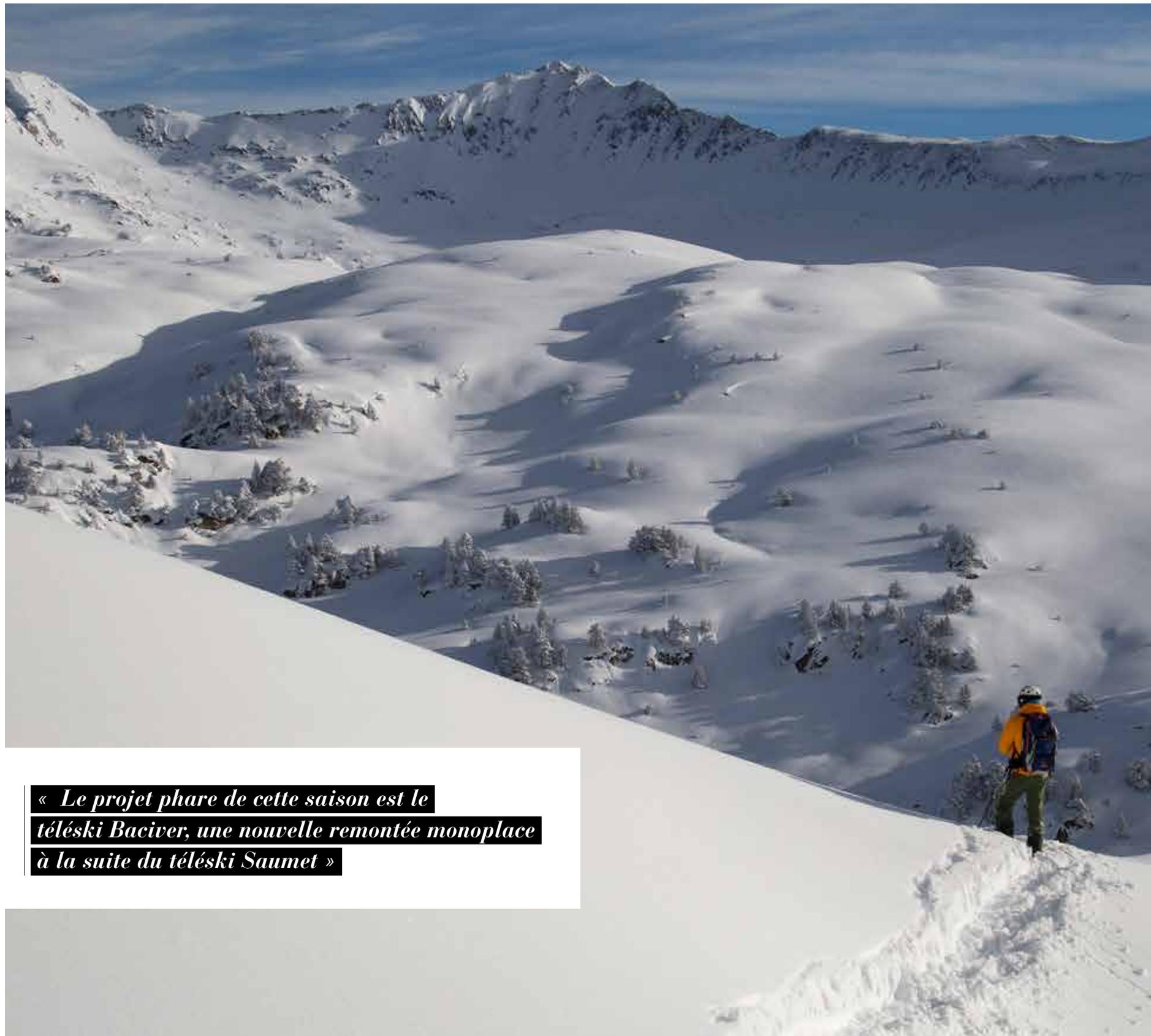


Quoi de neuf ?

Le nouveau télésiège Baciver
et l'inauguration de cinq pistes
dans cette nouvelle zone font partie
des nouveautés de Baqueira Beret
pour cette saison.

Texte : Sergi Mejías / Photos : Javi Alonso, Javi Montes





« Le projet phare de cette saison est le télésiège Baciver, une nouvelle remontée monoplacement à la suite du télésiège Saumet »

B

Baqueira Beret a profité de la trêve estivale pour avancer davantage dans l'installation d'une nouvelle remontée, la conception de trois nouvelles pistes et le conditionnement du reste de la station, ainsi que pour entreprendre toute une série d'actions invisibles aux yeux des skieurs bien que vitales pour le fonctionnement de la station.

Le projet phare de cette saison est le télésiège Baciver, une nouvelle remontée monoplacement qui ouvre une nouvelle zone de ski à la suite du télésiège Saumet. La nouvelle remontée démarre à 2 200 mètres et atteint 2 610 mètres, surplombant un dénivelé de 400 mètres à une vitesse de 3,4 mètres par seconde. Les plus observateurs auront remarqué qu'avec cette nouvelle remontée la hauteur maximum de la station passe de 2 500 à 2 610 mètres. Les vues sont des plus spectaculaires lorsque vous arrivez en haut : Clòt der Os, Dossau et Llac Baciver en toile de fond.

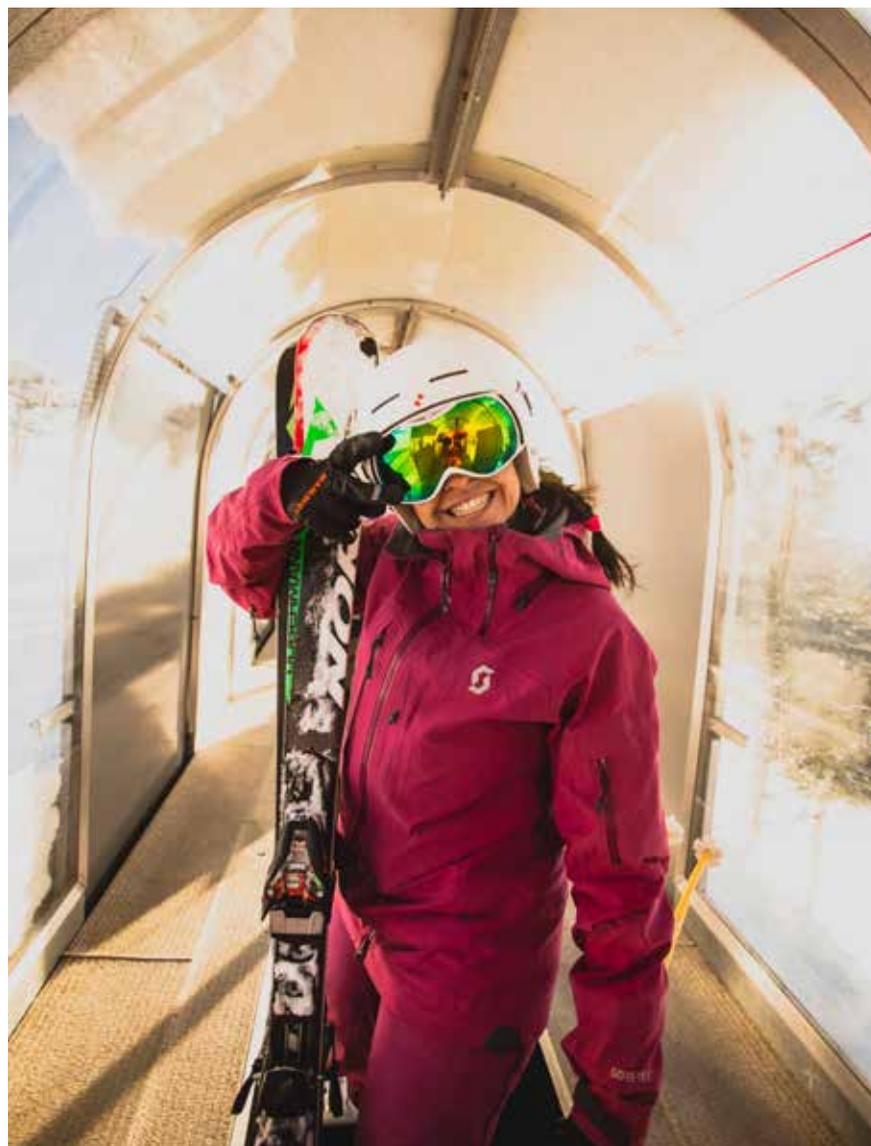
Depuis cette hauteur maximum de la station, vous pourrez accéder à quatre nouvelles pistes rouges pour les skieurs experts, à savoir : Estanholes (d'une longueur de 2 100 mètres et 150 mètres de dénivelé), Baciver (de 2 061 mètres et 402 de dénivelé), Orqueta (de 448 mètres et 72 mètres de dénivelé), Roca Blanca (de

1 394 mètres et 138 de dénivelé) et Ta Tq Baciver (de 480 mètres et 103 de dénivelé). Avec cette nouvelle remontée et ces pistes, Baqueira Beret cumule 163 kilomètres de pistes balisées avec 5 kilomètres d'itinéraires et une capacité de transport de 61 024 personnes par heure.

Comme ce fut le cas lors des dernières saisons, Baqueira Beret a conservé la politique de rénovation de son parc de chasse-neiges composé de 15 véhicules. L'année dernière, quatre nouvelles machines remplaçaient trois plus anciennes. Cette année, deux nouvelles machines ont été achetées, dont une avec winch, pour remplacer deux machines du parc. Un nouveau système va également être testé pour mesurer l'épaisseur de la neige, qui se base sur un GPS différentiel et non pas le fameux système de radar utilisé à Baqueira Beret pour ce faire. Au total, la station possède 15 machines modernes guidées par GPS pour optimiser le travail sur les pistes et pour que les skieurs se déplacent dans une station attrayante.

Lorsque vous vous dirigez vers Mirador, à la sortie du télésiège Bosque ou de la Télécabine, vous ne pourrez pas manquer l'action du tapis roulant Peatonal de Bosque qui permet de monter depuis la cafétéria à la Télécabine. Son parcours a concrètement été prolongé et atteint presque la cafétéria pour le plus grand confort des clients.

Le Ski Service de Baqueira 1.500 compte deux nouvelles incorporations pour cette saison : d'une part, le robot Discovery SDF, une machine à charge automatique pour huit paires de skis, une technologie de pierre



pour la structure de semelles avec une infinité de finitions et de la céramique pour la finition d'angles. Le robot inclue un module supplémentaire de cirage permettant de réduire le nombre de cycles de réparation des cinq actuels à deux grâce à leur internalisation dans la Discovery en utilisant une technologie d'avant-garde. La deuxième machine est une cireuse de saturation, la Wax Future, utilisée lors de la Coupe du Monde pour le cirage de snowboard, ski alpin et cross country. Cette machine donne des cirages au niveau maximum de compétition et utilise la dernière technologie infrarouge.

La cire pénètre plus en profondeur sur les pores du ski par les infrarouges et offre une plus grande durabilité de cirage ainsi que ses propriétés de glisse. Au final, le nouvel

« Pour cette saison, le Ski Service de Baqueira 1.500 possède un nouveau robot de maintenance du matériel »

atelier de Baqueira proposera des finitions de Coupe du Monde à portée de tous.

L'agrandissement du Moët Winter Lounge fait partie des détails à souligner pour cette saison, parmi les actions vitales pour la station mais presque invisibles à l'œil du client. Cependant, ces travaux d'amélioration ne se réfèrent pas à la capacité du Moët quant à la clientèle, il s'agit d'améliorations d'ordre interne. Ainsi, 80 % des travaux concernent l'agrandissement interne dédié à optimiser la cuisine, l'entrepôt et la zone du personnel. Le client appréciera et sera reconnaissant de l'agrandissement et de l'adaptation des services.

L'amélioration constante de Baqueira Beret observe à tout moment la production de neige. Au cours de la saison dernière, 18 canons à haute production ont été installés et le réseau s'est agrandi cette année avec l'achat de deux nouveaux canons mobiles à basse pression en plus de l'amélioration de l'enneigement du snowpark de Beret.

En ce qui concerne la maintenance des remontées, une révision extraordinaire est réalisée pour cette saison sur les télésièges débrayables Bonaigua et Cabana en plus d'Esquirós, Cap del Port et Dossau. Une révision complète est également réalisée pour le Pla de Beret et Clòt der Os et qui s'achèvera l'année prochaine. Outre le conditionnement des pistes effectuées chaque saison, le snowpark et le boardercross ont particulièrement été travaillés cet été pour l'épreuve de la Coupe du Monde de SBX qu'accueillera Baqueira Beret en 2019.

Et voici une autre action invisible mais importante pour la station : l'installation de la fibre optique a été achevée pour connecter l'ensemble de la station. Et tout cela n'est qu'un échantillon de l'effort réalisé entre chaque saison pour que le client puisse profiter de la station dans les meilleures conditions.



L'hôtel Himalaia Baqueira bénéficie d'une situation idéale, au pied des pistes et en plein cœur de la station, pour profiter pleinement de vos vacances au ski.

L'hôtel abrite 141 chambres pouvant accueillir de 2 à 5 personnes. Plusieurs services à votre disposition : Restaurants, bar, espace enfants ainsi qu'un spa pour faire une pause après une belle journée sur les pistes. Des activités gratuites vous sont également proposées depuis l'hôtel.

www.himalaiabaqueira.com – telf.: + 34 973 635 300



HÔTEL PREMIUM



Luxe et relax en pied de piste

L'Hôtel Montarto est synonyme de repos
mais également de relax.

Rien de tel que de se détendre avec tout
le confort d'une nuit en pied de piste
après avoir skié.

Texte : Anna Affeltranger / Photos : Francesc Tur





aqueira Beret offre une montagne incroyable pour skier, ainsi qu'un réseau de remontées moderne et les meilleurs services avec une offre gastronomique unique. Mais il reste encore quelques petits détails, toutefois importants, pour assurer une expérience incomparable. Le logement par exemple, un endroit pour se reposer après une journée entière de ski. La meilleure option est de passer la nuit en pied de piste. Et pour d'autres raisons également, comme pour vous faire oublier votre voiture pendant votre séjour. Et dans ce décor, l'hôtel Montarto émerge dans le Núcleo 1.500 comme un pari gagnant. Il a largement mérité sa réputation depuis son inauguration en 1973, un hôtel quatre étoiles synonyme de repos, de luxe et de relax en pied de piste.

L'hôtel Montarto comprend 143 chambres avec des capacités différentes, individuelles pour une personne ou encore Suite Juniors pour plus de six personnes, afin de satisfaire les besoins de sa clientèle. Le fait d'être une référence est important et les responsables de l'hôtel ont travaillé saison après saison pour conserver l'endroit

B

comme un porte-drapeau en pied de piste. Toutes les chambres ont ainsi été réformées et re-décorées au cours des trois dernières années. Un détail important qui peut parfois passer inaperçu : toutes les chambres ont des vues magnifiques sur l'extérieur et incluent une salle de bain complète avec fenêtre sur l'extérieur, baignoire et douche, double lavabo et sèche-cheveux, entre autres. Les chambres sont également équipées de TV internationale, coffre-fort et fil musical.

Outre les chambres, les services et la variété de l'offre marquent la différence. L'hôtel Montarto propose une salle de jeu avec du tennis de table et des billards, un piano bar, un classique pour se retrouver après une journée de ski et commenter les anecdotes de la journée sur la mélodie du piano en direct en fond sonore. Le Montarto dispose du wifi gratuit pour sa clientèle afin de satisfaire toute personne qui souhaite rester connectée sur son téléphone intelligent, tablette ou ordinateur.

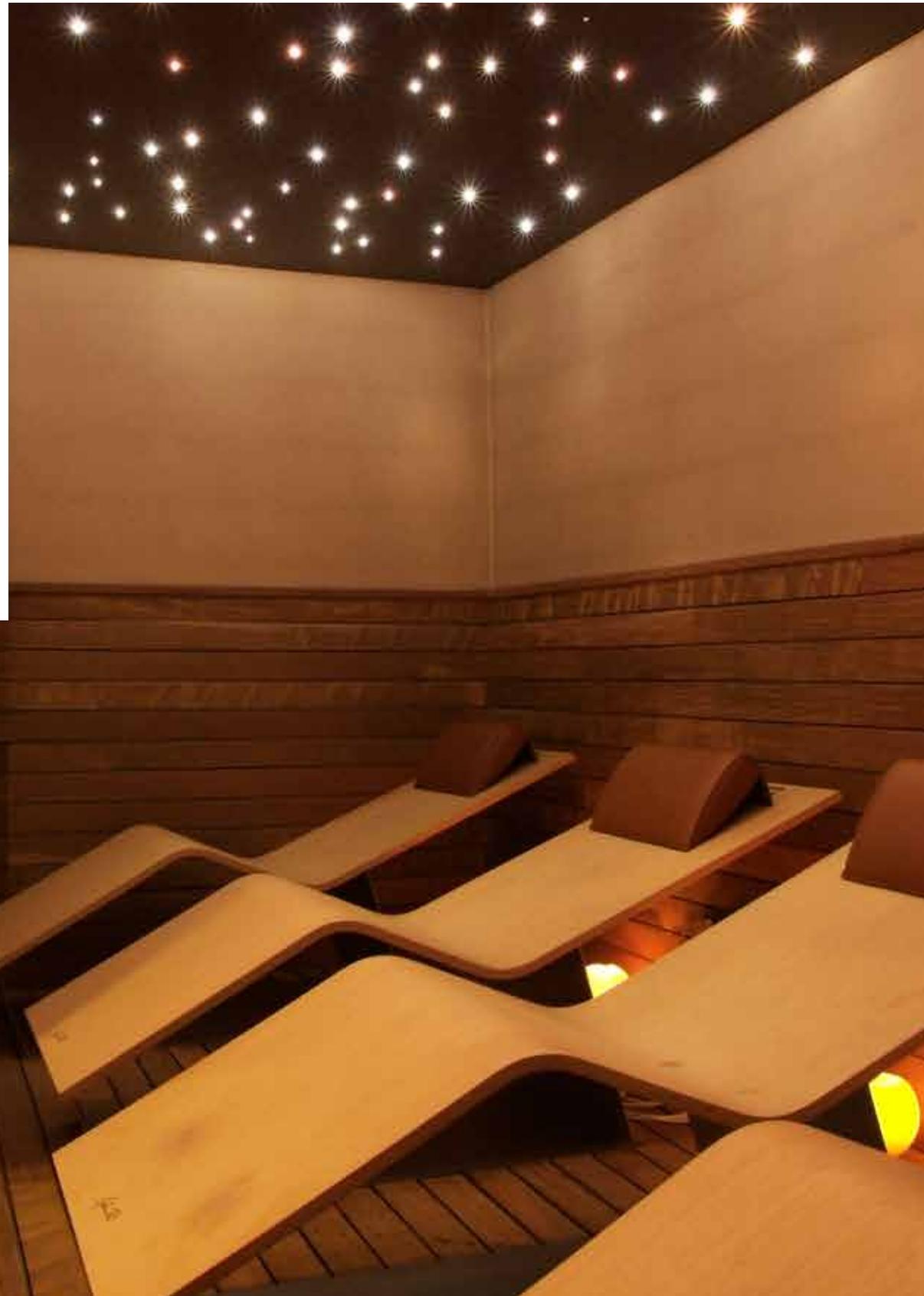
Tout le monde sait qu'il est difficile de se garer en hiver au Núcleo 1500, sauf si vous optez pour le parking de la station, en extérieur ou celui couvert de la télécabine de l'urbanisation Ruda. L'hôtel Montarto possède un parking extérieur gratuit pour sa clientèle et un garage intérieur payant pour ceux qui préfèrent savoir leur voiture protégée.

L'hôtel propose également une salle de sport équipée avec les machines et appareils dernier cri pour tous ceux qui désirent continuer à faire de l'exercice ou tout simplement s'étirer après une journée de ski, même si le passage par la piscine, climatisée en hiver, est plus attractif. Il s'agit de l'une des plus grandes piscines d'hôtel du Val d'Aran. Et en parlant d'eau, le Centre Spa Wellness est la référence pour se détendre au circuit thermal, avec un massage ou encore un traitement : en somme, une valeur ajoutée de l'hôtel Montarto.

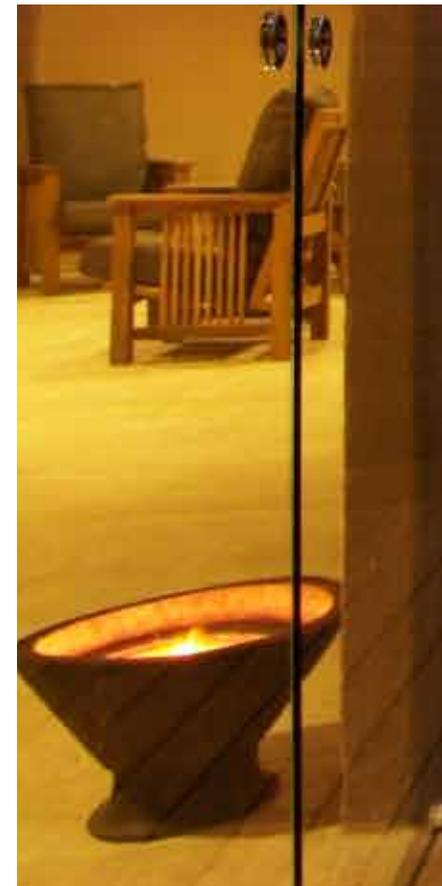
Le fait que le Montarto soit une référence en pied de piste se doit à la qualité de ses services, mais également à trois détails importants à souligner, trois avantages substantiels pour sa clientèle. Le premier de tous est qu'il « Loue le meilleur matériel ».

L'hôtel comprend une boutique de location de matériel de Ski Service de Baqueira Beret, où le client peut louer le matériel dans la boutique de l'hôtel et le restituer ou l'échanger dans toutes les boutiques de Ski Service de la station. De plus, les clients ont un prix spécial pour la location de matériel.

Le deuxième et tout aussi attractif est de « Monter skier sans argent ». Cela signifie que les clients de l'hôtel Montarto peuvent mettre sur le compte de leur chambre toute consommation prise dans les restaurants, cafétérias et bars de la station. Et le troisième et dernier, mais tout aussi important, à savoir : « Demi Pension = Pension Complète ». Pour tout séjour de 4 jours ou plus en régime de Demi Pension, l'hôtel offre aux clients un ticket pour manger dans l'un des auto-services de la station.



« Le Centre Spa Wellness est la référence pour se détendre au circuit thermal, avec un massage ou encore un traitement : en somme, une valeur ajoutée de l'hôtel Montarto »



« L'offre gastronomique de l'hôtel mérite également sa propre mention, avec le Piano Bar, le Restaurant Perdiu Blanc, le Wine Bar by Viña Pomal et le Drinkery »

L'offre gastronomique de l'hôtel mérite également sa propre mention, avec le Piano Bar, le Restaurant Perdiu Blanc, le Wine Bar by Viña Pomal et le Drinkery. Comme nous l'avons déjà indiqué, le Piano Bar est un passage obligatoire pour boire un rafraîchissement après avoir skié, le point de rencontre avec la famille et les amis. De son côté, le restaurant Perdiu Blanca se met sur son 31 le soir pour dîner tandis que le Wine Bar by Viña Pomal, inauguré en 2015 avec le Drinkery, a donné un nouveau souffle à l'offre gastronomique de la zone avec une carte de plats et de tapas variée en plus d'un large choix de vin. Et pour finir, rien de tel que de prendre un verre au Drinkery avec une ambiance musicale animée et ses deux écrans TV pour suivre tout événement sportif si l'occasion se présente.

Oui, nous sommes en pleine saison de ski, mais nous souhaitons vous rappeler que l'hôtel Montarto ouvre également en été, de mi-juillet à fin août pour découvrir le côté estival de Baqueira Beret. Voici quelques uns des attraits de l'hôtel à cette époque de l'année : terrain de padel, de tennis et de basket, mais également un large programme d'excursions gratuites, d'activités pour enfants ou encore de circuits en VTT avec guide et transport. L'hôtel possède des salles de réunion équipées avec tout le confort nécessaire au cas où vous souhaitiez profiter de cet environnement unique pour des réunions ou des conventions d'entreprise. Que peut-on demander de plus ?



Era Escòla, nous avançons à vos côtés

L'arrivée de l'automne est toujours une source d'inspiration pour l'école de ski du Val d'Aran, Era Escòla, un moment où les bonnes sensations jaillissent en vue d'une nouvelle saison qui approche. Et le plus important pour nous est de passer cette saison avec vous une nouvelle fois.

Texte et photos : Era Escòla

C'est grâce à une motivation croissante et continue que l'école est devenue une institution enrichie et privilégiée qui comprend actuellement plus de 200 professeurs formés avec une grande expérience, une réalité qui convertit le collectif en une équipe de professionnels hautement qualifiés en ski alpin, snowboard, ski nordique, télémark, etc., et toujours aussi passionnés par leur travail.

L'école existe depuis plus de 50 ans et s'est adaptée aux époques et aux nouvelles tendances techniques et méthodologiques. Cette évolution a permis d'améliorer son service et d'augmenter ses inconditionnels. Comme l'école est très ancrée dans la zone, elle possède l'information nécessaire sur le Val d'Aran, au sujet de la restauration, des hôtels et autres commerces ; en résumé, concernant l'ample variété des services au niveau général du territoire.

Ses locaux sont situés sur les pistes Baqueira 1800, Beret 1850, Bonaigua 2072 et les Galerías de Ruda 1500, il s'agit des points d'informations stratégiques pour prendre des cours ou demander des renseignements.

L'assemblée de direction porte une attention particulière chaque hiver pour doter l'institution sportive d'améliorations et de nouveautés.

La page web de l'école a été modifiée pour un contact plus direct et rapide, un restyling qui permet d'offrir l'information sur la variété des produits, services et modalités disponibles, allant des cours particuliers aux cours collectifs, selon si vous souhaitez apprendre et vous amuser individuellement ou en compagnie d'autres



Snowboard, une modalité différente

personnes. Les professeurs étrennent également un nouvel uniforme de la marque Tsunami, un équipement que l'école portera fièrement comme une nouvelle mise en scène.

Ski Camp, le club de l'école

Ski Camp compte aujourd'hui plus de 450 élèves dès 4 ans, répartis entre Baqueira, Beret et Bonaigua, où ils apprennent et jouent en groupe les weekends et jours fériés. L'objectif principal est d'acquies un niveau de ski et pouvoir se défendre sur plusieurs types de neige, de pistes et en fonction des différentes conditions météorologiques. Ils réalisent également des activités complémentaires comme le Snowboard, des excursions en raquettes, du télémark, etc., pour diversifier l'entraînement.

En plus, à la fin de la saison, ils pourront profiter de la course sociale et de la fête de fin de saison du club avec apéritif, tirage au sort avec des lots et distributions de cadeaux.

Ski perfectionné

Il est nécessaire de pratiquer une modalité pour développer ses capacités, mais il est surtout important d'avoir reçu les instructions d'un professeur.



« L'école comprend actuellement plus de 200 professeurs formés avec une grande expérience, une réalité qui convertit le collectif en une équipe de professionnels hautement qualifiés »

Era Escòla conseille toujours de débiter aux côtés d'un professionnel pour acquérir la meilleure technique. Les professeurs connaissent tous les exercices pour un progrès optimal et les appliquent en fonction de la correction dont vous aurez besoin. C'est une grande satisfaction pour l'école de donner des cours aux personnes qui y ont appris et qui continuent de prendre des cours même en ayant un bon niveau de ski, de snowboard ou dans une autre discipline.

Era Escòla est une organisation qui s'engage dans le sport et l'enseignement, et qui, avec son enthousiasme, rendra votre séjour inoubliable. Il s'agit de l'école la plus expérimentée de Baqueira Beret, fruit d'une longue expérience enseignante depuis 1964. Des milliers de leçons données sur les pistes vous le garantissent et en font un référent dans la station.

Sans oublier une mention spéciale pour les groupes Catalana Occidente et Santan-

der Private Banking pour leur sponsor, mais également à Baqueira Beret pour sa collaboration spéciale. La multinationale Seidor, gafas Northweek et laboratorios Klein collaborent depuis peu avec l'école. Notre reconnaissance est infinie pour avoir fait de cette école une réalité solide. Leur présence et leur apport permettent un progrès constant pour façonner encore et encore la grande école qu'elle est actuellement.

Nous continuons de grandir et d'avancer avec vous afin de vous offrir la meilleure attention grâce à ces entités.

Era Escòla vous souhaite une excellente saison 2018/19 enneigée et de bonnes descentes. Nous vous attendons.

Rendez-vous sur les pistes !

www.eraescola.com
Tel. +34 902 218 228



Local Galerías de Ruda 1500



Era Escòla, entraînement continu



ERA ESCÒLA
BAQUEIRA BERET

desde 1964



SUIVEZ NOTRE TRACE!

www.eraescola.com

info@eraescola.com

Tel. 902 218 228

Patrocinadores:





Réserver, c'est aussi simple que rapide

La centrale de réservations online de Baqueira Beret est le meilleur moyen de réserver quelques jours de vacances, une formule simple, rapide et avec les meilleurs prix garantis.

Texte : Sergi Mejías

Photos : Carme Aliu, Javi Alonso, Francesc Tur

« La Centrale de Réservations est intégrée dans le site web de la station, sur www.baqueira.fr et dans son propre domaine www.viajes.baqueira.es »



N

ous vivons dans une société connectée. D'après l'Institut national de Statistiques espagnol, 85 % de la population a utilisé Internet en Espagne en 2017. Au vu d'une réalité dont les bytes d'information sont les principaux acteurs, Baqueira Beret a inauguré une nouvelle centrale de réservations online depuis déjà trois saisons. Simplicité, rapidité et prix, voici les trois piliers d'une centrale de réservations accessible grâce aux liens suivants : www.baqueira.fr et www.viajes.baqueira.es.

Y surfer sur le web devient très intuitif et simple. Il s'agit d'une Centrale de Réservations virtuelle sur laquelle vous pouvez choisir tous les détails pour des journées de ski inoubliables à Baqueira Beret, depuis le logement jusqu'aux cours de ski. La simplicité d'utilisation est l'un des détails déterminants pour le développement de

la Centrale de Réservations car elle est intégrée sur le web de la station, sur www.baqueira.fr, et possède également son propre domaine www.viajes.baqueira.es. C'est pour cela qu'il est rapide et simple de réserver par le biais d'internet.

L'une des clés de ce service est la base de données complète qui regroupe plus de 7 200 places disponibles sur toute la Vallée et permet d'offrir le meilleur prix garanti. Il vous suffit d'accéder au site web pour connaître toutes les propositions de logements, les hôtels comme les appartements. Dans l'aparté correspondant aux réservations, vous pourrez choisir le village où passer vos vacances et consulter toutes les possibilités de logement. Lorsque vous saurez quel hôtel ou appartement vous prendrez, il vous faudra choisir le type de chambre et de régime du logement, que ce soit en demi-pension ou en pension complète, tout en comptant sur l'avantage que la Centrale de Réservations n'exige pas de nombre de nuits minimum.

La Centrale de Réservations indique un détail important en plus de faciliter le travail pour réaliser votre réservation : le devis final.

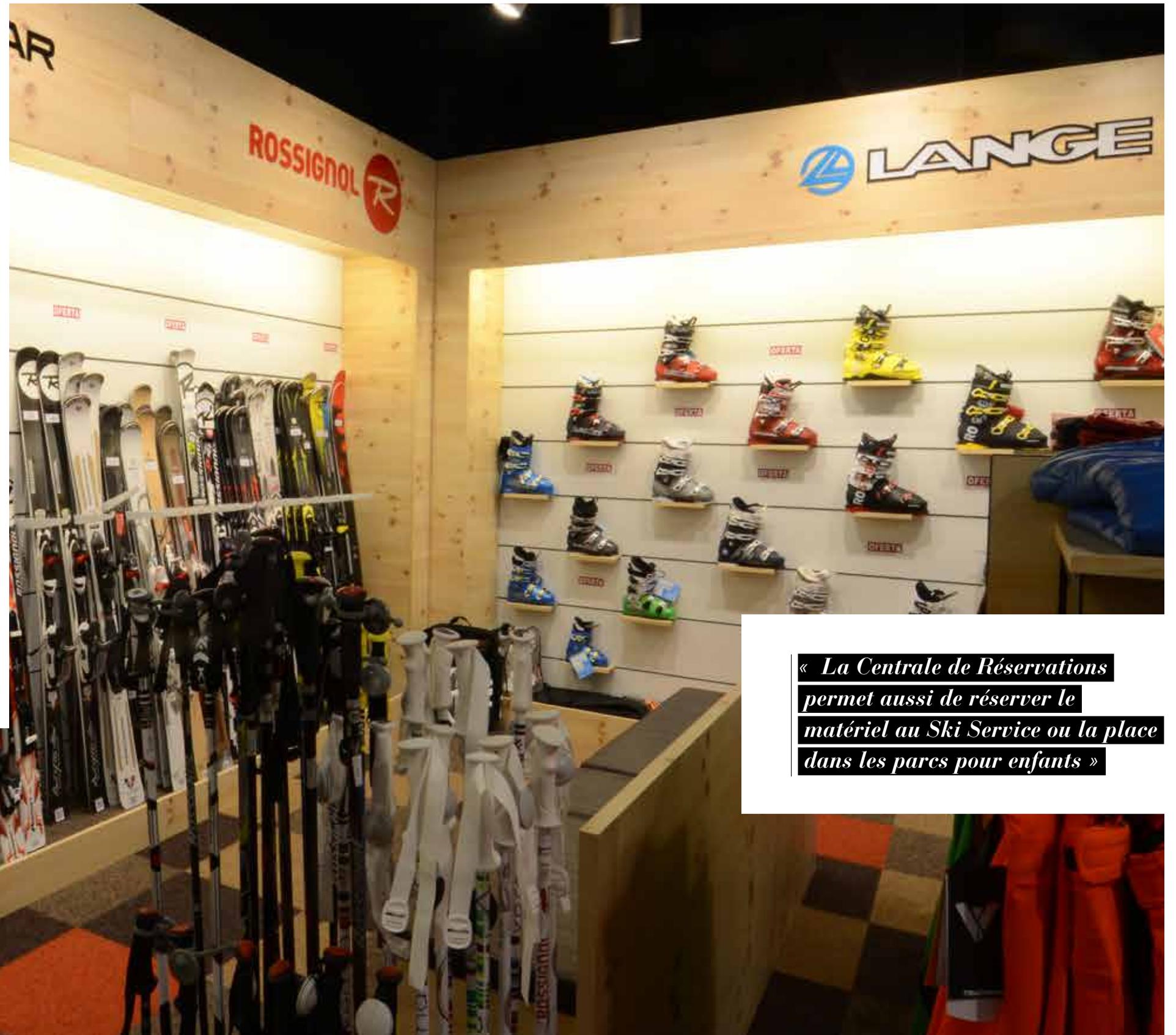
Mais les possibilités ne s'arrêtent pas là puisqu'elle propose un service intégral. Qu'est-ce-que cela signifie ? Cela signifie que vous pouvez réserver toute une série de services en plus du logement, à savoir l'achat de forfaits ou encore des cours de ski. Plus de 500 professionnels sont à votre service pour ce faire, que ce soit pour donner des cours particuliers, des stages, des cours collectifs ou encore des visites guidées exclusives. Ski alpin, snowboard, télémark, héliski, ski adapté, ski de randonnée et de fond sont les modalités enseignées.

La Centrale de Réservations permet aussi de réserver du matériel au Ski Service : du matériel de ski, de snowboard, de ski de fond, de montagne ou autres disciplines adultes ou junior, avec la garantie du Ski Service et le confort de le retirer dans tous les centres Ski Service en pied de piste, comme le Núcleo Baqueira 1500-Hôtel Montarto, Núcleo Ruda, Núcleo Beret, Núcleo Bosque et Núcleo Bonaigua. Le matériel peut être restitué dans tous les centres Ski Service pour le plus grand confort du skieur. Il est également possible de louer un casier pour ranger le matériel en pied de piste et ne pas s'encombrer jusqu'à l'hôtel, et tout cela avec presque 20 % de réduction incluse. Et en

cas de malchance, si par exemple une fixation s'abîme, votre équipement sera échangé sans coût et avec simplicité ; afin de rendre votre séjour le plus agréable possible.

Si vous avez besoin de reprendre des forces, le site web vous indique dans l'apparté restauration toute l'information concernant les possibilités et les prix pour manger dans la station, depuis le Menu sandwich dans les Bars et Parrecs jusqu'au Menu Restaurant et Menu Self Service.

Les offres de la Centrale de Réservations ne s'arrêtent pas là puisqu'elle vous permet de réserver dans les parcs pour enfants de la station et d'assurer une place pour éviter de faire la queue. Vous trouverez ainsi des packs de logement et des forfaits pour les dates signalées comme pour la période de Noël. Et toujours au meilleur prix. En résumé, il s'agit de la manière la plus simple, rapide et économique pour réserver quelques jours de ski à Baqueira Beret. Il existe également un service téléphonique d'attention au client pour répondre à toute question et organiser des vacances à la carte aussi facilement que depuis votre maison ou depuis un ordinateur connecté à internet. Cela est également « ouvert » en été.



« La Centrale de Réservations permet aussi de réserver le matériel au Ski Service ou la place dans les parcs pour enfants »

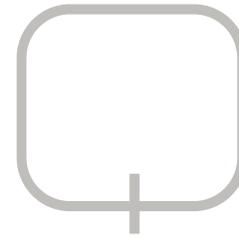
Baqueira Beret aux côtés d'Alex Puente

Le skieur aranais, le dernier de La Vallée à faire ses débuts lors des Jeux Olympiques d'Hiver, nous invite à « nous perdre » dans Baqueira Beret pour profiter d'une station où il se sent comme chez lui.

Texte : Sergi Mejías / Photos : Javi Alonso



« Je conseille à tout le monde de « se perdre » dans la station et de découvrir les endroits particuliers, depuis La Peülla à Bonaigua, jusqu'à Costarjàs à Beret »



ue vous soyez skieurs assidus à Baqueira Beret ou non, il est toujours intéressant de vous laisser porter aux côtés d'un skieur « local ». Et nous allons le faire avec Alex Puente, le skieur aranais du CAEI (Club aranais de Sports d'Hiver), âgé de 24 ans et spécialiste en slalom et slalom géant. D'ailleurs, Puente a été le dernier des skieurs aranais à faire ses débuts lors des Jeux Olympiques et plus concrètement à Sochi en 2014. Il est actuellement 106^{ème} au classement de la coupe du monde FIS de slalom. Il est né à Vielha, de parents professeurs de ski et une famille liée au monde de la neige. Il était presque évident qu'Alex Puente (8/3/1993) se consacrerait au ski. « Je skie depuis l'âge de 3 ans. J'ai commencé les compétitions avec le CAEI, puis je me suis davantage impliqué, plus sérieusement. Je me suis toujours entraîné à Baqueira Beret, jusqu'à mes 16 ans, puis je suis parti en Suisse, mais c'est à Baqueira Beret que tout a réellement commencé », explique le skieur de la RFEDI (Fédération royale espagnole des Sports d'Hiver).

Puente vit par le ski et pour le ski. Enfin, pour le ski de compétition, en tant que membre de l'équipe de la Fédération royale espagnole des Sports d'Hiver. « Je vais quelques fois m'entraîner à Baqueira Beret lorsque la Fédération me donne des journées libres. La station prépare le Stadium pour nous entraîner et il faut en être reconnaissant », explique Puente. Ainsi, Alex peut encore se permettre une journée de ski libre et nous accompagne : « Je recommande à tout le monde de « se perdre » dans la station. Elle est très grande et c'est ce qui fait

partie de son charme, elle compte plusieurs zones avec différents paysages et pistes. Je vous conseille de vous perdre dans la station et de découvrir tous les endroits particuliers, depuis La Peülla à Bonaigua, jusqu'à Costarjàs à Beret, des pistes très intéressantes à voir et à skier en plus des autres expériences que Baqueira propose, comme la gastronomie et autres activités ».

En ce qui concerne la diversité des pistes et en tant que skieur professionnel, Alex préfère les pistes pour niveau expert bien sûr. Et il nous raconte pourquoi : « J'ai eu l'occasion de skier un jour au cours de la dernière saison et j'ai apprécié la zone du Saumet. Je suis monté avec le téléski et descendu par la piste Orri de Tredòs vers le Moët Winter Lounge. C'est une très belle piste. Je la recommande à toute personne ayant un bon niveau de ski pour s'amuser avec ses changements de pentes, inclinaisons et virages, etc. C'est une très bonne piste ». Sans oublier les pistes noires, Puente nous explique que « pour les personnes qui aiment skier sur une piste large avec de la neige dure, il n'y a rien de tel que la piste Luis Arias à la première heure du matin, une

piste avec une demi pente qui permet de réaliser de bons tours, de glisser légèrement et de diriger le ski sur la neige, sentir comme le ski coupe... Très conseillé. Ou bien Tubo Nere, avec sa belle pente également ». Pour cette saison, il est certain qu'il va envier sa famille alors qu'elle va skier pour la première fois dans la nouvelle zone de Baciver, au-dessus du Saumet, pour atteindre l'altitude maximale de la station, c'est-à-dire de 2 500 à 2 610 mètres avec des pistes qui plairaient vraiment au skieur de la RFEDI.

Mais en tant que personne « locale » de Baqueira Beret, Puente ne peut pas éviter d'être séduit par un classique de la station : « Une descente depuis le Cap de Baqueira jusqu'à 1 500. Comme avant, lors de la course populaire Era Baishada. Il est également possible de réaliser le parcours sans qu'il s'agisse d'une course, c'est une grande descente de haut en bas, une bonne manière de profiter de la neige, même si elle fatigue énormément les jambes ». En plus des pistes, les itinéraires restent un attrait à Baqueira Beret, avec la possibilité de descendre par une zone intacte mais avec toutes les garanties de sécurité et qui



est fermée en cas de danger d'avalanche. « Les autres points forts de Baqueira sont les itinéraires, car il est toujours agréable de profiter de la poudreuse avec des itinéraires comme Escornacrabes. « Escorna » est la piste mythique que tout le monde veut réaliser depuis tout petit ».

Malgré son agenda surchargé en tant que skieur de la RFEDI et sa famille, immergée dans le monde de la neige, ils passent toujours une journée spéciale ensemble à Baqueira Beret. Et quelle meilleure période que celle de Noël ? « À Noël nous skions toujours en famille, nous réalisons des descentes ensemble et en fonction de l'année nous mangeons dans un endroit ou un autre de la station. L'année dernière nous sommes allés au 5J Grill Baqueira où nous avons très bien mangé, une gastronomie impressionnante et de qualité dans une station de ski. Si vous aimez ce programme, je vous recommande de skier le matin, d'aller manger et de finir la journée là-bas (il rit). Vous pouvez également manger léger dans une cafétéria de Baqueira Beret pour continuer de skier après ». Dans ce décor, Puente lui-même, qui voyage toute l'année de station en station, souligne la qualité des cafétérias de Baqueira Beret, en ajoutant un détail : « Le niveau des cafétérias est élevé si l'on compare aux autres stations que j'ai visitées. Mais moi personnellement, je mettrai en valeur les sandwiches. Je n'ai jamais trouvés des sandwiches comme ceux de Baqueira Beret dans aucune autre station dans le monde. Cela peut paraître un détail sans importance mais je vous assure que ce n'est pas le cas ».

Pour ce qui est de choisir sa station préférée, Alex reconnaît qu'il n'est pas très objectif et argumente son choix. « J'ai visité de nombreuses stations et Baqueira Beret est ma préférée. Elle n'a rien à envier aux autres, elle possède tout ce qu'une station

de ski au top peut avoir. Et en plus c'est ici que je vis, que j'ai mes amis et ma famille, c'est une station fantastique. Baqueira est une grande station, mais peut aussi être familiale, par exemple, au niveau des employés, les personnes qui travaillent à Baqueira depuis toujours, les personnes que tu connais au final, et j'aime beaucoup cela », révèle l'aranais.

Puente skie depuis l'âge de 3 ans à Baqueira Beret et sa famille est liée au monde de la neige, il garde de très bons souvenirs du temps passé à skier. « J'aimais beaucoup la piste de « Retour à la Maison » (N.D.R : Dera Cascada). Quand nous finissions la journée avec le club lorsque nous étions petits, la neige transformée formait des sauts très amusants », nous raconte Alex. Sa plus grande anecdote reste celle qu'il a vécu avec son ami Miguel. « Je me souviens qu'une fois, un professeur que je connaissais finissait son cours avec une personne célèbre. Ils nous demandèrent à Miguel et moi de rester derrière eux comme des gardes du corps jusqu'à arriver en bas de la station pour éloigner les gens car il n'avait pas un très bon niveau de ski. Nous avons trouvé un nid-de-poule, et comme nous étions petits, nous avons sauté et nous avons failli faire tomber la personne que nous devions protéger ». Heureusement qu'il ne s'est rien passé réellement mais nous nous sommes fait remonter les bretelles », se rappelle Puente avec amusement.

Alex Puente voyage toute l'année et était d'ailleurs en compétition en Argentine en août dernier. Il connaît bien de nombreuses stations et ne doute pas à situer Baqueira Beret en tant que numéro 1 de son classement. « Ce qui la rend spéciale, c'est qu'elle a tout ce qu'il faut pour une station au top, comme je l'ai dit avant. Et en plus de connaître les personnes qui y travaillent il est possible de rencontrer de nouvelles personnes », indique le skieur de la RFEDI qui trouvera de nouveaux attraits pour cette saison, pour skier et « redécouvrir » Baqueira Beret, surtout dans la nouvelle zone de Baciver.



« J'aime les pistes comme Orri de Tredòs, Luis Arias et Tubo Nere ».
« Escornacrabes est la piste mythique que tout le monde veut réaliser depuis tout petit »

Hôtels de charme. La magie de l'hiver.

Vous allez découvrir dans ce publiereportage 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

★★★★ *Hôtel Spa CASA IRENE*

★★★★ *Hôtel YOY TREDÒS*



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 (Lleida)
Tél. +34 973 644 364
Fax +34 973 642 174
www.hotelcasairene.com
info@hotelcasairene.com**



Bon goût et chaleureux accueil familial

YOY Tredòs est devenu au fil des ans l'hôtel de référence au Val d'Aran grâce à une gastronomie exquise, un décor qui enchante les amateurs du style rustique et surtout, son emplacement de choix.

Idéal pour un repos mérité après une excellente journée de ski, il se situe à proximité de la station de ski et le personnel y est très accueillant.

« Il s'agit sans doute de la meilleure offre familiale pour se loger dans la Vallée ». C'est ainsi que le définit le journaliste Fernando Gallardo dans son guide « Hoteles con encanto de España » (Hôtels de charme en Espagne). Et il a tout à fait raison...

Chaque chambre est équipée pour un séjour agréable avec une décoration en bois et les lits invitent au repos.

Le grand salon se présente comme un lieu idéal pour pratiquer l'Après Ski parfait avec la carte variée du YOY Bar, où vous pourrez profiter des vues merveilleuses donnant sur la Vallée par les baies vitrées et de la chaleur du feu.

EMPLACEMENT ET ENVIRONNEMENT

L'Hôtel est situé à Tredòs, village idyllique du Val d'Aran et près de la station de ski de Baqueira Beret. Sa construction en forme d'hôtel-chalet invite à venir tous les ans tout en vue des précipitations de neige abondantes, grâce à l'orientation atlantique de la Vallée. Nous disposons d'un service de transport privé gratuit aux pistes pour votre confort, à bord de véhicules 4x4 Mercedes Benz.

CARACTÉRISTIQUES

Chambres : 38 chambres, dont 2 individuelles et 8 suites juniors. Équipées de la télévision par satellite, wifi, fil musical, salle de bain complète et balcon avec vues (pour la majorité).

Installations : Restaurant, cafétéria, salon, parking et garage couvert payant.

RÉSERVATIONS

**Hôtel YOY Tredòs
Ctra. de Baqueira km 177
25598 Tredòs (Lleida)
Tél. +34 973 644 014
www.yoytredos.com
reservas@yoytredos.com**





TAUÈRNES DE MONTANHA

URTAU

Cuisine à partager, tapas et pintxos



Arties
Plaza Urtau, 12
973 640 926

Vielha
Pas d'Arrò, 4
973 642 671

Bossòst
Plaça dera Glèisa, 9
973 647 327

www.urtau.com



ET CETTE SAISON, DÉCOUVREZ UN NOUVEAU RESTAURANT À ARTIES ...

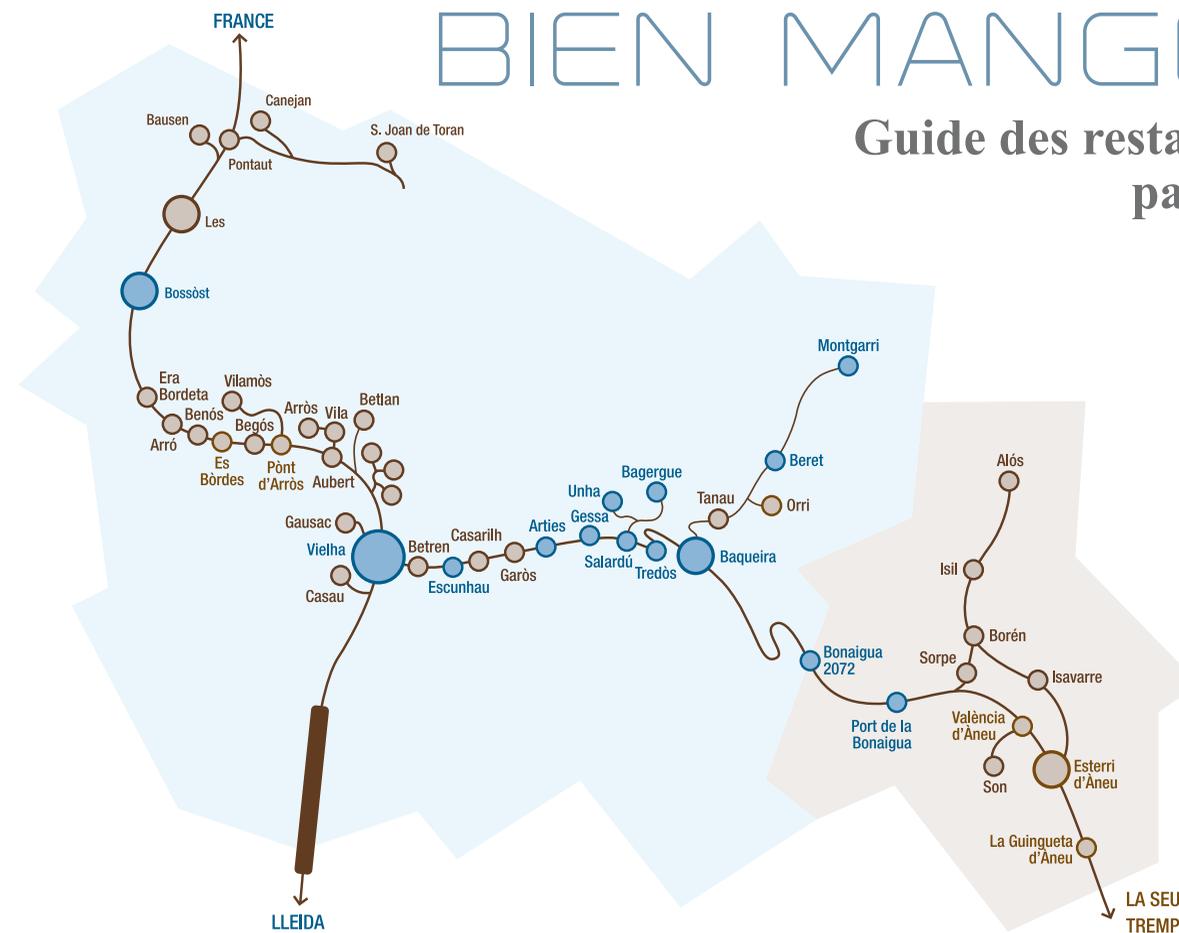
UNE CUISINE DE MONTAGNE À PARTAGER DANS UN ENVIRONNEMENT DIFFÉRENT.

LITS

PLAÇA URTAU 8 · ARTIES
TEL. 973 30 56 48
WWW.RESTAURANTELITS.COM

BIEN MANGER

Guide des restaurants
par villes



ARTIES (pages 56-57)

Bòrdes Dera Artiga
Casa Irene
La Casuca de Arties
L'Entrecôte Genial
Lits
Montarto
Sidreria Casa Pau
Tauèrna Urtau
Trébol

BAGERGUE (page 57)

Casa Perú
Unhòla

BAQUEIRA (pages 58-60)

Bar Croack / Restaurant Tamarro
Del Gel al Foc
EL Bistro - Hôtel Santos Val de neu
EL Bosque - Hôtel Santos Val de Neu
La Borda Lobató
La Fondue - Hôtel Santos Val de neu
La Nonna - Hôtel Santos Val de Neu
La Pierrade
La Pleta Sushi Restaurant
La Raclette
Monty's

BAQUEIRA (pages 58-60)

La Racletterie
Octopus - Hôtel Santos Val de Neu
Restaurante Cinco Jotas
Ticolet
Wine Bar Viña Pomal Baqueira
La Perdiu Blanca

BONAIGUA (page 60)

Bonaigua
Cap del Port

BOSSÒST (page 60)

Urtau

ESCUNHAU (page 62)

Casa Turnay

GESSA (page 62)

Casa Rufus

MONTGARRI (page 62)

Casa Vall
Refugi Amics de Montgarri

PLA DE BERET (page 62)

Pla de Beret

SALARDÚ (page 62-64)

Brasería er Amic
Eth Bòt
Pizzeria La Estrellita
Vinoteca Gris
Wellbourne Restaurant

TREDÒS (page 64)

Era Caseta Des Deth Mestre

UNHA (page 64)

Es de Don Juan - Casa Carmela

VIELHA (pages 64-66)

Café Montgarri
Era Coquèla
Era Lucana
La Tasca del Pastor
Sidreria Era Bruisha
Tauèrna Aranesa
Turrull
Urtau
Xatú



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

Réservations : 973 644 364

E-mail : 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

E-mail : 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.



**LA CASUCA DE
ARTIES**
ARTIES
Mayor, 16

Réservations : 973 642 024

Prix moyen : 30 €
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 jospier. Entrées, desserts typiques et vins de malbec argentins.



LITS
ARTIES
Pza. Urtau, 8

Réservations : 973 305 648

Email : reservas@restaurantelits.com
Web : www.restaurantelits.com
Horaires : De 12h30 à 15h30 et de 19h30 à 22h30.
Jour de fermeture hebdomadaire : Ouvert tous les jours.
Vacances : Ouvert toute l'année.
Cartes de crédits acceptées : Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Restaurant gastronomique de cuisine locale. L'endroit est spécialisé en cuisine de montagne et propose une carte variée en fonction du marché. Il comprend également une zone de showcooking et une large sélection de boissons nationales et internationales. Vous pouvez y célébrer des événements privés sur réservation. Une terrasse privée s'y trouve à l'intérieur.



RESTAURANT
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.



SIDRERIA CASA PAU
ARTIES
Molino, 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

Vous trouverez le bar au rez-de-chaussée avec un large choix d'amuse-gueules, de cassolettes et de rations, idéaux pour terminer une journée de ski. Le restaurant se trouve à l'étage. Il est spécialisé en cuisine basque, avec du poisson et des viandes grillées, où nous pourrions vous servir notre cidre, avec des artichauts braisés ainsi que les meilleurs calçots de la zone, cuisinés à feu vif. Et cela, à moins de 3 minutes du parking.



TAUERNA URTAU
ARTIES
Pza. Urtau, 12

Téléphone : 973 640 926

E-mail : 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

Le restaurant Tauerna est situé dans le centre d'Arties depuis plus de 50 ans. Vous trouverez sur le bar les amuse-gueules classiques mais également les nouveautés de saison à déguster. Une grande cave à vins et bières artisanales accompagnent la carte. Le magasin gourmet se trouve à côté et offre des produits gourmets provenant de toutes les Pyrénées et d'autres zones, des produits d'élaboration propre d'« Eth Cerer der Urtau » et un service de conseil de cave personnalisé.



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 adaptés à tous les palais. Un endroit chaleureux et agréable, idéal pour les amateurs de football et autres sports.



CASA PERÙ
BAGERGUE
Sant Antoni, 6

Réservations : 973 645 437

Propriétaire : Borda de Lana S.L.
E-mail : 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, American Express

Situé à Baguerge, le plus haut village du Val d'Aran, ce restaurant tenu par la même famille depuis quatre générations célèbre son 50e 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 Baguerge, 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.



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



Pour les amateurs du fromage, dans le restaurant La Racletterie se peut déguster les meilleurs fromages du Canton de Valais. Toute accompagnée de formidables compléments. Goutez nos menus: Raclette avec assortiment de saucissons séchés ou Pierrade avec assortiment de viandes.

CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N - COTA 1.700
25598 BAQUEIRA (LÉRIDA)

(+34) 973 645 550

www.lapleta.com





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

Réservations :
 973 644 322 / 672 177 192

E-mail : info@ticolet.com
Web : www.tamarrobaqueira.com
Prix moyen : 25,00 - 35,00 €
Menu fondue : 28,00 €
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.



DEL GEL AL FOC
BAQUEIRA
 Ctra. Baqueira a Beret, cota 1.700

Réservations : 973 645 550
E-mail : reservas.lapleta@rafaelhotels.com
Web : www.lapleta.com
Horaires : De 20:00 à 23:00 h.
Vacances : Ouvert de décembre à avril
Carte de crédit : Toutes

Sélection varié d'une cuisine traditionnelle et créative, élaboré avec des produits frais de la région. Tradition, élégance et au bon goût combine avec l'objectif d'offrir à nos clients un soirée intime dans une ambiance familial et tranquille. Des plats typiques aussi comme l'Olha aranesa et notre menu dégustation feront que l'élection des clients soit une grande expérience gastronomique.



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 : Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

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 : Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

La récompense après une journée de ski prend forme à travers une expérience culinaire. Le lieu propose une cuisine internationale composé 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.



LA BORDA LOBATÓ
BAQUEIRA
 Núcleo 1 500

Réservations : 973 645 708 / 973 639 001
Propriétaire : Sr. José M^e de Castellarnau Castel
Gestion : BAQUEIRA BERET, S.A.
Email : restauracion@baqueira.es
Déjeuners et dîners raffinés : à la carte 13h00-15h30 et 20h15-23h00
Cartes de crédit : Visa, Mastercard, American Express

La Borda Lobató est devenu un restaurant en 1976 ainsi qu'un référent pour les skieurs et les clients les plus célèbres depuis lors. Il est situé dans le Núcleo 1 500 de Baqueira, auprès de l'Hôtel Montarto. Il a inauguré une terrasse extérieure il y a deux ans, ainsi qu'un design d'intérieur avec un long bar pour profiter d'un excellent service à toute heure. Un dîner ou une collation à La Borda Lobató deviendra une expérience inoubliable pendant vos journées de ski.



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 : Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

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.



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
BAQUEIRA
 Núcleo 1 500

Réservations : 973 645 477 / 672 177 191
Email : info@ticolet.com
Web : www.lapierradebaqueira.com
Menu : 28,50 € 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 PLETA SUSHI RESTAURANT
BAQUEIRA
 Ctra. de Baqueira a Beret, cota 1700

Réservations : 973 645 550
E-mail : reservas.lapleta@rafaelhotels.com
Web : www.lapleta.com
Horaires : De 20:00 à 23:00 h.
Vacances : Ouvert de décembre à avril
Carte de crédit : Toutes

Authentique saveur Japonaise dans notre Sushi restaurant. Notre expert sushiman élabore en face des clients différents options qui composent le délicieux menu Japonais ou bien notre carte. Cette carte est composée pour des plats traditionnels comme Sushi, sashimi, tempura ou soupe miso. Tout fait avec la discipline Japonaise et un petit point de création.



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. Et de la mer : Huîtres Guillaudeau et Crabe Royal.



LA RACLETTERIE
BAQUEIRA
 Ctra. Baqueira a Beret, cota 1.700

Reservas : 973 64 55 50
E-mail : reservas.lapleta@rafaelhotels.com
Web : www.lapleta.com
Horaires : de 20:00 à 23:00 h.
Vacances : ouvert de décembre à avril
Carte bancaire : Toutes

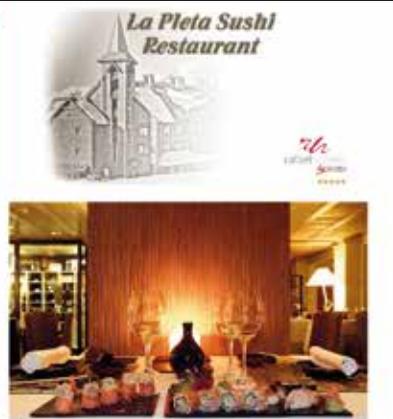
Pour les amateurs du fromage, dans le restaurant La Racletterie se peut déguster les meilleurs fromages du Canton de Valais. Toute accompagnée de formidables compléments: Lard, pommes de terre, salade ou charcuterie selecte. Goutez nos menus: Raclette avec assortiment de saucissons sèches ou Pierrade avec assortiment de viandes. La Racletterie est une expérience gastronomique différent, amusante et parfait pour amuser en famille ou en amis avec les meilleures vues sur la Vallée.



Authentique saveur japonaise avec un expert Sushi man. Show cooking en face du client. Des plats traditionnels japonais comme Sushi, Sashimi, Tempuras et tatakis sont créés avec de discipline japonaise et aussi avec un toc de création.

CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N - COTA 1.700
 25590 BAQUEIRA (LÉRIDÀ)

(+34) 973 645 550
 www.lapleta.com



RESTAURANT

RESTAURANT

Baqueira 1500 · +34 973 64 54 77 · +34 672 177 191 · www.ticolet.com



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.



RESTAURANTE CINCO JOTAS BAQUEIRA
Cota 1800

Réservations: 620 285 356 / 973 63 90 01
Email: sjotas@baqueira.es
Propriétaire: BAQUEIRA BERET, S.A.
Menu: Carte et menus avec service à la table

Dégustez les meilleurs jambons et produits ibériques de bellota, issus de Jabugo, ainsi que des viandes exquises au grill, à l'intérieur auprès d'un bon feu de cheminée ou sur la terrasse pour profiter des vues imprenables sur la Vallée et les pistes. Il est préférable de réserver à l'avance.



TICOLET BAQUEIRA
Núcleo 1 500

Réservations: 973 645 477 / 672 177 191
Web: www.ticolet.com
Email: info@ticolet.com
Prix moyen: 48 € - 50 €
Horaires: 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
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

Partagez un bon moment entre amis tout en dégustant la grande variété de tapas et de petits plats de la carte, avec des nouveautés pour cette saison, accompagnés de tout type de vin D.O. Rioja et autres dénominations espagnoles. Il se situe dans l'emblématique Hôtel Montarto et possède un Parking.



La Perdiu Blanca propose un grand buffet de petits-déjeuners (8h-10h30) et de dîners. Les menus sont élaborés au quotidien avec des produits de boulangerie et de pâtisserie.

Vous pouvez célébrer des événements dans ses salons comprenant plusieurs capacités (de 20 à 150 personnes) avec un menu et un budget adaptés à vos besoins.



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.
Horaires: 12h00-16h00

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

Refugi San Miguel

Il s'agit d'un espace glamour où vous pourrez déguster une grande sélection de bières et de boissons Premium ainsi que des tapas succulentes conçues par les chefs Paco Roncero et Dani García. Réservez si vous souhaitez organiser un dîner ou une fête après-ski animés par un DJ et profitez des cocktails puisqu'un service de bus est mis à votre disposition pour l'aller et le retour. Il est incomparable, visitez-le!



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

Réservations: 973 291 498
Web: www.capdelport.com
Email: info@capdelport.com
Prix moyen: 30 €
Horaires de la Cafétéria: 10h00-18h00 (Ouvert tous les jours)
Horaires 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 BOSSOST
Pça. Dera Glèissa, 3

Téléphone: 973 647 327
E-mail: info@urtau.com
Web: www.urtau.com
Horaires: 10h00-23h00
Fermeture hebdomadaire: lundi en hiver
Congés: ouvert toute l'année
Cartes de crédit: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Face à l'église de Bossost, 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.

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 Lobato 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





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, délicieuse, 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 weekend

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 : 115,00 € / 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 Montgarri. On s'y rend en ski de fond ou de montagne, 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 ; boutifarra, 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.montgarri.com

Prix moyen : 30 €

Menu Montgarri : 45 € (menu dégustation tout inclus)

Demi-pension : 52,00 € (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. Pour louer des motos neige et des traîneaux de chiens à Montgarri Outdoor. 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
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

Il est placé près du self-service du núcleo Audeth, à Beret et a rénové sa décoration intérieure ainsi que sa carte remplie de rations exquises à découvrir. Profitez des repas et des dîners avec service de table en terrasse et des vues impressionnables sur Pla de Beret. Les jours de pleine lune deviennent une expérience inoubliable. Étant donné qu'il est facile d'y accéder par la route, les personnes qui ne skient pas peuvent également participer à l'ambiance sportive et la neige.



BRASERIA ER AMIC
SALARDÚ
Ctra. Baqueira, 12

Réservations :

973 291 633 / 683 407 695

Email : noghycristiancalin@yahoo.com

Web : https://restaurante-braseria-er-amic.negocio.site/

Prix moyen : 28,00 €

Horaires : De 13h à 23h.

Jour de fermeture hebdomadaire : Ouvert tous les jours.

Vacances : Ouvert toute l'année.

Cartes acceptées : Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Vous le trouverez sur le bord de la route dans une propriété emblématique de Salardú. L'endroit possède une grande salle à manger accueillante avec sa cheminée centrale et de larges baies vitrées. Pour tous les amateurs de viande braisée ! C'est ainsi que se définissent Cristian et Valentina. Après avoir dégusté leurs rations élaborées à partager ou leurs fromages et pâtés de la Vallée, vous pourrez découvrir les plats préparés à la braise : Grillades de légumes et de viandes, et notamment la côte de bœuf. Le cochon de lait et l'épaule d'agneau sont les plats phares de leur cuisine au feu de bois. Et tout cela, accompagné de très bons vins de différentes D.O. pour achever le repas avec des desserts qu'ils préparent avec soin.

#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 cœur de l'activité de Baqueira 1500.

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





**ETH BÒT
SALARDÚ**
Plaza Mayor, 1

Taverna-Grill

Réservations : 973 644 212
Web : www.ethbot.es
Propriétaire : François et Maria.
Prix Moyen à la carte : 25 €
Prix du menu «Eth Bòt» : 35 €
Prix du menu du midi : 21 € (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 musée 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 « barrejas » ou crabes de rivière. Informez-vous à propos des spectacles sur Facebook.



**PIZZERIA
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 mardis
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 maisons. 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 coeliacs.

**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

La Vinoteca Gris est située sur la plaza mayor de Salardú et est réputée pour sa « cuisine maison façon grand-mère », avec ses ragoûts maison préparés par Tay et Pili. Les viandes braisées font également partie des suggestions de la carte de l'endroit. Profitez tout l'après-midi de ses tapas et petites marmites dans son ambiance décontractée. Il s'agit de l'un de ses grands attrait.



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

Réservations : 680 835 727
Email : salardu@wellbourne.es
Web : www.wellbourne.es
Horaires : ouvert tous les jours de la semaine de 13h00 à 2h00.
Fermeture du local à 3h le weekend et les jours fériés
Parking privé
Espace de jeu intérieur pour enfants
Cartes de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard

Il est situé dans l'ancien chalet du golf de Salardú à seulement 3 km de Baqueira. Il possède un grand parking et une zone infantile, idéal pour les familles et les groupes. Les chefs Ros Gibbens et James Goodyear proposent un menu innovant qui réunit des produits locaux pyrénéens et d'autres produits étrangers. Et cela, accompagné de vins excellents, avec un personnel hospitalier et au petit soin, dans une ambiance chaleureuse et contemporaine.



**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 aranais 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 aranais, 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.



**ES DE DON JOAN -
CASA CARMELA**
UNHA
Sta. Eulàlia, s/n

Prix moyen : 18,00 €
Menu : De 15,00 à 24,00 €
Horaires : De 13h00 à 16h00 et de 20h à 23h00.
Vacances : Ouvert pendant les saisons d'hiver et d'été
Cartes de crédits acceptées : Visa, Eurocard, Mastercard, Diner's Club

L'endroit est plus connu populairement sous le nom de Casa Carmela. Il est spécialisé en cuisine aranais dans une ambiance maison avec des plats réputés comme l'agneau de lait aux champignons, la truite à la pomensale, la cassolette de champignons, la côte de bœuf, le pâté maison, le civet et l'omelette aux champignons, en plus de la caldereta, le bifteck ou la côte de poulain élevé à la propriété. Il est situé dans l'un des villages les plus beaux du Val d'Aran. Un appartement accueillant du même nom complète ses services.

**Montgarri
Coffee&Beer**
CAFÉ
MONTGARRI
VIELHA
Anglada, 5

Réservations : 973 641 199
Prix moyen : 15,00 € - 20,00 €
Horaires : De 12h à 24h.
Jour de fermeture hebdomadaire : Ouvert tous les jours en saison.
Vacances : Ouvert en hiver et en été
Cartes de crédits acceptées : Visa, Eurocard, Mastercard



Il s'agit de l'endroit idéal pour profiter des meilleurs événements sportifs à la télévision et d'une bibliothèque de montagne et d'histoire aranais particulière. Deux ambiances pensées pour découvrir avec tous vos sens. L'endroit propose également une grande variété de bières, idéales pour accompagner les hamburgers, les saucisses allemandes ainsi qu'une excellente sélection de viandes grillées. Vous y trouverez également des tapas plus classiques et des produits pyrénéens comme les fromages, la charcuterie et le pâté de Montgarri.



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

Era Coquèla

ERA COQUÈLA

VIELHA

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

Réservations : 973 642 915

Email : marc_nus@msn.com

Web : www.era.coquela.com

Prix moyen : 38 €

Horaire : 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 aranis, catalans et internationaux. Comme tout bon restaurant aranis, 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 « Lluna » et une carte de desserts douce et délicate.



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 : 16,50 €

Menu montagnard : 25 €

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

Fermeture hebdomadaire : Lundi sauf jours fériés

Ouvert 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.

RESTAURANT

LA TASCA
DEL PASTOR

VIELHA

Avda. Pas d'Arro, 52

Réservations : 973 097 433 / 622 095 047

Email : pastorvielha@gmail.com

Prix moyen : 30,00 €

Prix des menus : 16,00 € (le midi uniquement) et 22,00 €

Horaire : De 9h à minuit.

Jour de fermeture hebdomadaire : Mercredi (sauf en hiver)

Vacances : Du 1 au 20 juin

Cartes acceptées : Visa, Eurocard, Mastercard, American Express, Apple pay

La Tasca del Pastor est située en face du parking de l'ancienne caserne militaire et ouvre un nouvel espace pour une meilleure offre gastronomique et plus variée. Marmite aranaise, canard, poissons, bœuf et autres viandes braisées. Un excellent menu du jour et une carte de produits, ainsi que de nouvelles créations.



SIDRERIA ERA

BRUSHA

VIELHA

Marrec, 18

Réservations : 973 642 976

Email : sidreriaerabruisha@hotmail.com

Prix moyen : 25 €

Horaire du mardi au vendredi : 20h00-23h00

Horaire 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 : 13,90 €

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

Menu du soir : 15,00 € (boisson non comprise)

Horaire : 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 Tauerna 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 €

Horaire : 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 vétérain de longue tradition du Val d'Aran.

Les plats catalans et aranis 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

E-mail : 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

Au Val d'Aran,
tout est à
portée de
main !



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



HOTEL MONTARTO.

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



EL HOTEL DE BAQUEIRA / BERET