

B/B

Le magazine de Baqueira Beret



Hiver 2019 - 2020 N° 3



MAGNUM MAS VIA
VINTAGE 2000

4 Les secrets de Baqueira Beret



10 Adrià Millan
14 Tendances
22 Tout un luxe
26 Jeunes espoirs
28 Derrière les planches



34 Martín Berasategui

40 Palais de montagne
52 Les quatre saisons
56 Avec le C de culture



60 Marcel Hirscher
64 Era Escòla
68 Une vallée inédite



74 Votre guide Baqueira Beret

Édite Alternativas Publicitarias, S.L.
Sant Elies, 29-35, esc.A, 2-4
08006 Barcelona / T. +34 932 011 908
Editeur Ernesto Setén
ernestosestien@alter-publi.com
Directrice Nuria Vilar
nuriavilar@alter-publi.com
Design et Direction de l'Art
wobarcelona.com
Mise en page et coordination
Jordi Borràs / jordiborras@alter-publi.com

Redaction Oriol Alamany, René y Anna
Affeltranger, Audi, Victor Bultó, RedBull/
Atomic, Era Escòla, Julio Grela, Sergi
Mejías, Torisme Val d'Aran.

Photographie Oriol Alamany, Javi
Alonso, Audi, Martín Berasategui, Mónica
Cantieri, Era Escòla, Fototur, Núria García
Quera, Javi Montes, Torisme Val d'Aran,
Turisme Pallars Sobirà, Txema Trull, Val
d'Aran Photos.

Publicité Alternativas Publicitarias, S.L.
Sant Elies, 29-35, esc.A 2-4
08006 Barcelona / T. +34 932 011 908
Publicité Barcelona
Sandra Cunill
T. +34 676 448 557 / scspublicidad@gmail.com
Publicité Vall d'Aran
Anna Tur / T. +34 629 437 515
Pré-impression Jeba
Impression Rotimpres

Dépôt légal B-28.060-91
Copyright Alternativas Publicitarias.
Aucun article ou partie de cette revue ne peut
être reproduit partiellement ou intégralement
sans autorisation de la société éditrice.
Tirage 6 000 exemplaires
Photo de première page Javi Montes
Information Vous recevez cette revue à
votre adresse car vous faites partie de la
base de données Baqueira / Beret.

Les secrets de

Baqueira Beret



L'Esprit Baqueira Beret est manifeste dans chaque recoin de la station, un esprit qui se partage et nous enrichit. Plusieurs skieurs connaissant bien Baqueira nous ont aidé à découvrir et partager ses secrets.

TEXTE: SERGI MEJÍAS PHOTOS: JAVI MONTES / JAVI ALONSO

P.4

P.5



Baqueira Beret possède une magie particulière. Skier sur ses pistes, déguster ses offres gastronomiques de haute montagne, profiter d'un décor unique et de l'amabilité de ses habitants est une expérience unique et fait spirituellement partie de l'Esprit de Baqueira Beret. Fermez les yeux et imaginez le Val d'Aran et Baqueira Beret. Quelle image vous vient en tête ? Et quel sentiment cela vous transmet-il ? Car pour résumer, ce sentiment fait également partie de l'Esprit de Baqueira Beret, cette stimulation, ce courant électrique que génère notre tête et qui parcourt notre corps, comme s'il s'agissait d'une piste de ski qui hérissé les poils.

Des sensations, sentiments, expériences, états d'âme... tout cela et plus encore fait partie de l'Esprit de Baqueira Beret, un esprit avec un dénominateur commun : la station. Les personnes qui la connaissent savent de quoi il en retourne et même ceux qui skient pour la première fois au Val d'Aran perçoivent cet esprit à travers les inputs, un décor et une expérience que seule Baqueira Beret peut générer.

Pour l'occasion, nous avons demandé à des skieurs habituels de partager avec nous l'Esprit de Baqueira Beret et de nous dévoiler

quelques secrets à propos de la station, de petites confessions afin d'enrichir notre expérience dans la station et de vivre cet Esprit de Baqueira Beret de façon plus intense. May Peus, Président de la RFEDI, Marc Coma, cinq fois gagnant du Rallye Dakar, Curo Bultó, directeur de la revue spécialisée Solo Nieve et Javi Montes, directeur technique du CEVA, Carlos Alhambra, responsable de Salomon España et Nuria March, de l'agence Nuria March Comunicación, font partie de la liste des skieurs qui nous font découvrir des petits morceaux d'un Baqueira Beret peut être méconnu par l'intermédiaire de secrets ou de leurs recommandations. Car un secret partagé n'est plus un secret, mais plus une suggestion qui peut être révélatrice.

Peu de skieurs connaissent tous les recoins et chaque détour de Baqueira Beret comme Javi Montes. C'est un photographe réputé en plus d'être le directeur technique du CEVA, deux professions qui ont fait de lui une référence obligée dans la station. Et son témoignage n'a pas de prix. « J'ai passé de nombreux jours mémorables à skier à Baqueira Beret au fil des ans et j'ai adoré ces moments de différentes façons. J'ai pu profiter d'innombrables recoins hors

« Javi Montes nous dévoile son rituel pour débiter une journée de ski : UN SIN PA 1 000, descendre de 2 500 à 1 500 en traversant le Pla de Baqueira... »

piste lors de chutes de neige qui m'ont fait me sentir comme si j'étais dans des zones vierges isolées du monde et dans un environnement incroyable. Mais je vais vous proposer quelque chose que je fais à chaque fois que je le peux pendant la saison et que je trouve extraordinaire et unique dans les stations espagnoles : « UN SIN PA 1000 ».

Montes nous explique de quoi il s'agit après nous avoir mis l'eau à la bouche. « Je me suis toujours levé tôt pour aller skier, rien de tel que d'atteindre les 2 500 mètres à Baqueira par le télésiège Jorge Jordana ou le Mirador dès la première heure pour profiter de l'excellent travail réalisé pendant la nuit par les dameuses et de descendre 1 000 mètres de dénivelé « sans urgence mais sans pause » sur la ligne la plus verticale du Cap de Baqueira jusqu'à 1 500 mètres. Commencer la descente par la piste du Mirador, traverser le Pla de Baqueira à hauteur de la cafétéria 2 200 et embrancher la descente mythique et fantastique de la 1 pour aller prendre un café en terrasse sur le Bar 1 500 rénové n'a pas de prix. C'est une façon de commencer la journée en se réchauffant avec un dénivelé qui vous ôte la respiration, des changements de pente et pour finir sur une piste exigeante et entourée de forêt », convient Javi. Et beaucoup le savent ou le connaissent sûrement, ou peut-être en couvrant le dénivelé mais avec un chemin différent, mais il est certain que personne ne l'a fait en finissant au Bar 1 500, puisqu'il s'agit d'une des nouveautés de la saison, un lieu de rencontres pour vivre et partager l'Esprit de Baqueira Beret.

Qui de mieux que May Peus, président de la Real Federación Española de Esquí (Fédération royale espagnole de Ski), né au Val d'Aran, pour parler en abondance de l'Esprit de Baqueira Beret à travers son expérience, capable de nous transmettre des émotions qui peuvent uniquement être vécues sur la neige. « Pour moi, le



départ de la Marxa Beret est un moment magique, je l'affronte et en profite en famille chaque fois que mon emploi du temps me le permet ». Environ 1 000 participants qui partent en même temps avec le son des skis et des bâtons piquant la neige, c'est quelque chose de très spécial et motivant », souligne Peus, qui connaît l'attrait de cette image de la Marxa Beret pour toute personne qui aime la neige, même sans pratiquer le ski de fond, comme beaucoup de skieurs de la station.

Le président de la RFEDI conseille l'endroit suivant pour toute personne souhaitant skier et qui n'y soit pas encore allé : « Le télésiège Baciver, nouveauté de l'an dernier, est un toit magnifique de la station qui atteint maintenant 2 610 mètres et offre une vue majestueuse depuis le Cap du Baciver vers le nord de Baqueira. Vous pouvez y observer toutes les traces de freeride comme la Vinyeta, Marconi, Pasarell, etc. J'invite tous ceux qui ne les connaissent pas ou qui ne pensent jamais les descendre à les apprécier visuellement. La nouvelle piste ouverte pour cette saison, Eth Coret, est aussi une excellente manière de descendre jusqu'à Orri avec le paysage du Nord toujours présent. Je le conseille ! »

« Pour moi, le départ de la Marxa Beret est un moment magique, avec le son des skis et des bâtons qui martèlent sur la neige, cela est très spécial », indique May Peus.



Mais pour l'ancien coureur et président de la RFEDI, ce qui produit une décharge électrique pour ceux qui aiment les courses. Il avoue que l'un de ses trajets préférés est de "monter dès la toute première heure par le télésiège Fernández Ochoa qui conduit au Stadium de Beret et de descendre par un géant, ou d'aider à tracer un géant sur toute la longueur du stade pendant que la lumière augmente et que les premiers touristes commencent à arriver sur les pistes alors que l'ambiance du stade bout avec tous les clubs en marche ».

Marc Coma, quant à lui, nous confie qu'il n'accède pas à Baqueira Beret par le Val d'Aran mais par Bonaigua. « Lorsque vous montez par la route et que vous arrivez en haut, vous voyez qu'il s'agit d'un lieu magnifique et très spécial », explique le gagnant du Dakar. Coma ressent cet Esprit de Baqueira Beret dans d'autres détails qui le comblent comme « la possibilité de pratiquer tout type de

ski. Si vous pensez à Baqueira Beret, vous pensez au ski alpin, à ses pistes, mais il existe de nombreuses possibilités de ski de randonnée et s'il ne fait pas beau, je reste faire un peu de ski de fond sur le Pla de Beret ». Il ne fait aucun doute que Baqueira Beret sans le Val d'Aran et vice versa ne serait pas pareil. Et c'est là que cet esprit entre en scène avec la gastronomie. « J'adore l'offre gastronomique de la Vallée, vous pouvez trouver de tout et pour tous les prix. Mais je vais vous avouer que pour moi, rien de tel que de finir une journée de ski par une crêpe à l'Escornocrabes, ce n'est peut être pas aussi glamour que dans les autres restaurants plus au top, mais c'est un classique dont je ne me lasse pas », dévoile le directeur général de KTM España.

Curro Bultó, directeur de la revue spécialisée en ski Solo Nieve, qui réalise son test annuel de matériel à Baqueira Beret, n'arrive pas à se décider. « Je n'arrive pas à calculer le nombre de moments magiques que l'on peut vivre à Baqueira Beret en tant que skieur ». Vous pouvez par exemple vous enfoncer jusqu'aux hanches dans un « secret spot » un jour de neige intense ou encore conduire sur une piste sur les traces des dameuses, tôt le matin. Mais il y a bien d'autres petits plaisirs qui font de la station aranaise un lieu magique. Après une bonne journée de ski, j'aime finir la journée à 1 800 mètres à Baqueira. Et au lieu de descendre jusqu'au núcleo 1 500 en skiant ou en télécabine, je le fais dans le télésiège du Bosque, pour reposer les jambes et contempler le fond de la Vallée, avec l'Aneto à l'horizon alors que le soleil se couche jusqu'au jour suivant. J'aime profiter tranquillement du trajet et d'un paysage que je ne me lasse jamais d'admirer ».

On donne souvent pour acquies beaucoup de choses par le confort du quotidien, sans chercher davantage. Et skier à Baqueira Beret n'est pas une exception. Même après des années dans le Val d'Aran à skier à Baqueira Beret, il est possible de découvrir quelque chose de nouveau, qui donne tout son sens au proverbe: « se coucher moins bête ». Et si nous partageons l'Esprit de Baqueira avec d'autres skieurs, nous découvrirons



sûrement quelque chose de nouveau ou au minimum qui nous fasse envie avec leurs révélations, comme dans le cas de Carlos Alhambra, responsable de Salomon España, qui nous a expliqué comment se passe une journée à Baqueira Beret avec ses clients, toute une série d'expériences dont plus d'un prendrait sûrement note. « Nous recevons les clients au Ski Service de 1 500 avec tout le matériel préparé, impeccable. Puis nous les emmenons faire un « pointe à pointe » de Baqueira à Bonaigua, jusqu'à La Peüllà. Nous nous arrêtons prendre un café au Refugi San Miguel et nous poursuivons jusqu'à Beret. À Blanhíblar, nous profitons de la vue un verre de mousseux en main pour finir la matinée au Moët Winter Lounge

et déjeuner au restaurant Grill 5 jotas avec son excellente carte. Bref, une vraie journée de « ski food », d'après Alhambra.

Nuria March, intelligente, partage son expérience mais garde ses secrets. Elle nous donne deux conseils qui peuvent servir, surtout lorsqu'il s'agit de vivre une nouvelle expérience à Baqueira Beret. « La première chose que je fais lorsque la station ouvre à 9h30, car je me lève tôt, c'est de me rendre au Dossau car j'adore cette piste et parce que je m'arrête à la cafétéria en bas de la piste en pleine nature, à l'air libre. Un autre plan merveilleux est de monter au Baciver avec les remontées.

Et il existe d'autres secrets mais je les garde pour moi, et je préfère ne pas partager pour éviter l'effet de foule ! Il existe de nombreux recoins à Baqueira Beret. Il suffit de faire en sorte qu'ils deviennent les vôtres », encourage Nuria, en bonne spécialiste de la station qui a su transmettre une partie de cet Esprit de Baqueira Beret que nous avons partagé dans ce reportage et que nous ressentirons à coup sûr pendant cette saison prometteuse.





Adrià Millan, « Dès la première heure, direct à La Peüllà »

TEXTE: SERGI MEJÍAS PHOTOS: TXEMA TRULL / TXEMA TRULL - HELLY HANSEN

Adrià Millan est un nom important dans le top des skieurs du Val d'Aran. Il fait partie de la même génération de jeunes espoirs de la Vallée tout comme Aymar Navarro, Txema Trull, Marc Moga, etc. « Adri » pourrait presque skier à Baqueira Beret les yeux fermés. Peu de freeriders connaissent la station comme lui dans le moindre détail. Il a su mener sa carrière professionnelle sur la neige en esquissant des tracés de ski avec tout ce qu'il a appris lors de ses études dans l'audiovisuel à Barcelone. Il gagne sa vie en donnant des cours de ski et également dans le restau-

rant familial. Depuis lors, il investit son temps et son argent restant à la production d'un contenu audiovisuel, toujours avec la neige pour toile de fond.

Alex Puente, skieur de l'Équipe nationale de Ski alpin, était le personnage principal de ce reportage lors de la dernière édition de la revue Baqueira Beret. Nous nous laissons cette fois porter par un freerider émérite pour découvrir la station. Avant d'entrer en matière, Adrià souhaite lui-même profiter de ce moment pour indiquer que « j'aime expliquer que le freeride est un concept relativement nouveau

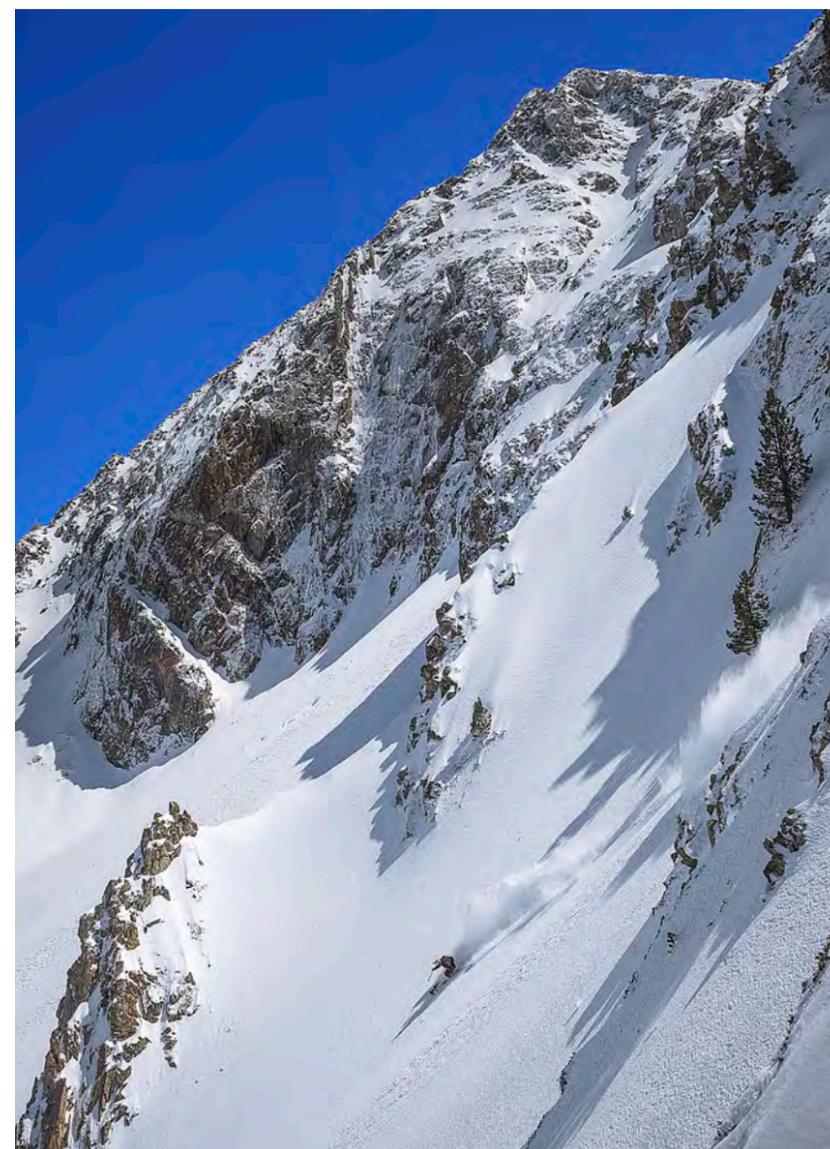
mais qui en fait a toujours existé et qui s'appelait ski hors piste ou entre pistes, puisque je considère que le fait de skier sur de la neige non traitée est du freeride. Par exemple, le fait de tracer une diagonale pour passer d'une piste à une autre par une zone sans la toucher, comme c'est parfois possible à Baqueira Beret, c'est du freeride ».

En tant que professeur de ski, Millan connaît la difficulté de s'initier au freeride et souligne que « pour commencer, vous pouvez le faire entre deux pistes vertes puis sortir du domaine skiable de la station ». Il déclare



également qu'au début « il faut un niveau assez élevé de ski, savoir descendre toutes les pistes de la station, même les noires et que les gens commencent à gagner en fluidité après une progression adéquate sur les terrains faciles, comme entre les pistes ».

Tout comme l'Esprit Baqueira Beret, qui se partage, Millan nous fait part de ses endroits favoris pour améliorer le niveau avant de s'initier au freeride : « Vous pouvez commencer à descendre par les pistes noires de la station comme Luis Arias, avec une descente qui vous oblige à skier en étant plus exposé, et la piste Manaud à Baqueira, en direction d'Argulls. Ce sont deux bonnes pistes avant de commencer le freeride ». Le freerider aranais nous apprend alors à différencier



l'orientation des pistes à Baqueira Beret et leur convenance selon l'époque de l'année et l'heure du jour. « Imaginez que Luis Arias se trouve du côté nord où la neige est mieux conservée, alors que Manaud se trouve au sud, plus exposé et donc parfois fermé pour des raisons de sécurité ».

Dans son idéal imaginaire de Baqueira Beret, l'ambassadeur de la marque Helly Hansen pense que rien ne s'obtient sans efforts. Son expérience en tant que professeur et sa connaissance des pistes nous conduit vers des endroits plus exigeants. « L'étape suivante nous emmènera skier sur des pistes que personne n'a touché, comme Tubo Nere ou encore Pasarell. Au fur et à mesure où les gens passent, le terrain devient plus irrégulier, avec des bosses et des obstacles que l'on ne trouve pas sur une piste que les gens ont foulée et qui oblige à avancer sur le ski. Nous atteignons plus loin les itinéraires qui sortent un peu de la station mais qui y reviennent, comme l'Escornacrabes, l'une de mes préférées, et Gerbé à La Peüllà. Il s'agit d'une très bonne zone, puisque le télésiège est court et très rapide et qu'il est possible de descendre plusieurs fois en peu de temps. Et en général, il n'y a pas beaucoup de monde. Parfois, je prends la voiture très tôt depuis Vielha et je me rends directement à La Peüllà pour en profiter avant que les gens ne viennent skier depuis Baqueira », dévoile « Adri ».

Il ne fait aucun doute que les pistes font partie de cet Esprit Baqueira. Et Adrià nous enseigne

une partie du secret d'Escornocrabes et de cette magie qu'elle dégage. « C'est étrange car il s'agit de l'une des descentes les plus emblématiques. Toute personne qui skie à Baqueira et qui la descend se sent accompli parce qu'elle pense « j'ai descendu la plus dure ». C'est très agréable de voir aussi les professeurs venir avec les clients pour la regarder même s'ils ne la descendent pas ». Millan partage la beauté et l'attrait de cet itinéraire pour ceux qui ne la connaissent pas : « C'est très impressionnant puisqu'il s'agit d'un canal un peu ample mais avec une pente et

deux grands rochers de chaque côté qui donnent une sensation d'étréouesse ». Ensuite, cette partie s'ouvre et vous tracez une diagonale vers le bois, profitez d'une très jolie promenade tranquille ».

Même si vous skiez déjà à Baqueira Beret, une conversation avec un skieur local devient toujours révélatrice, comme avec Adrià Millan. Si vous pouvez vous échapper en semaine, « Adri » vous recommande la zone du Mirador : « J'aime beaucoup la zone de Baqueira avec le Mirador comme référence. Depuis le Cap de Baqueira, il existe plusieurs choix et le chemin est très amu-

sant avec les côtés nord les plus escarpés et la neige plus fraîche où vous pouvez vous appuyer sur les skis. Ou même la piste Mirador, qui est très divertissante depuis la zone centrale vers les côtés si vous trouvez la forme de la montagne pour changer de rythme ».

Adrià compte deux options pour le weekend. « Je vais à La Peüllà, par rapport à ce que j'ai commenté sur le siège et car les gens arrivent plus tard ». En plus, elle offre beaucoup de possibilités et c'est comme si les gens l'avaient oublié. Je choisis également le télésiège Jorge Jordana, car il absorbe beaucoup de personnes et offre de nombreuses opportunités de descentes par Luis Arias, Pasarells, Palas de Arias, Tubo Nere, Guineu ou bien pour aller vers le Mirador ».

Lorsqu'il doit choisir un endroit pour reprendre des forces, Adrià n'hésite pas : prendre un chocolat chaud sur la terrasse de Pàrrec de Blanhilbar « la meilleure cafétéria pour ses vues et son environnement ».



Il n'hésite pas non plus lorsque nous lui demandons de nous recommander une descente en particulier : « L'itinéraire Escornocrabes est un classique de descente obligée si votre niveau de ski le permet. Mais je conseillerais de monter vers la zone de Baciver pour atteindre le niveau le plus haut de la station située à maintenant 2 610 mètres même si ce n'est que pour profiter des vues ».

Le freeride se partage, tout comme l'Esprit Baqueira. Il s'agit de la dernière recommandation d'Adrià, une demande cachée après nous avoir fait découvrir « son Baqueira Beret ». « J'aime parler du freeride comme d'un sport collectif, de groupe. Il est évident que lorsque vous skiez, vous le faites seul et vous ne dépendez que de vous-même, mais il est très important d'être accompagné. Car s'il vous arrive quelque chose

sur la piste un skieur qui passe par là peut donner l'alerte, alors que si vous êtes hors piste, vous êtes seul et vous pouvez avoir un accident. De plus toujours avec le matériel de sécurité : pelle, DVA et sonde, qu'il faut savoir utiliser en plus de l'avoir sur soi », accorde le rider aranis spécialiste en audiovisuels qui a fait de la neige sa profession et qui a partagé avec nous sa vision de « sa maison » que représente cette station emblématique.



Tendances

La saison arrive chargée de nouveautés en matériel dur, en équipement et la protection dorsale tient une place de plus en plus importante.

TEXTE: ANNA AFFELTRANGER

PHOTO: JAVI ALONSO

Des skis plus faciles à manoeuvrer, d'autres avec des prestations plus techniques, des bottes plus confortables avec des clins d'œil comme le retour à la fermeture à l'arrière et une prise de conscience plus importante sur la sécurité font partie des points sur lesquels se tissent les nouveautés en matériel pour cette saison. Le salon ISPO de Munich, le plus important au niveau du sport à l'échelle européenne, qui a eu lieu ponctuellement en février, a servi d'avant-goût pour les offres qui se trouvent déjà dans les magasins où les tenues occupent une place privilégiée dans les vitrines.

La popularisation lente du système de couches pour s'habiller afin d'aller skier s'est traduite par une offre importante des marques pour la première couche, au midlayer mais également pour la couche extérieure. Les membranes techniques comme le Gore-Tex et le Polartec avec d'autres tissus techniques comme le Thinsulate, rivalisent pour fournir les meilleures prestations en vêtements d'équipement, avec la plume en tant qu'alternative pour la couche intermédiaire, celle qui donne de la chaleur.

Les gants aussi sont importants, car ils doivent isoler et protéger les mains des inclemences météorologiques mais sans pour autant sacrifier le toucher. Les lunettes, avec masque en référence, sont indispensables dans ce décor. Le fait de pouvoir



changer les verres pour s'adapter aux conditions de luminosité ou de loger en dessous des verres gradués fait partie de la valeur ajoutée.

Les protections dorsales gagnent du terrain parmi toutes ces tendances. De plus en plus de skieurs utilisent cet élément de sécurité. Le sujet des casques est entièrement assumé, certains les changent pour la troisième fois déjà, ils sont de plus en plus nombreux à miser sur une tortue ou une protection dorsale, un équipement qui vient de l'univers de la moto et qui est très recommandé sur la neige.

Briko Masque Kaba 8.9



Le masque sans monture Kaba 8.9 de Briko assure une haute performance grâce à la lentille sphérique qui permet un large champ de vision de 8,9 pouces. Le système de pare-choc frontal et la technologie Flexa augmentent ses caractéristiques de flexibilité et souplesse pour créer un ajustement très pratique et sans gênes.

Black Diamond Gants Pro Series



Garder les mains au chaud est fondamental pour passer une bonne journée au ski, dont l'importance d'investir dans une paire de gants de la plus haute qualité, confectionnés avec les meilleurs matériaux. Black Diamond, marque leader dans le secteur, a créé des gants de haute gamme, durables et pratiques, fabriqués avec toutes les fonctionnalités nécessaires pour endurer le jour à jour en conditions météorologiques extrêmes.

Rossignol Veste de Ski Surfusion



Rossignol donne une nouvelle dimension à la construction de ses doudounes de ski avec le concept avant-gardiste et exclusif COVERSIELD. Une construction ultra-innovante et biomimétique inspirée des carapaces défensives animales. Avec un effet mécanique simple mais ingénieux les compartiments se superposent et s'articulent afin de recouvrir les coutures pour une imperméabilité sans faille.

Dynastar Skis Speed Zone 4X4 82

WWW.MPLUSSTORE.ES



Sur une base de 82 mm, ce ski All-Mountain de la marque Dynastar est dessiné pour les skieurs qui cherchent skier au maximum le terrain du domaine de ski, ainsi que quelques sorties improvisées sur la poudreuse proche aux pistes. Le Speed Zone es plus flexible et léger comparée à d'autres skis grâce à l'absence d'un insert de titanal, pour devenir votre allié parfait.

Lange Chaussure RS 130



Lange, marque de référence en ski de compétition, présente sa nouvelle image avec la RS 130, le résultat de plusieurs années de recherche sur le pied, le fit et le comportement de la chaussure. L'innovation révolutionnaire Dual Core, développée par le service course de Lange, apporte un meilleur contrôle du flex et un regain d'énergie à la chaussure.

Haglöfs Veste Kurbits Homme



La veste Nengal 3L PROOF de Haglöfs, vous offre tout ce dont vous avez besoin pour vos épopées dans la poudreuse. Composée avec la membrane PROOF™ de haute performance, une excellente respirabilité et une protection ultime contre les éléments, elle s'avère en outre écologique avec son tissu en polyamide recyclé.

Protest Veste Mount 19



La Mount 19 de Protest es tout simplement la veste de ski et snowboard parfaite. Une veste de la série PVRE qui regorge de fonctionnalités pour vous aider à profiter au maximum : 20K de imperméabilité, doublure en softshell pour optimiser la chaleur, fermetures zippées thermo sellées et ouvertures d'aération pour les journées les plus chaleureuses.

Spyder Veste Orbiter

WWW.MPLUSSTORE.ES



La veste de ski classique. La veste Orbiter de Spyder est confectionnée avec l'exclusive tissu imperméable et respirant GORE-TEX® élastique en deux directions. Grâce à son matériau isolant PrimaLoft® Silver ECO 80 g, vous pourrez skier en plein confort pendant toute la journée. Les exclusifs blocs à couleur Spyder complètent un look chic et attirant.

M+

vielha

Carrer Major, 2. Vielha

ruda

Urb. Vall de Ruda, Local 4.
Baqueira Beret

jaca

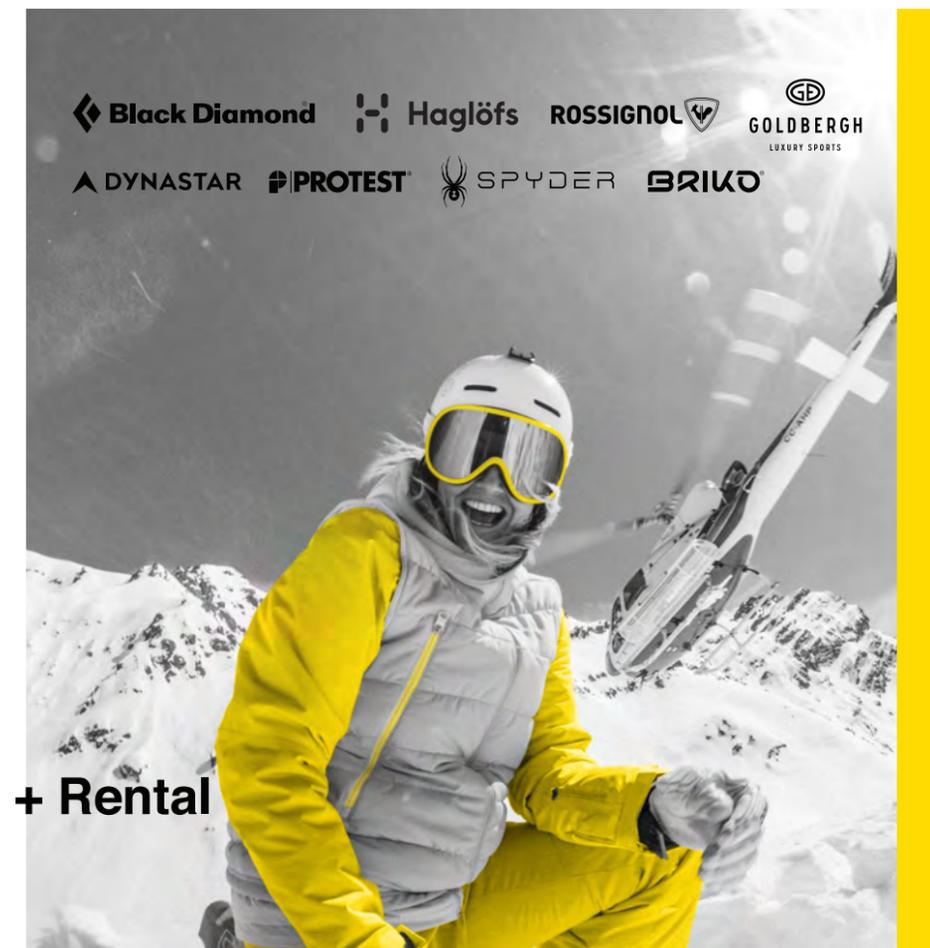
Calle Mayor 21 Bajos. Jaca

donostia

Paseo Colón 60. Donostia

Mountain shop + Rental

www.mplusstore.es



**PROFITEZ DE LA
NEIGE AUX PYRÉNÉES,
PROFITEZ DES
VACANCES DE SKI
AVEC NOUS**



LOCATION
D'APPARTEMENTS
DE VACANCES



VENTE DE BIENS
IMMOBILIERS

TOTI ARAN

T. +34 973 64 47 87 - M. +34 608 509 001

www.inmobiliariatotiaran.com

www.totiaranalquilerbaqueira.com

Tsunami

Veste de ski femme Slalom

TSUNAMISKIWEAR.COM



Actif et dynamique. La veste de ski femme Slalom apporte la mode sur les pistes de ski. Fabriquée avec notre duvet et notre tissu exclusif en satin avec membrane 10K / 10K imperméable et respirante, ainsi qu'un aspect féminin grâce au motif sculpté qui met en valeur la silhouette.

Ontake by Tsunami

Collection Ski Durable

TSUNAMISKIWEAR.COM



Collecte durable. La nouvelle collection Ontake est composée à 90 % de textiles recyclés, d'une membrane imperméable et respirante 20K/20K et d'une isolation thermique avec le Clo Univa Eco Vivo® primé à très haut pouvoir calorique et respirant. Spécialement conçu pour les free riders, avec un design asymétrique et un motif lâche.



Fototur

Votre service de photographie de la Vallée

FOTOTUR.NET +34 973 644 001 / +34 629 437 515

À votre service sur les pistes de Baqueira Beret depuis 1967. Nous réalisons des reportages photographiques d'activités sportives, de conventions, événements, etc. Nous disposons d'un grand dossier de photos du Val d'Aran que nous pouvons augmenter à votre guise. Demandez-nous un devis.



ANOTHER BEST DAY



BAQUEIRA STORE

Núcleo 1500
Comercial Val de Ruda 1,
Calle Placita Beret,
25598 Baqueira

COPOS

Apartamentos Elurra Bajos,
25537 Betren

M+ RUDA

Urb. Val de Ruda Local 4,
425598 Baqueira Beret

M+ VIELHA

Carrer Major 2,
225530 Vielha

Caves Mestres Mestres Visol

MESTRES.ES

La Cava Mestres est une cave familiale depuis plus de 29 générations qui a toujours su conserver, innover et augmenter la qualité de ses vins. MESTRES signifie utiliser des vignobles de plus de 50 ans, laisser le vin vieillir en fût, utiliser un bouchon en liège lors de la deuxième fermentation et laisser vieillir en bouteille pendant une longue période avant le dégorgement à la main.

L'emblématique Mestres VISOL a été le premier Brut Nature d'Espagne en 1945. Vendange manuelle dans des vignobles de plus de 60 ans. Vieillessement du vin de 6 mois en fût. Vieillessement en bouteilles alignées avec bouchon en liège pendant plus de 60 mois. Dégorgement de chaque bouteille à la main.



Ontake by Tsunami Collection ski durable pour femme

TSUNAMISKIWEAR.COM



Collecte durable. La nouvelle collection Ontake est basée sur des principes de développement durable et avec des textiles 100% recyclés qui apportent vision, valeurs et un design jeune pour les free riders avec un effort pour réduire l'impact environnemental.

Tsunami Veste de ski femme Helium

TSUNAMISKIWEAR.COM



Un classique du tsunami pour les femmes. Veste de ski entièrement renouvelée mais conservant ses caractéristiques et son style. Coutures caractéristiques, fourrure de renard finn racoon naturelle au ton de la veste, remplissage Primaloft Silver® avec body-mapping et tissu exclusif Premium 4Way Stretch. Il n'y a pas d'autre comme ça.

**25%
DISCOUNT
on ski rental**

**VOTRE ATELIER DE
SKI À BAQUEIRA**

**TOTI RENT
SKI URGENT**

LOCATION
DU MEILLEUR
MATÉRIEL DE SKI

ATELIER DE MISE
AU POINT
DE VOTRE MATÉRIEL

**TOTI RENT
SKI URGENT**

www.totirentskiurgent.com / T. +34 973 64 43 04
alquiler@totirentskiurgent.com

**ACHETEZ-VOUS UN
BIJOU À ARTIES**

vistaMontarto

(+34) 696 188 399
www.tucasaenarties.com

Tout un luxe



La rénovation du Montarto prépare l'emblématique hôtel situé au pied des pistes de Baqueira Beret pour l'avenir, une référence en logement Premium dans la station.

P.22

TEXTE: JULIO GRELA

PHOTOS: BAQUEIRA BERET

BAQUEIRA BERET

NUMÉRO 3

D'INTÉRÊT

« Le lit et la salle de bain des chambres restaurées se trouvent désormais au même niveau. Les pièces sont plus lumineuses, avec des lits de deux mètres, une télévision de 43 pouces »

Confort fastueux, service exceptionnel, soin du détail, attention au client... L'ADN des hôtels de luxe au pied des pistes de Baqueira Beret se compose de tout cela et bien plus encore. Parmi eux, l'Hôtel Montarto est le doyen et la référence obligée du Núcleo 1500. Avec plus de 40 ans d'histoire, le Montarto s'est mis au goût jour pour répondre aux besoins des clients. L'étage noble, la réception, la zone de restauration et le spa ont été restaurés il y a quelques années, offrant ainsi un bond peu usuel dans la qualité. C'est au tour des chambres maintenant.

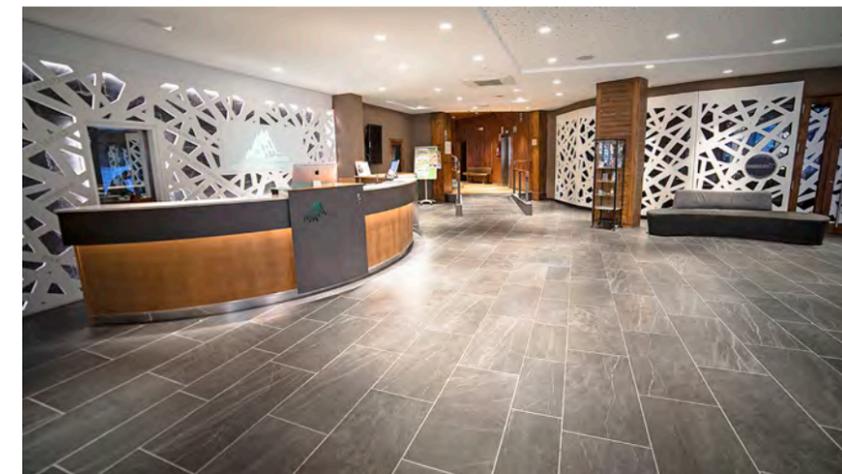
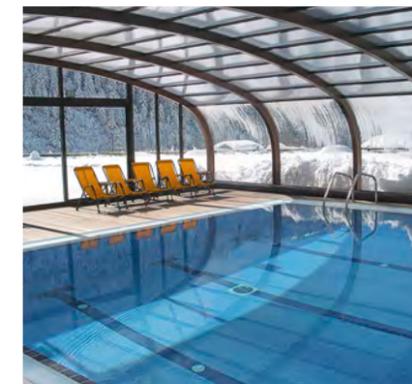
À l'époque, en 1973, son inauguration engendrait une impulsion pour la station par le fait de disposer de logements au pied des pistes, il était innovant et cassant avec son design connu des chambres sur deux niveaux. D'où le défi qu'entraîne la mise au goût du jour. Le lit et la salle de bain des chambres rénovées se trouvent désormais au même niveau. Les pièces sont plus lumineuses, avec des lits de deux mètres, une télévision de 43 pouces et une décoration soignée.

L'Hôtel Montarto n'a pas seulement été remis à jour avec tout le travail réalisé, il se prépare également pour l'avenir. Il s'agit d'un projet de trois ans et qui débute cette saison. Il a été décidé d'actualiser un tiers de l'hôtel chaque année pour permettre d'ouvrir en été.

Baqueira Beret souhaite que le Montarto rénové soit un hôtel pour tous. La mise à jour a également apporté l'arrivée de deux suites au quatrième étage où chacune a été réalisée à partir de deux chambres. Ce décor permet au Montarto d'atteindre le niveau du meilleur hôtel cinq étoiles à Baqueira. Il possèdera six suites à

la fin de la rénovation puisqu'il en réhabilite deux par an. L'éventail de possibilités explose et toute personne qui le souhaite pourra demander une chambre de luxe.

La mise à jour des chambres du Montarto est la cerise sur le gâteau pour l'hôtel de référence du Núcleo 1500 dans le « Down Town » en bas des pistes de Baqueira Beret. Car déjà en 2015, l'offre gastronomique de l'hôtel plus attrayant avec l'inauguration du Wine Bar by Viña Pomal et Drinkery, qui s'ajoutaient au Piano Bar et au Restaurant Perdiu Blanca. Le Piano Bar est le point de rencontre par excellence pour prendre un rafraîchissement après avoir skié et partager les expériences de la journée.



P.23

« La rénovation a également permis l'arrivée de deux suites au quatrième étage où chacune a été réalisée à partir de deux chambres »

Le Wine Bar by Viña Pomal se démarque grâce à son offre gastronomique avec une carte variée de plats et tapas en plus d'une sélection complète de vins alors qu'il est possible de finir la journée au Drinkery avec un verre de vin dans son ambiance musicale animée et suivre un évènement sportif sur deux grands écrans.

Comme tout bon hôtel de luxe, le Montarto possède également son Centre Spa Wellness pour se relaxer dans le circuit thermal, se faire masser ou tester un de ces intéressants traitements. L'hôtel abrite également une salle de sport équipée avec des appareils de fitness modernes et une piscine chauffée.

C'est là que l'hôtel gagne un point, puisque cela fait partie de ses services. Il s'agit d'une valeur ajoutée pour le Montarto. L'hôtel comprend également un magasin de location de matériel du Ski Service de Baqueira

Beret pour se fournir en ski, bottes et ce dont vous aurez besoin avec la garantie de la station. Les clients de l'hôtel peuvent également mettre sur le compte de leur chambre toute consommation réalisée dans les cafétérias et restaurants de la station pour pouvoir aller skier sans argent sur eux. De plus, un ticket pour manger dans l'un des autoservices de Baqueira Beret est offert aux clients logés quatre jours ou plus en demi-pension.

L'hôtel Montarto n'est peut être qu'un quatre étoiles, mais il va au-delà de cette catégorie. C'est la référence obligée puisqu'il apporte le niveau adéquat au client de Baqueira Beret.



AVEC UNE NEIGE EXCEPTIONNELLE



IL VOUS FAUT CET HÔTEL

L'hôtel aux 167 km de pistes. L'hôtel situé à 2 600 mètres. L'hôtel qui possède la meilleure neige des Pyrénées. L'hôtel qui dispose d'un Ski Service. L'hôtel qui compte un FunPark et un SnowPark. Votre hôtel au cœur de la station : Montarto. L'hôtel de Baqueira Beret.

Tel. +34 973 63 90 01 | montarto@baqueira.es | www.montarto.com

Montarto *****
EL HOTEL DE BAQUEIRA / BERET



Ils rêvent de se retrouver un jour en compétition en Coupe du Monde. La première étape pour ces jeunes âgés entre 13 et 16 ans est le programme de Technicisation Infantile du Val d'Aran, qui les aide à faire décoller leurs carrières sportives de sports d'hiver.

Jeunes espoirs

P.26

TEXTE: SERGI MEJÍAS

PHOTOS: JAVI MONTES

De nombreux jeunes rêvent d'imiter les prouesses de leurs idoles, comme Marcel Hirscher par exemple, qui a pris sa retraite, Ted Ligety ou encore l'espagnol Juan del Campo, qui a marqué l'histoire à Schladming la saison dernière en finissant en 24^{ème} position sur le slalom en Coupe du Monde. La dernière fois qu'un skieur s'est classé pour une deuxième manche en slalom de Coupe du Monde, c'était Luis Fernández Ochoa il y a 33 ans. Et une partie de ces jeunes rêveurs sont des enfants comme ceux qui se préparent dans le Groupe de Technicisation Infantile du Val d'Aran, une initiative où les jeunes de 13 à 16 ans peuvent concilier leurs études et l'entraînement de ski alpin de haute compétition. Il s'agit d'enfants qui rêvent toujours de blanc, de neige, de ski, de participer un jour à la Coupe du Monde, comme Juan del Campo, qui s'est formé jeune au CEVA (Club de Ski du Val d'Aran).

Ils se battent tous pour que leur rêve devienne réalité dans ce projet créé et encouragé par les clubs de ski du Val d'Aran et dirigé par le Conselh Generau d'Aran. L'initiative s'adresse aux skieurs de catégories U14 et U16 (entre 13 et 16 ans), des filles et des garçons qui s'entraînent déjà le weekend dans un club de la Vallée à Baqueira Beret et qui désirent aller plus loin dans leur préparation en ajoutant trois jours de ski par semaine et deux de préparation physique.

La vie de ces enfants n'est pas simple. Ils vont en cours tous les jours à 8h à l'IES d'Aran à Vielha en période scolaire. Même si certains jours ils montent les pistes pour s'entraîner, certains à 11h pendant la récréation et les autres à 8h, en fonction du jour. Après l'entraînement, ils mangent



et étudient à nouveau l'après-midi puisqu'ils doivent réviser pour rattraper les cours manqués. L'exigence est très forte.

Il est facile de se tromper et de penser qu'ils passent leur journée à skier et s'amuser, etc. Mais l'effort ne s'arrête pas là puisque, comme tous les sportifs d'élite, ils doivent également travailler le physique et y consacrent deux jours par semaine. Le bon côté c'est qu'ils peuvent s'entraîner en semaine, sans distraction, dans des locaux de qualité, comme le Stadium Fernández Ochoa de Baqueira Beret et sans personne dans les remontées pour aller plus vite. Les enfants avancent remarquablement avec ce programme.

Avec un calendrier aussi rempli, les garçons et les filles du Groupe de Technicisation Infantile du Val d'Aran doivent renoncer aux autres activités de leur âge, comme jouer à la console par exemple. C'est le prix à payer pour que leur rêve devienne réalité. Les 18 enfants du Groupe vivent par et pour la neige. Car en plus de réussir à l'école ils doivent évoluer sur la piste et mériter le passage à l'année suivante. Certains d'entre eux ne viennent même pas de la Vallée et doivent vivre loin de leur noyau familial

en semaine, avec ce que cela entraîne. Ces enfants proviennent de plusieurs clubs de la Vallée, comme le CEVA, CAEI, Copos Ski Club, Ainhoa Ibarra Skiclub, MAC et Emotion.

Les clubs de la Vallée et le Conselh travaillent main dans la main dans ce projet, car même si les clubs fournissent les entraîneurs et la partie logistique, le soutien du Conselh Generau du Val d'Aran et l'implication de l'IES d'Aran sont vitaux pour que ces enfants poursuivent leur rêve d'atteindre un jour le niveau des skieurs comme Hirscher ou Ted Ligety. Le Groupe de Technicisation Infantile du Val d'Aran est d'ailleurs la première étape pour que ces jeunes atteignent la catégorie U16 (16 ans) et puissent accéder à l'un des trois Centres de Technicisation d'Espagne (Val d'Aran, Jaca et Sierra Nevada). L'étape suivante est d'intégrer l'Équipe Nationale et de réaliser le rêve de nombreux skieurs.

P.27

Derrière les planches

Coupe du Monde SBX FIS



Baqueira Beret a accueilli pour la deuxième fois une épreuve de la Coupe du Monde de Snowboard Cross, un pari qui a demandé un effort titanesque de la station et qui reste souvent invisible.

TEXTE: ANNA AFFELTRANGER PHOTOS: FOTOTUR / JAVI MONTES

P.28

P.29



Baqueira Beret a accueilli sa deuxième Coupe de Monde de Snowboard Cross FIS en mars 2019. Ce n'était pas la première puisque la station aranaise l'avait déjà fait en 2016 et cela représentait un pari sportif, au niveau de l'organisation, et de la logistique. L'élite du snowboard revenait à Baqueira Beret avec les riders espagnols de la RFEDI, avec notamment Regino Hernández, médaillé de bronze olympique à Pionchang en 2018 et Lucas Eguibar, médaillé d'argent lors des Mondiaux de Sierra Nevada en 2017, en tant que références maximum au niveau national.

Le succès récolté lors de 2016 a encouragé les responsables de Baqueira Beret à organiser à nouveau cette épreuve avec la piste Blanhíblar pour décor. Et la compétition livrée le 1er et 2 mars ont été un succès. Mais derrière ce triomphe se cachait un effort monumental de la part de la station organisatrice pour que tout fonctionne comme sur des roulettes, ou plutôt, comme sur un snowboard. La piste utilisée a été baptisée avec le nom « Boardercross », dans cette même zone où il est possible de pratiquer le snow sur un tracé spécial pour un niveau plus amateur durant la saison. La piste comporte un dénivelé de 150 mètres

et mesure environ 1 km de long. Les riders doivent affronter des dubbies et des sauts dès le départ en ligne droite. C'est la zone où les sportifs vont le plus dans l'ensemble. À cet endroit, le tracé alterne des dévers avec des changements de direction et des sauts avec des envolées de dizaines de mètres et une ligne droite finale devant le public sur laquelle les sauts et les dubbies donnent l'émotion forte définitive d'un événement unique.

Le travail sur les pistes commence un mois avant le cumul de neige sollicité par la FIS pour ce type d'épreuve, tâche réalisée à l'aide de deux dameuses pendant 20 jours. Cet aspect devait être prêt lors de l'arrivée des spécialistes de la FIS pour profiler la piste, deux machines dirigées par le nord américain Nick Roma. C'est la station qui se charge de tous les frais de construction, excepté pour le design et lesdits machinistes spécialistes de la FIS pour sculpter le profil final.

La complexité de la piste est déterminée par la FIS puisque le règlement indique le dénivelé et l'emplacement, des détails importants pour concevoir les dévers, les sauts, l'orientation vers le soleil et pour contrôler la dégradation de la neige. La piste

« Au total ce sont mille et un détails invisibles, comme le placement des 20 caméras de télévision, les tours d'éclairage, le câblage souterrain, etc. »

Boardercross comptait ici deux dévers avec des virages à droite où le soleil donnait très tôt le matin et la neige se transformait rapidement. La station entière a ainsi pu profiter de la quantité de neige plus que nécessaire grâce à l'accumulation par les chutes de neige dans cette zone en plus de la production de neige.

« Lorsque l'on construit la piste, il faut d'abord réaliser le cumul de neige que les machines répartissent ensuite. Ensuite, on conçoit, on travaille du bas vers le haut et l'arrivée est travaillée en dernier puisqu'elle est plus technique et compliquée. Il s'agit de 80 mètres tout droit, de niveau pour que les coureurs arrivent dans les mêmes conditions. On utilise pour ce faire des tiges de bambou, une corde et des niveaux pour un travail parfait. Il faut compter une semaine rien que pour le départ », nous rappelle Quique Quintero, Chef du Stadium et Snowpark de Baqueira Beret et Chef de Piste pour la Coupe du Monde.

Pourquoi Blanhíblar et non pas une autre zone de Baqueira Beret ? Car il s'agit d'un endroit stratégique pour cela. Blanhíblar possède un bon accès, un parking, une bonne visualisation, l'espace pour la télé, la presse et le village. Il était également possible de profiter de l'épreuve de la Coupe du Monde sans gêner les skieurs hors de ce point de la station.

Au total, ce sont mille et un détails invisibles, qui s'enchaînent à un rythme frénétique pendant les jours de compétition. Les responsables doivent contrôler l'état de la piste à chaque descente et à 100 % puisqu'elles peuvent s'abîmer avec le passage d'un coureur, la température, etc. Cela explique pourquoi il faut 120 personnes qui se consacrent uniquement au soin

de la piste entre ceux qui dérapent, les sauteurs, les responsables peinture, et c'est là que les clubs et les volontaires ont joué un rôle très important.

Une quantité de personnes considérable agit derrière les planches, c'est le cas par exemple des responsables peinture qui se chargent



de descendre tout au long de la course pour marquer les pistes afin de fournir une référence visuelle aux coureurs pendant la descente. Ceux qui dérapent aplatissent également la piste lorsque la FIS le demande et ce n'est pas une tâche facile avec les dévers de six mètres.

En tout, ce sont mille et un détails, comme les filets de protection, aussi voyants qu'invisibles et importantes pour la sécurité. Ils sont placés au fur et à mesure que la piste se construit. Environ 2 500 mètres de filets sont d'abord placés pour délimiter le périmètre du circuit. Puis le filet de l'intérieur du circuit, de 2,55 mètres de haut, qui est placé sur les sauts et les



dévers. La publicité est installée à la fin selon des distances définies. La publicité ne peut pas être accrochée aux filets à l'aide de brides en plastique mais avec de la corde ou du velcro. Puisque les coureurs peuvent se couper avec la bride en tombant. 15 personnes supplémentaires se chargent d'installer la publicité pendant quatre ou cinq jours.

Les membres du Jury et les coureurs inspectent la piste lorsqu'elle est terminée et évaluent la sécurité et le design, entre autres. Deux coureurs testent les pistes après leur validation et si tout va bien, celles-ci

sont ouvertes pour les entraînements le jour suivant. Le troisième jour est réservé aux manches de classification et le quatrième aux finales. Il faut en tout 100 personnes sur la piste disponibles tous les jours depuis le début.

« Nous essayons de nous dépasser et nous travaillons beaucoup en équipe à Baqueira Beret. Tous les départements s'impliquent pour la Coupe du Monde, que ce soient les machines, l'hôtellerie, les pistes, etc. De plus, avec le Marketing comme les responsables de bureau de course, sponsors, presse et TV et Viajes Baqueira Beret pour le logement des riders, la presse et les célébrités, nous assistons auparavant à une réunion à Stelvio, Italie, où la FIS informe concernant les nouveautés, comme l'année dernière avec la réduction de la hauteur des dévers et des sauts après des accidents au cours des derniers JO d'hiver », explique Quintero.

La télévision est un autre sujet : il faut de la lumière et donc la présence de groupes électrogènes pour illuminer et pour les projecteurs. Au total, il y a 20 caméras et il faut parfois déplacer une tour de lumière car elle n'éclaire pas comme prévu. Le câblage est souterrain et ne se voit pas non plus, c'est pourtant ce qui demande le plus

de travail. Des câbles de fibre pour le chronométrage, pour la presse et pour la télévision. Nous continuons ? L'espace pour les épreuves antidopage, si elles ont lieu, le service médical avec un docteur sur le départ, un autre sur la piste et un troisième à l'arrivée, etc. Tout cela et bien d'autres encore sont nécessaires pour une épreuve de la Coupe du Monde FIS de Snowboard Cross. Pour ne pas mentionner les autres aspects logistiques, de logement, etc. Mais il s'agit d'une autre histoire. Et le plus important, sûrement, nous avons eu beaucoup de chance avec le temps.

Pour ce qui est du sport, plus de 90 riders du monde entier ont participé à ce rendez-vous de la Coupe du Monde de Snowboard Cross. Lucas Eguibar a réalisé une manche spectaculaire en huitièmes de finale mais a chuté en quarts de final alors qu'il effectuait une action magnifique et n'a pas pu accéder à la finale. Regino Hernández, quant à lui, n'a pas pu passer les huitièmes de finale et a fini en 26ème position. L'autrichien Alessandro Haemmerle a remporté la victoire chez les hommes et la tchèque Eva Samkova chez les femmes.

La présidente du Conseil Supérieur du Sport (CSD) et ex-skieuse de la Coupe du Monde María José Rienda a souligné l'importance de ce rendez-vous puisque : « Il existe seulement cinq épreuves au niveau mondial et l'une d'entre-elles a lieu dans notre pays, ce qui place l'Espagne comme un référent mondial dans les sports d'hiver. Cette compétition sert à faire découvrir et diffuser notre engagement pour le sport, à le faire évoluer. Merci aux stations pour leur travail, car il a finalement une répercussion pour ces personnes qui veulent faire du sport ».

Le sponsor Catalana Occidente mérite une mention spéciale, ainsi que le Conselh Generau d'Aran, la Mairie de Naut Aran, la Diputació de Lérida et Ara Lleida, Esport Cat, qui sont les moteurs de cette épreuve de la Coupe du Monde de Snowboard Cross FIS, et le soutien des institutions qui ont participé à ce rendez-vous si important, les clubs locaux et l'institution Volentaris d'Aran.



« Les heures s'enchaînent à un rythme frénétique pendant les jours de compétition. Il faut 120 personnes seulement pour l'entretien de la piste »

Martín Berasategui

Martín Berasategui est formidable. Et pas seulement pour ses 10 étoiles Michelin. Il l'est au-delà des fourneaux, de par sa qualité humaine et sa capacité à générer des expériences uniques à partager.

P.34

« Je suis toujours comme un apprenti, même 44 ans après »

Martín Berasategui (Saint Sébastien, 1960) n'a pas besoin d'être présenté. Nous sommes face au chef, ou plutôt comme il aime s'appeler, le cuisinier ayant obtenu le plus d'étoiles Michelin en Espagne. Il en compte 10 au total. Il possède à lui seul deux restaurants trois étoiles, à savoir le Restaurant Martín Berasategui à Lasarte et le Restaurant Lasarte à Barcelone, auxquels il faut ajouter le Restaurant M.B. à Tenerife qui possède deux étoiles, l'Eme Be Garrote à Saint Sébastien et l'Oria à Barcelone, qui ont déjà reçu leur première étoile. Toute autre personne, enivrée par tout ce succès, aurait pu perdre de vue la réalité au jour le jour. Mais c'est le contraire qui a eu lieu pour Berasategui. Il sait à quel point il est difficile d'en arriver là où il est et n'oublie pas ses débuts au Bodegón Alejandro avec ses parents et sa tante et il connaît également le sacrifice de sa profession. Il admire la persévérance et l'envie de travailler comme un forcené avec le bras levé et le poing fermé en tant que cri de guerre. Nous avons eu une conversation agréable avec lui, au sujet de la cuisine, de montagne et bien d'autres sujets.

SM. Programmes de cuisine télévisés, chef médiatiques, etc., la cuisine est à la mode?

MB. Les programmes télévisés ont rapproché la cuisine des foyers. J'accorde beaucoup d'importance aux personnes comme Karlos Arguiñano, qui fait cela depuis plus de 30 ans et qui est une personne formidable. Il est comme une fusée en cuisine et a rendu la cuisine accessible au sein des maisons. Il a transmis cette magie des cuisiniers à la télévision aux personnes qui n'étaient pas très douées pour cela. Personne ne savait qui cuisinait lorsque j'ai commencé avec mes parents et ma tante il y a 44 ans.

SM. Le Guide Michelin est-il la bible du gourmet ?

MB. Le Michelin est le seul guide écrit par des professionnels en recherche constante d'amélioration. Il cumule plus de 100 ans de prestige gagné à chaque goutte de sueur, etc. La cérémonie des prix du Guide Michelin reflète l'instant le plus important pour un cuisinier et nous l'attendons comme le moment le plus important de l'année, avec illusion et enthousiasme.

P.35

SM. La cuisine espagnole est une référence de nos jours, mais cela n'a pas toujours été le cas.

MB. Le niveau a beaucoup évolué. Regardez combien il y avait d'étoiles Michelin avant en Espagne et regardez aujourd'hui. Nous avons perdu cette peur de faire le premier pas, qui est très important, et nous n'avons pas lésiné sur les heures de travail, nous y avons passé beaucoup de temps et avons employé toutes nos forces pour atteindre notre objectif. Nous avons continué la progression, année après année, et nous avons obtenu l'affection de tout le monde. Cette attitude était la clé du succès. Notre génération a changé la cuisine et les jeunes montrent des aptitudes et la maturité avec une volonté incroyable d'aller toujours plus loin. Il existe des écoles et des universités pour que les jeunes avancent à pas de géants. Ces établissements comprennent beaucoup de gens avec cette audace, cet esprit de tout changer et surtout une grande vocation, enthousiasme, bonne formation et une envie profonde de triompher. Imaginez un peu, même les gourmets du monde entier passaient dans notre pays pour connaître l'œuvre des cuisiniers français. Nous avons réussi à arrêter ces gourmets et les faire rester ici. C'est impressionnant tout ce que nous avons accompli au cours de ces dernières 20 années.

SM. Que signifiait pour vous l'obtention de la première étoile Michelin ?

MB. C'était comme toucher le ciel de la cuisine du bout des doigts mais

habillé en cuisinier. C'était au Bodegón Alejandro, un établissement populaire de nourriture où je suis né et où j'ai grandi. Je vous laisse imaginer que je ne vivais pas comme vous ou comme ma fille Ane. Je descendais les 23 marches du Bodegón et la salle des clients se trouvait sur la gauche, avec au fond les cuisines au charbon où se trouvaient mes parents et ma tante. C'est dans cette cuisine que j'ai perçu les premiers sons de ma vie, pas de ma vie de cuisinier, mais ma vie tout simplement.

SM. Un travail qui comprend des sacrifices.

MB. Je ne rentrais chez moi que pour dormir, ma vie se résumait au Bodegón. Ces cuisines au charbon qui atteignaient plus de 350 degrés en fon-

« J'ai cuisiné pour les Rolling Stones et Woody Allen, mais j'étais aussi heureux lorsque j'ai préparé le menu pour les SDF avec le Père Ángel »



tion du charbon que nous mettions et dans lesquelles nous enfournions de grands plats en terre cuite. Nous pouvions presque entendre les volailles, les viandes et le poisson chanter lors de l'ouverture des portes du four. Ce moment était magique pour moi,



le petit enfant de chœur de cuisinier que je voulais devenir. Mes parents ne m'écoutaient pas au début, ils disaient: « cela lui passera », mais à 15 ans je leur ai dit: « eh bien non, j'adore la cuisine et c'est ce que je veux faire ». C'est ainsi que j'ai appris à cuisiner en septembre 1975 et que je suis resté comme un apprenti depuis 44 ans.

SM. Où trouvez-vous l'énergie pour travailler autant ?

MB. J'y pense souvent, d'où est-ce que je sors cette « énergie », mais je pense que c'est ma façon d'être. J'ai toujours tenu cela de l'éducation de mes parents. Ils m'ont toujours appris à travailler beaucoup pour être le meilleur possible quelle que soit la profession choisie. Et d'être le meilleur possible également en tant que personne, quoi qu'il arrive. Je me suis toujours inquiété pour les autres et j'ai toujours pensé que le fait d'être une bonne personne et un champion était une combinaison parfaite. Mon travail tend à risquer et rechercher le coup de cœur et le palais de toute

personne entrant dans mon restaurant. J'ai toujours misé sur le succès du travail en équipe et le sport était important également, je pense à nous, pas à moi. C'est une façon d'être dans la vie qui m'a donné l'occasion de vivre des moments exceptionnels.

SM. Quel est votre plat coup de cœur ?

MB. Si je dois vous parler d'un plat... je vais vous laisser bouche bée. J'ai reçu le Tambour d'Or de Saint Sébastien en 2005 du meilleur ambassadeur de la ville au monde. Je voulais créer un plat cadeau pour la ville de Saint Sébastien, pas uniquement destinés aux professionnels, mais à tout le monde, y compris les personnes qui ne pensaient pas être douées pour la cuisine. C'est comme ça que j'ai créé les joues de morues fraîches aux coques et au txacolí. Ce plat a marqué les fêtes de Saint Sébastien. Et je mentionne toujours ce plat pour le moment où je l'ai créé, pour qui je l'ai créé et pour le soutien que j'ai reçu. Il est très facile à réaliser et envoûte le palais. Et moi il me touche le palais et le cœur.



SM. Pour qui avez-vous cuisiné avec un enthousiasme particulier ?

MB. Pour beaucoup de monde. Si vous souhaitez des personnes célèbres, alors je dirai Iñaki Gabilondo, qui est venu il y a peu de temps, ou encore Luis Arkonada. Arkonada est pour moi un exemple à suivre, un miroir, un tout. En août, mon ami Hilario Arbelaitz de Zuberoa de Oiartzun est venu, il s'agit d'une personne qui m'a servi de modèle tout au long de ma vie, qui fait la même profession, et qui pour moi, est un cuisinier créateur unique, un ami irremplaçable et un grand parmi les grands de ma profession. Les Rollings Stones et même Woody Allen sont venus ici, en août dernier. Mais je dois vous avouer que cela me fait le même effet que lorsque j'ai créé un menu

pour les SDF avec le Père Angel il y a deux ans. Et comme devenir SDF peut arriver à tout le monde, je reste sensible à cela et j'aime que les gens puissent profiter grâce à mes possibilités.

SM. Comment Martín Berasategui reprend des forces ?

MB. J'aime beaucoup aller marcher dans la montagne lorsque j'ai deux heures de libre. J'aime aussi beaucoup me balader dans la ville de Saint Sébastien, j'ai l'impression que c'est le meilleur remède au monde et que vous pouvez marcher pendant deux ou trois heures sans trouver de feu tricolore ou de pente. Quand je reçois mes amis, je les emmène voir les trois plages pour contempler un départ de bateau de pêche depuis le port, profiter d'un entraînement des chalutiers, voir comment les personnes surfent, je les emmène dans un endroit merveilleux de Saint Sébastien comme le Peine de los Vientos, admirer un lever de soleil depuis le phare de Saint Sébastien, ou encore découvrir l'île de Santa Clara, que j'adore.

SM. Avez-vous déjà visité le Val d'Aran ?

MB. Plusieurs fois. Un de mes chefs de cuisine vient de Tauste, il possède un

petit hôtel à Benasque et nous avons réalisé de nombreuses excursions dans cette zone mais également dans le Val d'Aran. J'ai beaucoup d'amis qui aiment la montagne mais aujourd'hui mes genoux sont en mauvais état après deux chutes. J'ai été opéré des deux genoux et c'est pour cela que je dois marcher sur un terrain plat.

SM. Que pensez-vous de la cuisine de montagne ?

MB. Elle est exceptionnelle. Je suis plusieurs cuisiniers de montagne parce que j'aime ce qu'ils font et sont capables de réaliser. Ils le font de mieux en mieux et sont arrivés au-delà de ce que personne n'avait jamais osé espérer. Comme je le dis souvent en cuisine, « l'objectif est de construire un avenir qui dépasse l'excellent héritage que nous avons reçu ». Ils ont un mérite incroyable et je les applaudis haut et fort. Ils ont toujours le sourire ainsi qu'une disposition exceptionnelle pour nous faire plaisir quand nous y allons. Leur accueil est proche et affectueux... mettez vous à ma place ou vous ne comprendrez jamais complètement. Ces personnes s'efforcent beaucoup, avec une grande persistance et lutte et j'aime les gens comme eux, de vrais travailleurs.



« Martín Berasategui (Saint Sébastien, 1960) n'a pas besoin d'être présenté. Nous sommes face au chef, ou plutôt comme il aime s'appeler, le cuisinier ayant obtenu le plus d'étoiles Michelin en Espagne »



Palais de montagne

Un guide gastronomique qui vous conduira dans les meilleurs restaurants de montagne. De la cuisine traditionnelle à l'avant-gardisme en gastronomie.

La Racletterie

BAQUEIRA / CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N / +34 973 645 550

Avec le Menú Raclette, le client peut découvrir les saveurs qui proviennent de la Suisse et profiter d'une soirée gastronomique différente et informelle.

En commençant avec le fromage fondu accompagné de compléments comme des pommes de terre, cornichons et saucisses, le client arrive à compléter ce menu avec un bouillon fait à maison, ainsi que de délicieux desserts tels que des yaourts artisanaux, du fromage à la crème ou de la crème catalane.

Est également proposé le menu Pierrade qui change le fromage par une sélection de viandes variées et sélectionnées des légumes braisés et différentes sauces.

LAPLETA.COM



Bòrdes dera Artiga

ARTIES / RIBERA DE VALARTIES / +34 973 644 364

Situé au pied du Montardo à la Ribera de Valarties, Casa Irene est un endroit idyllique pour vos célébrations, il s'agit sans aucun doute du décor idéal pour les mariages et les banquets. Andrés Vidal offre son savoir-faire et donne aux assiettes de montagne une touche de modernité incomparable pour que votre événement reste inoubliable.

HOTELCASAIRENE.COM



Casa Irene

ARTIES / C. MAJOR, 22 / +34 973 644 364

Casa Irene charme les palais depuis 1974 avec une cuisine remplie de petits détails et les meilleurs produits de la terre. Cuisine montagnarde typique avec les détails personnels incomparables d'Irene.

HOTELCASAIRENE.COM

L'Entrecôte Genial

ARTIES / C. DES BANHS, 1 / +34 630 537 289

Le restaurant propose une sélection de viandes d'origine argentine et européenne. Une expérience dans une ambiance chaleureuse avec une cuisine visible où brillent les entrées de style argentines et les légumes au four Josper. Des vins espagnols et du Malbec accompagnent cette offre, en tant que référence de la Vallée d'Aran.



Lits

ARTIES / PZA. URTAU, 8 / +34 973 305 648

Restaurant gastronomique de montagne, axé sur le produit local et la cuisine montagnarde, dans un style décontracté et l'ambition de créer de grands moments autour d'une table. Vaste cave proposant des références nationales et internationales. L'endroit dispose d'une terrasse intérieure privée en été.

URTAU.COM

Casa Pau Sidreria

ARTIES / C. MOLINO, 14 / +34 973 645 231 / +34 609 421 712

Bar avec un grand choix de pinchos, de cas-solettes et de rations. Au premier étage vous trouverez le restaurant spécialisé en cuisine basque, avec du poisson et des viandes grillées, où vous pourrez goûter du cidre, avec des arti-chauts braisés ainsi que les meilleurs calçots de la zone cuisinés à feu vif. Très proche du parking.



La Casuca de Arties

ARTIES / MAYOR, 16 / TEL. +34 973 642 024

Cuisine traditionnelle avec des soupes et ra-goûts, viandes, poissons et les desserts de toujours. Taverne typique du Nord pour passer un bon moment entre amis et déguster des plats simples à partager, des pinchos et des rations. Vous pouvez également y prendre votre premier verre si vous n'êtes pas pressés. Sa décoration particulière vous surprendra à coup sûr.



Montarto

ARTIES / CTRA. BAQUEIRA, 13 / +34 973 640 902 / +34 973 644 423

Situé tout près de l'Hôtel Edelweiss, il s'agit d'une référence obligée dans la Vallée de plus de 30 ans d'ancienneté. Tradition mélangée aux noms propres dans une cuisine préparant de la soupe aux oignons, du steak au poivre, des aubergines farcies, de la tourte aux oignons et des desserts maison.

EDELWEISSARTIES.COM



Tauèrna Urtau

ARTIES / PZA. URTAU, 10 / +34 973 640 926

La taverne Urtau a été fondée en 1963, possède un bar de 10 mètres de long et propose plus de 50 pintxos différents. Un passage obligatoire pour ceux qui montent ou qui descendent skier en hiver. L'endroit propose une large carte de tapas et de plats de cuisine maison et aranaise, et le tout accompagné d'une ample sélection de vins et de bières.

URTAU.COM

Une référence gastronomique dans la Vallée



Borda Lobató

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / +34 973 645 708 / +34 973 639 001

Elle est située dans une authentique grange des Pyrénées, près de l'Hôtel Montarto, au bas des pistes, La Borda Lobató propose une expérience gastronomique de haut niveau. Cuisine internationale de fusion, braise visible, un choix de viandes de grande qualité et une excellente cave composent une

offre qui est devenue une référence de la restauration dans la Vallée d'Aran.

La variété de l'offre ainsi que la qualité de la cuisine, l'environnement et l'endroit exceptionnel font de La Borda Lobató un lieu idéal, quel que soit votre programme.



Casa Perú

BAGERGUE / C. SANT ANTONI, 6 / +34 973 645 437

C'est la quatrième génération qui est aux commandes de ce restaurant décoré dans le style aranais. Il est situé dans le village de Bagergue, le plus haut du Val d'Aran. L'endroit propose des spécialités de la cuisine aranaise comme l'omelette aux pommes de terre, le trinxat, la cuisine à la braise, les ragoûts de gibier et les desserts maison. Carte de vins nationaux.

CASAPERU.ES

Trébol

ARTIES / PZA. URTAU, 8 / +34 973 644 507 / +34 619 831 674

Petite carte soignée de tapas et rations avec des produits de sélection. Pâtés, viande hachée de la Vallée, carpaccio, filet mignon de bœuf, jambon de bellota ibérique, huîtres lors de la saison et salades. Sans oublier sa délicieuse omelette de pommes de terre élaborée sur le moment. Ambiance idéale pour les amateurs de football et de sport.



Unhòla Restaurant

BAGERGUE / C. MAJOR, 16 / +34 973 644 672 / +34 646 256 141

Les 30 années d'expérience de Tabu et le savoir-faire d'Alicia ont fait de cet établissement un point de référence gastronomique pour savourer une cuisine soignée et élaborée adaptée à la plupart des palais. Elle utilise principalement des produits de première qualité du Pays Basque, de France et du Val d'Aran.

RESTAURANTEUNHOLAWEB.ES



Del Gel al Foc

BAQUEIRA / CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N / +34 973 645 550

Exclusive gastronomie catalane qui offre une sélection variée de cuisine traditionnelle et élaboré avec produits frais de la région. Tradition et créativité sont combinées pour offrir une expérience proche aux tendances actuelles.

LAPLETA.COM

BAQUEIRA BERET

NUMÉRO 3

GUIDE GOURMET

Verres et musique au bas des pistes

Drinkery

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / HOTEL MONTARTO / +34 973 639 001 / MONTARTO.COM

L'épicentre des nuits de Baqueira Beret se trouve dans le bas de l'Hôtel Montarto : Le Drinkery Pub est l'endroit idéal pour prendre un verre après le dîner à La Borda Lobato ou au Wine Bar Viña Pomal, pour se remémorer la journée de ski et partager les meilleurs moments de la journée, ou encore planifier les expériences des jours à venir avec les amis et la famille.

Le bar du Drinkery Pub sert les meilleurs liqueurs et spiritueux internationaux, un large choix de gin premium et de bières, et prépare les meilleurs cocktails traditionnels. Bonne musique, bons verres et bonne conversation. C'est ça le Drinkery Pub.





La Pierrade

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / +34 973 645 477 / +34 672 177 191

La meilleure sélection de viande fraîche et vous pouvez vous même choisir la cuisson souhaitée. Il s'agit d'une méthode traditionnelle qui consiste à cuire la viande sur une « llosa » (pierre chaude).

LAPIERRADEBAQUEIRA.COM

Ticolet

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / +34 973 645 477 / +34 672 177 191

Il s'agit de l'un des plus anciens établissements de Baqueira. Pionnier dans le secteur, il a su gagner une clientèle fidèle jusqu'à nos jours à base d'efforts et de consécration. Il propose une carte attractive et diversifiée de plats élaborés avec des produits de qualité, avec les poissons les plus exquis en fonction du marché.

TICOLET.COM

La Raclette

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / +34 973 645 477 / +34 672 177 191

Restaurant spécialisé dans un plat typique de la cuisine alpine : la Raclette, et qui la prépare avec beaucoup de professionnalisme et des produits de qualité.

LARACLETTEBAQUEIRA.COM

Bar Croack / Rest. Tamarro

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / EDIF. MARIMANHA / +34 973 644 322

La famille España (Rest. Ticolet), vous propose au TAMARRO une carte appliquée ainsi que la typique fondue au fromage, toujours avec la meilleure garantie. Vous trouverez ses sandwiches, tapas et petites assiettes originales dans la zone du bar CROACK. Vous pourrez y boire des verres le soir, au calme, avec de la bonne musique. Ouvert jusqu'à 2h.

TAMARROBAQUEIRA.COM



La Pleta Sushi

BAQUEIRA / CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N / +34 973 645 550

Avec une vision contemporaine de la cuisine japonaise, est offert au client un éventail d'options faites pour le sushiman avec show cooking. Dans la carte ne manquent pas différents plats à choisir comme Tempuras, Yakisobas, menu dégustation, et aussi nos variées de sushi et sashimi. Il y a aussi la possibilité d'emporter à la maison.

LAPLETA.COM

Il n'y a qu'un pas entre les meilleures pistes et les meilleurs tapas :

Wine Bar Viña Pomal

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / HOTEL MONTARTO / +34 973 639 001 / MONTARTO.COM

Un autre moment important s'approche dans la journée après le ski : Où allons-nous dîner ? Où allons-nous nous assoir pour nous détendre et partager les expériences de la journée ? Avec des bons vins, pour grignoter ensemble, avec des rations et des tapas pour tous les goûts. Avec des élaborations exquisées d'une cuisine soignée et basée sur des produits de grande qualité.

Rien de tel que le Wine Bar Viña Pomal pour satisfaire chacune de vos

exigences. Une carte d'exception, avec des assiettes et des tapas, une ambiance calme et accueillante et un grand choix de vins.

Ouvert tous les jours de 13h à 22 h, le Wine Bar Viña Pomal vous attend au bas de l'Hôtel Montarto, au pied des pistes : là où une journée inoubliable se termine une soirée mémorable commence.





La Perdiu Blanca

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / +34 973 639 001

Grand buffet de petit-déjeuner, repas et dîners : soupes, salades, pâtes, légumes, poissons, viandes et desserts. Vins et boissons à la carte. Situé au bas de l'Hôtel Montarto, il comporte des salons pour célébrer des dîners privés ou des banquets (entre 20 et 60 convives).



Vinoteca Gris

SALARDÚ / C. MAJOR, 20 / +34 973 644 926 / +34 619 813 594

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 et font de l'ambiance l'un des plus grands attraits. Tapas et petites marmites tous les soirs.

El Refugi San Miguel

BONAIGUA / PUERTO BONAIGUA / +34 626 28 76 37

Il s'agit d'un espace glamour où vous pourrez déguster une grande sélection de bières et de boissons Premium ainsi que des tapas succulents conçus par les chefs Paco Roncero et Dani García. Dîners ou fêtes d'après-ski animées par un DJ et un service de bus à l'aller et au retour.

Tauèrna Urtau

BOSSÒST / PZA. DERA GLÈISA, 9 / +34 973 647 327

La tauèrna Urtau, située face à l'Église de Bossòst, possède une agréable terrasse en été. Son bar propose une grande variété de pintxos, mais également une longue carte de tapas et de plats de cuisine maison et aranaise. Tout cela accompagné d'une ample sélection de vins et de bières.

URTAU.COM

Amics de Montgarri

MONTGARRI / JUNTO A LA IGLESIA / +34 639 494 546

Refuge de 40 places et restaurant de cuisine traditionnelle aranaise avec un choix excellent de viandes braisées. Tout cela dans une ambiance montagnarde. Lorsqu'il neige, vous pouvez y accéder en ski de fond, en skimo, en raquettes de neige ou en louant des motoneiges ou des traîneaux de chiens au Montgarri Outdoor.

REFUGIMONTGARRI.COM



Casa Turnay

ESCUNHAU / C. MAJOR S/N / +34 973 640 292 / +34 609 355 668

Cuisine créative aux racines aranaises. Parmi les plats, vous trouverez la marmite aranaise, les viandes braisées, les plats de gibier et une délicieuse sélection de desserts. Vous pouvez y acheter des biscuits, des confitures et des conserves qu'ils ont élaborés de manière artisanale, ainsi que d'autres produits typiques de la Vallée.

CASATURNAY.COM

Casa Vall

MONTGARRI / +34 689 802 911 / +34 689 808 485

Vous pouvez venir en ski de fond ou ski de randonnée. Vous pouvez aussi demander de vous organiser un voyage en motoneige jusqu'à Casa Vall et savourer un menu complet avec du jambon ibérique, du foie-gras et du bouillon, suivi de longaniza, d'agneau ou d'une entrecôte braisée, pour finir par exemple par un délicieux yaourt maison aux airelles.

Braseria er Amic

SALARDÚ / CTRA. BAQUEIRA, 12 / +34 973 291 633 / +34 683 407 695

Pour tous les amateurs de cuisine à la braise ! C'est comme cela qu'ils se définissent et qu'ils attirent avec leur art, pour les légumes comme pour les viandes, avec une mention spéciale pour les côtes. Le cochon de lait et l'épaule d'agneau sont les plats phares de leur cuisine au feu de bois. Grandes baies vitrées qui laissent entrer la lumière dans la vaste salle à manger accueillante, dotée d'une cheminée centrale.

HTTPS://RESTAURANTE-BRASERIA-ER-AMIC.NEGOCIO.SITE/

Cinco Jotas

BAQUEIRA / COTA 1800 / +34 620 285 356

Dégustez le meilleur jambon et produits ibériques de bellota, issus de Jabugo, ainsi que de 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. Réserver au préalable, que ce soit pour l'intérieur ou la terrasse.

Casa Rufus

GESSA / C. SANT JAUME, 8 / +34 973 645 246 / +34 629 037 684

Carte de la cuisine traditionnelle aranaise compétente et diversifiée, avec des produits frais de la zone. L'établissement prépare l'une des meilleures marmites de la Vallée ainsi que de tendres médaillons de cerf braisés, seuls ou en sauce. Et en guise de dessert, une compote de pomme reinettes succulente et un yaourt au fromage maison. L'endroit propose également une large gamme de liqueurs artisanales.

Eth Bòt

SALARDÚ / PZA. MAYOR, 1 / +34 973 644 212

Maison musée de l'année 1600, elle abrite la typique boteria aranaise. L'endroit propose une excellente cuisine aranaise maison avec de délicieuses viandes cuisinées au barbecue à la vue de tous. De longues tablées dans différentes salles, idéales pour partager dans une ambiance décontractée. Concerts et spectacles en live. Vermouth de tout type avec des « barrejas » ou des crabes de rivière.

ETHBOTES

Pla de Beret

BERET / COTA 1.800 / +34 973 639 063

L'endroit dispose d'une carte remplie de rations exquises pour les repas et les dîners avec le service de table et le menu, dans le restaurant intérieur ou sur sa terrasse panoramique : apéritifs, salades, marmite aranaise, pâté, viandes au grill, etc. Accès facile par route.



Era Caseta des deth Mestre

TREDÒS / PZA. MAYOR, 8 / +34 973 644 651 / +34 654 363 510

Il reste peu d'endroits comme Era Caseta. Omelette aux pommes de terres et cèpes, marmite aranaise, ragoûts ou pintade et desserts préparés avec des produits de la propre ferme. Manola et Joan sont originaires d'Aran depuis plusieurs générations vous accueillent dans leur petit restaurant doté d'une salle privée chauffée au poêle à bois.



Xatú

VIELHA / C. MAJOR, 12 / +34 664 150 054

Dînez en grignotant. Situé dans une ancienne maison à l'ambiance rustique, Xatú surprend avec un large choix de pinchos et de spécialités asiatiques comme : le Poulet Thai, les Nouilles au Wok, Bœuf Oriental ou Gambas Bangkok. Et les délicieux desserts comme la fondue au chocolat aux fruits sont la cerise sur le gâteau.

Es de Don Joan Casa Carmela

UNHA / C. STA. EULÀLIA, S/N / +34 973 645 751

Cuisine traditionnelle et à l'ambiance maison. L'endroit propose des plats importants comme la Marmite aranaise, l'agneau de lait aux champignons, le civet, l'omelette aux champignons ainsi qu'une offre variée de recettes à base de viande de poulain élevé dans la propriété, et par-dessus tout, entre autres, le carpaccio et la caldereta.

ESDEDONJOAN.COM



Tauèrna Aranesa

VIELHA / AVDA. PAS D'ARRÒ, 9 / +34 973 642 294

Dans le centre de Vielha, tout près du parking, l'endroit possède un long bar avec un éventail de pinchos (cuisine miniature saine), de tapas, menus et spécialités, « Vous voyez ce que vous mangez ».

Vins de différentes D.O. Ouvert de 9h à 23h.



Hostal Vall d'Àneu

ESTERRI D'ÀNEU / C. MAJOR, 46 / +34 973 626 097 / +34 973 626 292

Manoir pittoresque avec jardin et terrasse. La carte propose un large choix de cuisine typique de Pallars, avec un point d'honneur sur les plats comme l'escudella, les aubergines farcies aux champignons, le riz de montagne, les cannelloni, le lapin aux senderuelas, le cerf à la sauce aux marrons, le « confitat de tupina », le civet de sanglier ou encore l'agneau « a la llosa ».

HOSTALVALLDANEU.COM



Sidreria Era Bruisha

VIELHA / C. MARREC, 18 / +34 973 642 294

Cidrerie basque typique située dans le centre historique. Il s'agit d'un endroit pour profiter entre amis d'une excellente côte de bœuf, de poissons frais braisés, de cabillaud frit aux poivrons, d'une omelette à la morue, d'une omelette style ropa vieja, etc. Excellent cidre, le tout dans une ambiance informelle, un endroit idéal pour reprendre de l'énergie.

Era Lucana

VIELHA / AVDA. CALBETÓ BARRA, 10 / +34 973 641 798

Profitez d'un excellent repas après une journée dans les montagnes. Margarita, Emilio et leur équipe vous accueilleront comme à la maison. Vous pourrez déguster une cuisine élaborée avec des plats et des produits locaux du Val d'Aran. Ils possèdent également une grande cave de vins de D.O. ! Allez voir leur Instagram pour y jeter un œil !

ERALUCANA.COM



Tauèrna Urtau

VIELHA / AVDA. PAS D'ARRÒ, 4 / +34 973 642 671

La tauèrna Urtau, située face à l'Église de Vielha, possède une agréable terrasse en été. Son bar propose une grande variété de pintxos, mais également une longue carte de tapas et de plats de cuisine maison et aranaise. Tout cela accompagné d'une ample sélection de vins et de bières.

URTAU.COM

Tarrado

ESTERRI D'ÀNEU / C. MAJOR, 36 / +34 973 626 109

Vous y trouverez la cuisine la plus traditionnelle, avec l'escudella pallaresa « viande », la soupe de « galets », le « trinçat » aux légumes, la viande de « bruneta » (bœuf jeune du Pallars), le médaillon d'entrecôte de poulain, ou l'agneau bio braisé, ainsi qu'une grande variété de salades, de plats combinés ou de pizzas, sans oublier les « torradas ». Ce local est situé en plein cœur de la calle Mayor et possède une grande terrasse.



Les quatre saisons du Val d'Aran

TEXTE ET PHOTOS TORISME VAL D'ARAN

P.52

Quelle que soit l'époque de l'année, le choix du Val d'Aran pour vos vacances est une garantie. Situé sur le versant nord des Pyrénées, il bénéficie d'un écosystème particulier qui interprète sa propre symphonie à chaque saison grâce à son climat atlantique.

Une offre touristique, sportive et culturelle variée et de qualité s'est développée en harmonie avec ce milieu naturel : le meilleur accompagnement pour vivre des expériences inoubliables à tout moment.

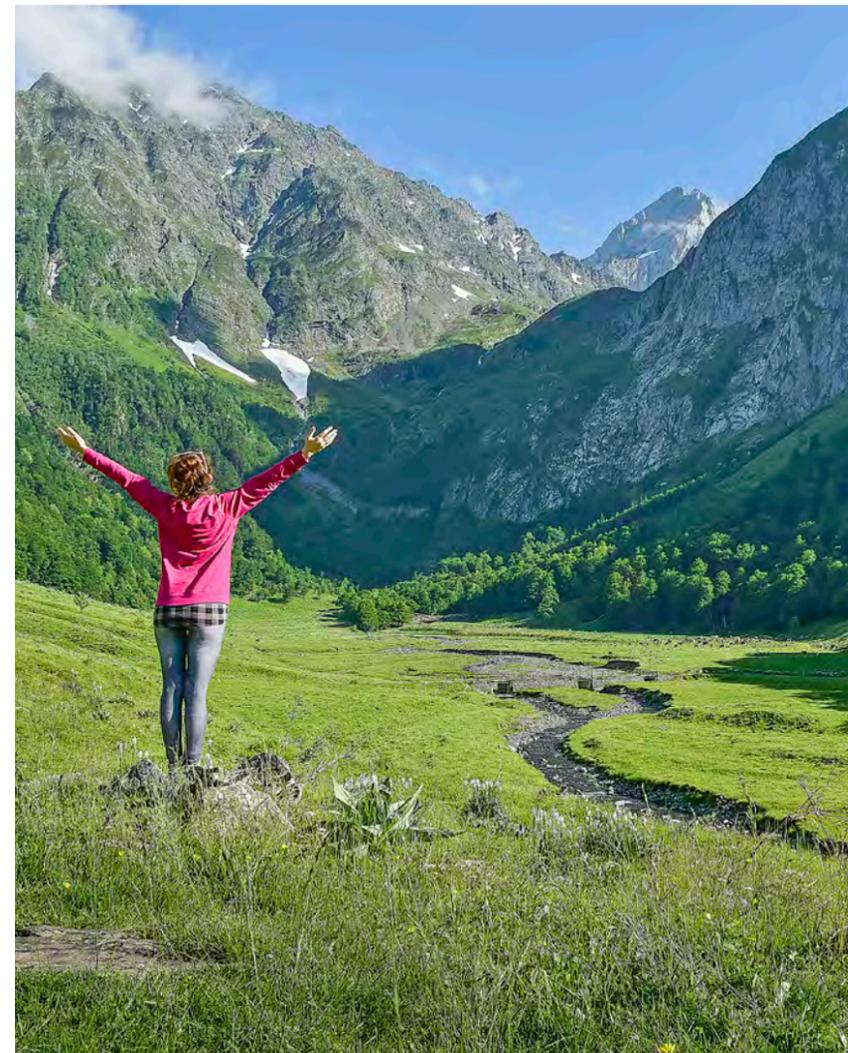
Allegro du printemps

Le chant des petits oiseaux sylvestres qui peuplent les bois et l'écoulement de l'eau après le dégel sont les partitions clés du concert printanier qui réveille des envies de couleurs et d'activités à l'air libre dans la Vallée. Des lacs prêts à déborder, des cascades et un réseau de sentiers balisés favorisent à cette saison une vaste offre de loisirs en lien avec l'eau ainsi qu'un

large éventail d'activités pour observer la faune et la flore.

Le spectacle naturel des impressionnantes chutes d'eau des Uelhs deth Joèu à l'Artiga de Lin valent le coup d'œil, tout comme le Saut deth Pish du Val de Varradòs qui atteignent leur puissance maximale à cette époque. Pour les amateurs d'aventures, rien de tel que d'expérimenter l'émotion des différents sports sur les eaux agitées de la Garonne pendant le dégel.

L'environnement naturel varié permet également de faire



des ballades en randonnée, en vélo ou un trail pour tous les niveaux : une promenade calme et réparatrice ou encore un défi plus extrême dans un milieu sécurisé. Les villages pittoresques se parent pendant ce temps de fleurs multicolores et leurs habitants perpétuent le patrimoine folklorique et culturel en célébrant les traditions pèlerinages et les rencontres dans les ermites.

Sonate d'été

La mélodie d'une danse traditionnelle aranaise, les feux d'artifices des fêtes des villages et les concerts dans les églises rythment la saison estivale de la vallée. Les événements culturels se succèdent en été pour découvrir le patrimoine architectural, la danse et la musique, la richesse des musées ainsi que les traditions du Val d'Aran.

Certains événements sont déjà devenus des incontournables, comme le Romanic Musicau et les sessions de danses traditionnelles aranaises célébrées dans les différents villages. D'autres sont plus innovants, comme les ateliers, les activités dans les musées ou encore les visites théâtralisées.

Ainsi, juillet et août concentrent la plupart des fêtes principales des villages, inscrites dans le calendrier pour tous les habitants de la vallée et une véritable attraction pour les touristes, puisqu'elles permettent de découvrir le territoire et le peuple plus en profondeur. Sans oublier les nombreux salons et traditionnels marchés artisanaux qui proposent les produits locaux du Val d'Aran.

Entre la compétition et les sports pratiqués en famille, l'été aranaise propose également de nombreux événements sportifs. Le trail, le running et la randonnée sont des activités phare qui font face au VTT et au cyclotourisme.

Les pics de Besiberri, Montardo ou encore Molières offrent des vues splendides à 3 000 mètres de hauteur. Montgarri, Artiga de Lin, le Circo Lacustre de Colomèrs, l'Estanh de Mar ou même l'Estanh Obago, situés à l'entrée du Parc National d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, font partie des endroits les plus visités. Les différentes activités d'observation de la faune autochtone sont également appréciées. Les lieux d'observation photographique permettent par exemple d'observer les espèces les plus représentatives des Pyrénées, comme le gypaète barbu, l'aigle royal et même le grand tétras des Pyrénées. Vous pouvez aussi vous promener parmi les loups, les ours, les cerfs, les lynx, les marmottes et bien d'autres animaux autochtones dans le Parc de la Faune, Aran Park.

P.53



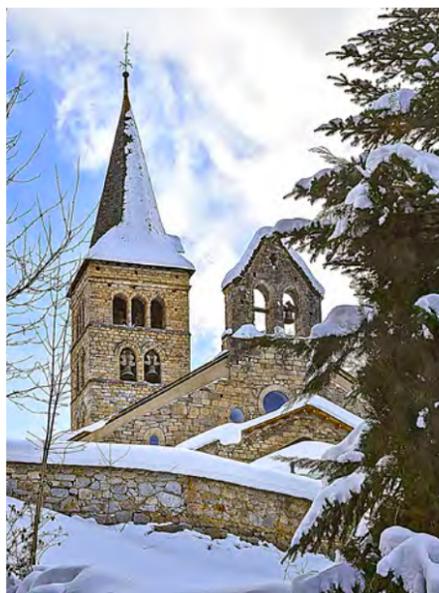
Mélodie de l'automne

Le bruissement des pas sur les feuilles mortes et le braillement des cervidés entonnent la mélodie qui accompagne l'explosion chromatique des bois aranais avec l'arrivée de l'automne. La Vallée nous offre à cette saison certains de ses paysages les plus splendides et idylliques. Fin septembre, le paysage s'habille de tons rougeâtres, grenats, ocres et dorés que laissent tomber les hêtres, les chênes centenaires et autres espèces caducifoliées, pendant que les sommets des montagnes se colorent de blanc avec les premières neiges.

Les journées lumineuses et ensoleillées sont particulièrement agréables pour celui qui veut profiter de la nature et de la faune sous une lumière

d'automne. À cette époque de l'année, vous pouvez même croiser une meute de grands cerfs rouges mâles, chamois ou chevreuil en rut qui creusent le sol avec leurs cornes immenses ou se frottent aux arbres et émettent des cris brefs, graves et répétitifs.

L'automne est aussi un bon moment pour les excursions à pied ou en vélo qui peuvent être trop longues lors d'une journée chaude estivale. Les amateurs de champignons trouveront également un paradis dans les bois du Val d'Aran. Et l'aventure continue avec par exemple la pratique de sports hippiques avec des sorties à cheval sur des itinéraires de toute beauté ou encore l'escalade sur des murs d'entraînement ou sur les vias ferrata.



Symphonie d'hiver

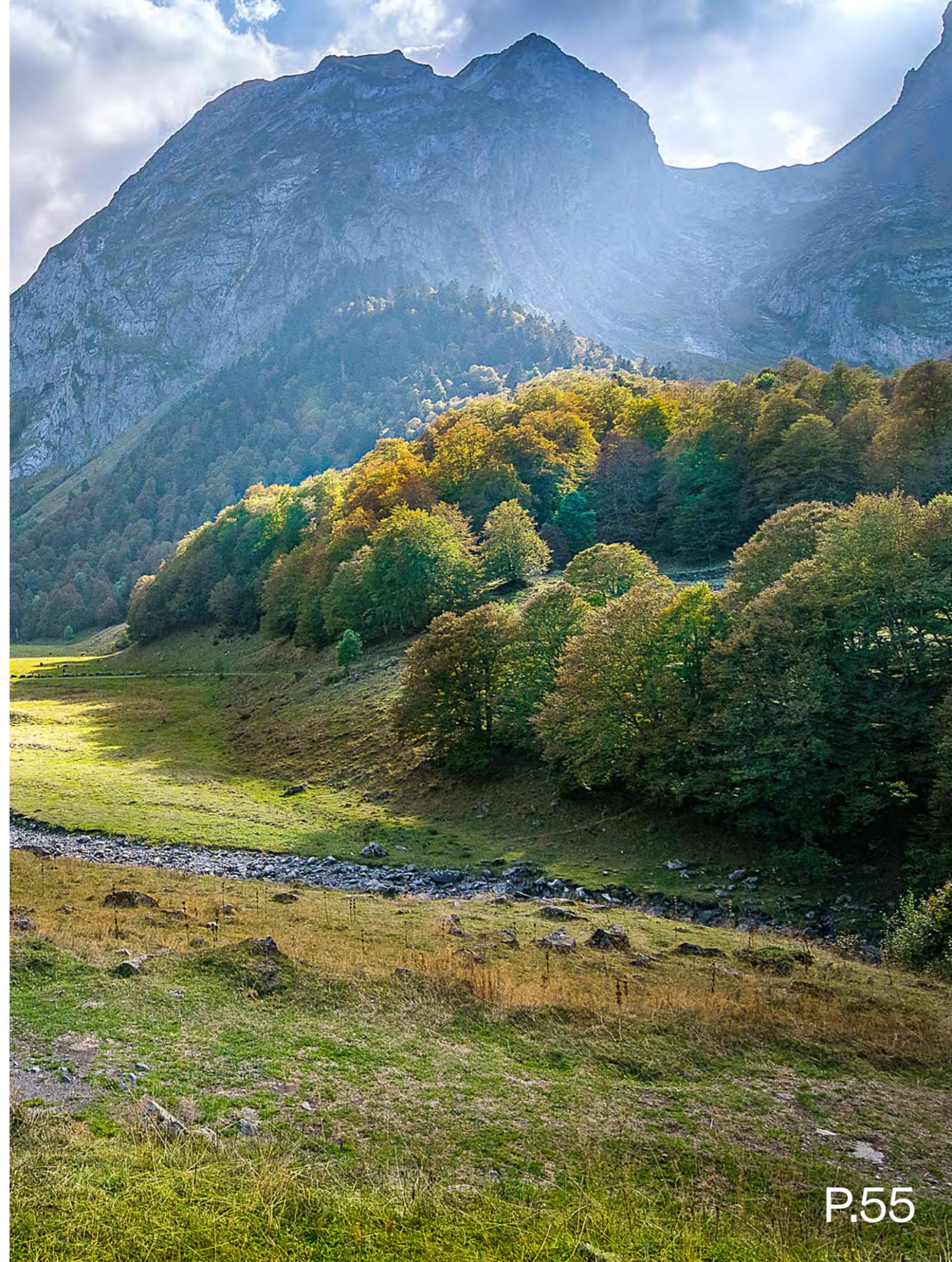
Le vent et la neige qui frappent à la fenêtre, l'éclat des braises dans le foyer et le frémissent d'un bon pot-au-feu de marmite aranais sont les personnages majeurs de la symphonie d'hiver. Rien de tel que de profiter de la dame blanche dans toutes ses versions pendant l'entracte. D'autres activités aussi attractives que le ski et les sports d'hiver s'invitent à Baqueira, comme les ballades en raquettes, les motos neige ou encore les promenades en traineau.

Les marchés et les salons artisanaux envahissent les places pendant la saison de Noël, avec de l'artisanat, des créations faites à la main, des objets de décoration de Noël et des spécialités gastronomiques locales. Les villages avec les crèches sont particulièrement charmants, joliment décorés pour les fêtes et les nombreuses activités qui s'ajoutent à l'offre culturelle, gastronomique et commerciale habituelle de la Vallée sont à ne pas manquer.

C'est une bonne option de découvrir le patrimoine historique de la Vallée lorsqu'il fait froid. La conselhèria de cultura et le Musèu dera Val d'Aran organisent des visites guidées dans les églises romanes ainsi que des expositions temporaires. Les musées sont également ouverts

avec des horaires adaptés aux touristes pendant les jours fériés.

Le Val d'Aran apporte à ses visiteurs un ensemble de magasins très intéressants, notamment pour trouver des cadeaux et fouiner dans les différentes boutiques afin de dénicher le souvenir idéal de votre séjour unique. Sans oublier le détail le plus réconfortant à cette saison à savoir déguster la gastronomie locale dans un des 100 restaurants que comporte la Vallée, avec les spécialités de pot-au-feu, les poissons de rivière, comme l'esturgeon et la truite, les pâtés et le foie-gras, les fromages et les viandes de gibiers.



Parler culture au Val d'Aran c'est parler d'art roman mais aussi de traditions ancestrales Patrimoine de l'Humanité et d'une longue tradition minière qui fait désormais partie du patrimoine culturel. Il suffit de remarquer un petit détail pour comprendre l'importance de l'art roman : chacun des 33 villages de la Vallée possède sa propre église, dont la plupart sont d'origine romane. Il est alors aisé de comprendre la valeur de ce patrimoine qui cache à son tour d'authentiques trésors sous forme de peintures ou de sculptures. Car nous ne sommes pas habitués à voir d'églises contenant autant de peinture que celles d'Aran.



Avec le C de culture

Le Val d'Aran est le gardien d'une remarquable liste de trésors culturels à découvrir, certains plus connus et d'autres plus confidentiels sous forme d'églises, de musées, de traditions mais également de patrimoine industriel.

Rien de tel que de découvrir une partie de l'histoire de la Vallée et de sa richesse en suivant une route romane avec des arrêts dans les villes comme Beltan pour visiter l'église de Sant Pèir de Betlan, Betren et Sant Estèue de Betren, ou encore l'église de Santa Maria de Cap d'Aran de Tredòs. Sant Andreu de Casau, Sant Pèir d'Escunhau, Sant Martin de Tours de Gausac, Sant Blas de Les, Sant Estèue de Montcorbau, Sant Fèlix de Vilac et Santa Maria de Vilamòs, sont d'autres églises de cette route révélatrice, à voir en plus des cinq visites indispensables que nous détaillerons à la fin.

Chacune de ces églises possède son attrait ainsi que quelque trésor caché, comme celle de Santa Maria de Vilamòs et ses pierres tombales romanes encastrées à différents endroits dans les murs, surtout dans la tour du clocher et sur la face méridionale de l'église et qui peuvent être observées depuis l'extérieur.

Les peintures font partie de la valeur ajoutée de cette route romane, une route qui nous surprend de par sa richesse et sa diversité, comme c'est le cas de l'église de Sant Estèue de Montcorbau, car la première chose que le visiteur remarque

en y entrant est le goût populaire de l'édifice, avec notamment ses peintures murales du XVIIIème siècle qui sont conservées et ont été restaurées.

L'histoire de ce patrimoine culturel comprend aussi des curiosités comme le fait qu'une partie des peintures murales romanes de Santa Maria de Cap d'Aran de Tredòs est aujourd'hui exposée au musée The Cloiters à New York ou de jolis coins à découvrir comme la petite église romane de Sant Blas de Les.





Le département de la Culture du Conselh Generau d'Aran souligne la richesse patrimoniale romane d'Aran et recommande cinq visites indispensables comme : Santa Maria de Arties, Sant Miquèu de Vielha, Sant Andreu de Salardú, Era Mair de Diu dera Purificacion et Santa Eulàlia de Unha. La première est déclarée Monument National et abrite un retable gothique avec un grand autel et des peintures murales gothiques et de style renaissance. L'église Sant Miquèu de Vielha possède une belle tour de clocher fortifié, de style gothique et achevée au début du XVIème siècle et conserve le Christ de Mijaran, un chef d'œuvre de l'imaginerie romane.

L'intérieur de l'église de Sant Andreu de Salardú, située dans la capitale de Naut Aran, surprend avec son élégante structure de transition du roman au gothique et ses peintures murales, en plus de la belle

croix romane qui conserve une grande partie de la polychromie originale. Tout près de là, dans le village d'Unha, Santa Eulàlia de Unha conserve des peintures romanes, gothiques et de style renaissance. Dans le Baish Aran, à Bossòst, Era Mair de Diu dera Purificacion émerge comme un exemple excellent de l'architecture aranaise ; un vrai patrimoine culturel à découvrir.

Fêtes du feu

Les fêtes du Haro dans les villages de Les et Arties méritent une mention spéciale au sein du patrimoine culturel. Ces fêtes célèbrent l'arrivée du solstice d'été la nuit précédant la Saint Jean. Ces dernières et d'autres Fêtes du Feu qui ont lieu dans les Pyrénées de Catalogne, d'Aragon, de France et d'Andorre ont été dé-

clarées Patrimoine de l'Humanité par l'UNESCO depuis quelques années. La base de la célébration à Les et Arties consiste à couper et transporter un grand tronc de sapin et de la planter sur la place principale ou près du village afin de le brûler : un véritable spectacle de feu et de couleur. La « crème » est réalisée durant la nuit la plus courte de l'année et marque le passage de l'équateur de l'année solaire. La tradition raconte que les cendres des haros, également appelés taros à Arties, étaient apportées dans les maisons, terrains et champs de cultures afin d'éviter le mal et de demander de bonnes récoltes.

À Les, les fêtes de la ville débutent à la Saint Jean avec la Créma deth Haro en tant que grande célébration de lancement. Le tronc de sapin appelé haro y est brûlé sur la Plaça deth Haro accompagné de danses traditionnelles. Pendant que le haro brûle, des halhes sont allumées,



il s'agit de torches en écorce de cerisier que l'on fait tourner en décrivant des cercles pour un effet « purificateur » plus puissant. Un mois avant la Saint Jean à Arties, les hommes du village partent chercher le taro, le sapin et le préparent afin de le brûler lors de la nuit de Saint Jean. La célébration est différente car ici le taro prend feu et est traîné dans les rues du village au son des acclamations et de la musique pendant qu'il brûle. La fête se termine au petit matin devant la mairie où l'arbre continue de se consumer.

Patrimoine minier

Les mines font sûrement partie du patrimoine culturel le moins connu de la vallée mais sont tout aussi riches et intéressantes, avec les Mines Margalida et Victòria pour commencer dans la zone de Bossòst-Arres, où se situe également la Mine Solitària. Il en existe bien d'autres, comme les Mines de Liat, de Mauricio, de Plan de Tor, de Montoliu-Urets

et d'Horcalh, toutes de blende, ou encore les Mines de fer de Bausen.

La tradition minière de la Vallée est fascinante et situe le début des exploitations du XIVème siècle, même s'il existe des références aux exploitations plus anciennes encore. Nous trouvons de nombreux détails historiques découverts en suivant cet héritage, comme le début des exploitations à l'air libre et plus tard à l'intérieur avec les galeries, les systèmes utilisés pour le transport du minerai, par le biais de longs téléphériques et wagonnets, les installations, appelées bocards, où le minerai était épuré, les bâtiments où dormaient les miniers, etc.

La visite de ces mines est souvent réalisée dans les zones extérieures de l'exploitation car les galeries se sont beaucoup dégradées au fil des ans et ne sont pas sûres. La Mine Victòria, cependant, permet de visiter l'intérieur d'une galerie soumise à des travaux de restauration et le visiteur peut y découvrir les différentes méthodes d'exploitation de la mine.

C'est pour cela que la Mine de Victòria retient notre intérêt parmi les trois mines de zinc-plomb de la zone de Bossòst-Arres. Elle est située à cheval entre les territoires communaux d'Arres et de Bossòst. Il faut prendre la déviation en direction de Vilamòs et Arres de Sus depuis la N-230 entre Vielha et Bossòst pour s'y rendre. Une piste en bon état permet de l'atteindre. Comme indiqué dans le livre « Era mineria dera Val d'Arran » (Joan Santa Maria, Elisa Ros et Jordi Gavalda, Conselh Generau d'Aran), 215 personnes travaillaient en 1951 avec 7 530 mètres de voie à l'intérieur des galeries et 40 wagonnets. Le bâtiment de la salle des machines est aujourd'hui le point de rencontre pour les visiteurs et l'on peut découvrir dans la zone d'anciens bâtiments comme la maison des contremaîtres et la poudrière. Il ne reste pas grand chose des téléphériques et autres installations de transport. On peut toutefois contempler les restes de la partie supérieure de l'ancien téléphérique. Les travaux de restauration des galeries offrent la sécurité pour la visite, un attrait pour découvrir davantage ce patrimoine culturel du Val d'Aran.

Une route à l'extérieur de ces mines et une visite à la Mine Victòria est sans nul doute l'une des formules les plus attractives pour partager une expérience culturelle et unique au Val d'Aran. Car le patrimoine culturel fait partie des trésors cachés de la Vallée.

Marcel Hirscher

A annoncé en septembre qu'il arrêterait la compétition avec un palmarès difficile à égaler après avoir conquis les huit dernières éditions de la Coupe du Monde. Il souhaite désormais profiter de la vie et de sa nouvelle condition de papa.

Marcel Hirscher prend sa retraite. À l'âge de 30 ans et après une carrière sportive remplie de succès, il souhaite profiter de sa famille, de sa nouvelle condition de papa et d'une vie au-delà du sacrifice que représente de se trouver dans l'élite du ski alpin. Le skieur autrichien laisse la barre haute, très haute. Ce sera très difficile de répéter son exploit puisqu'il a gagné les huit dernières éditions de la Coupe du Monde de ski alpin, avec un total de 20 Globes de Cristal parmi la générale et les autres spécialités en plus des deux médailles remportées aux Jeux Olympiques d'hiver et cinq autres aux Championnats du Monde. Il s'agit de sa dernière interview.

SM. Avez-vous réalisé des compétitions toute votre vie ? Avez-vous peur de la vie que vous aller mener maintenant que vous avez arrêté la compétition ?

MH. Oui... j'ai skié toute ma vie. Je n'ai pas vraiment peur mais je suis très curieux de voir. Cela va être très intéressant, avec de nouveaux défis !

SM. Comment vous sentez-vous après avoir annoncé que vous alliez vous retirer et de savoir que vous avez été le grand maître de la Coupe

du Monde au cours de ces huit dernières années ?

MH. Je suis très fier à chaque fois que j'y pense.

SM. Savez-vous ce que vous allez faire ? Lasse Kjus a créé sa marque de vêtements, Didier Cuche est devenu commentateur de télévision, María José Rienda se consacre maintenant à la politique...

MH. Je ne sais pas encore réellement ... il existe de nombreuses options.

SM. Vous aurez plus de temps pour vos loisirs à présent. Quels sont vos loisirs ?

MH. Les sports motorisés et le kayak.

SM. Aimez-vous cuisiner ?

MH. Je préfère manger, hehe.

SM. Quel est votre plat préféré ?

MH. J'aime déguster un bon steak à n'importe quel moment.

SM. En revenant à vos loisirs : où avez-vous appris à conduire une moto ?

MH. Avec mon père et mes amis quand j'étais plus jeune. Je me suis davantage impliqué au fil du temps et c'est l'un de mes loisirs favoris.

P.60

P.61



SM. Qu'auriez-vous aimé faire d'autre que skieur ?

MH. J'aurai sûrement pratiqué un autre sport de compétition. J'aime me mesurer aux autres et démontrer que je peux être bon dans tout.

SM. Aviez-vous une idole lorsque vous étiez enfant ?

MH. J'ai toujours admiré mon père mais si vous parlez de skieurs de Coupe du Monde, principalement les skieurs autrichiens, alors tout d'abord : Hermann Maier. Mais aussi bien sûr : Didier Cuche, Alberto Tomba, Bode Miller, etc. Où s'arrêter ?

SM. Avez-vous une moto ?

MH. Plus maintenant...

SM. Mais vous avez pu tester une KTM de MotoGP l'année dernière ? Qu'avez-vous ressenti lorsque vous pilotiez une moto de course de ce type ?

MH. C'est très difficile de comparer avec autre chose. La vitesse, l'accélération et la puissance sont uniques. C'est un peu comme le ski de compétition sur certains points : il faut avoir un bon feeling pour les tracés des virages.

SM. Michael Schumacher a dit un jour qu'il préférerait que son fils joue au golf, mais qu'il le soutiendrait s'il voulait devenir pilote, comme le fait un bon père... Mike a déjà gagné sa première course de F2 cette saison, l'antichambre de la Formule 1. Aimerez-vous que votre fils participe aux compétitions de ski ou préférez-vous qu'il fasse un autre sport ?

MH. S'il aime skier, je le soutiendrai bien sûr, mais je ne le forcerai jamais à faire des compétitions. Le ski alpin est un sport très dur malgré tous les côtés positifs.

SM. Connaissez-vous Baqueira Beret ?

MH. Non, sincèrement, j'ai souvent entendu le nom mais je n'y suis jamais allé.

SM. Sur quel type de neige vous sentiez-vous le mieux pour la compétition ?

MH. Peu importe, en vérité. Nous avons

« J'imagine que je suis né pour skier
Personne ne m'a donné de clé, ne m'a dit
comment m'y prendre, mais j'en ai
trouvé une dans un sens »

appris à être compétent peu importe les conditions avec mon équipe, au fil des ans. Personnellement, je préfère skier sur de la neige dure/glace.

SM. Quelle importance a le matériel de ski dans les courses ?

MH. C'est l'une des parties les plus importantes et un grand travail est définitivement réalisé à ce sujet. Le succès que j'ai obtenu au fil du temps n'est possible qu'avec le meilleur équipement... et si vous savez l'utiliser bien sûr.

SM. Quelle est ta course préférée ?

Il existe beaucoup de bonnes courses dans le monde, mais les courses chez moi en Autriche, étaient toujours très spéciales.

SM. Combien de jours partiez-vous par an ?

MH. J'ai la chance de m'entraîner près de chez moi et je pars uniquement lors des courses. En fonction de la course et du calendrier, environ 60 à 70 jours.



SM. Comment vous motivez-vous face à la routine de pré-saison, la saison, etc. ?

MH. Pour être honnête... je ne sais pas vraiment. Je pense que je voulais toujours être le meilleur et surtout être le meilleur possible.

SM. Arriviez-vous à vous changer les idées à la fin de la saison ?

MH. J'arrivai à me relaxer lorsque je skiais et même lorsque je ne skiais pas. J'aime voyager et me changer les idées à la fin d'une saison. Peu importe le sport que j'utilisais pour ne pas penser au ski.

SM. Quel est le Globe de Cristal le plus important pour toi ?

MH. Chaque Globe de Cristal est un bon échantillon de tout l'effort qui se cache derrière, du sacrifice pour être en haut et suppose aussi une grande expérience. C'est pourquoi je n'aimerais pas en choisir un seul comme étant le plus important : Les huit de la général et les 20 que je possède au total !

SM. Où pensez-vous que se trouve la clé pour avoir réussi à être si compétitif aussi longtemps ?

MH. J'imagine que je suis né pour ça. Personne ne m'a donné de clé, ne m'a dit comment m'y prendre, mais j'en ai trouvé une dans un sens. Me motiver fait partie de ma personnalité. Une combinaison plutôt agréable pour travailler au niveau d'athlète professionnel.

SM. Vous avez toujours dominé dans les disciplines les plus techniques mais moins dans les disciplines de vitesse.

MH. C'est vrai, j'avais besoin de beaucoup de courage pour aller aussi vite. Mais au fond, en tant que coureur et skieur professionnel, vous savez comment gérer cela. Moi aussi je l'ai su et j'ai trouvé la manière de le faire.

SM. Si vous deviez choisir ou souligner une de vos qualités en tant que skieur, que choisiriez-vous ? Et au niveau personnel ?

MH. Je sais ce que je veux, je connais mes limites et comment les dépasser. Honnêtement, je ne ferai pas de différence entre le Marcel skieur et le professionnel en ski et le Marcel en tant que personne.

SM. Quel conseil donneriez-vous aux jeunes skieurs ?

MH. Qu'ils trouvent le juste milieu entre s'écouter eux-mêmes et suivre les conseils des autres.

SM. Pendant toutes ces années, vous n'avez jamais eu la flemme un jour de monter sur les pistes ou de vous lever tôt ?

MH. Bien sûr, cela arrivait de temps en temps. Mais je suis assez discipliné, alors je le faisais dans tous les cas.

SM. Et toujours en lien avec la marque Atomic.

MH. Depuis toujours, depuis très longtemps. Ma première paire de ski étaient des Atomic et les premiers skis de mon fils également. C'est une relation de toute une vie que j'apprécie beaucoup.

Era Escòla, l'expérience qui vous unit



P.64

Les journées sont plus courtes et les arbres acquièrent diverses tonalités de couleur, une autre nouvelle saison s'approche avec des vibrations naissantes qui annoncent davantage de journées extraordinaires à vos côtés.

Depuis 1964, des centaines de professeur(e)s se sont formés à Era Escòla, une institution qui génère des richesses dans le monde de l'enseignement sportif à Baqueira Beret, une grande école spécialisée en ski alpin et nordique, en plus du Snow et du Telemark. Sa constance et son dévouement en ont fait une référence grâce à une équipe humaine qui a su s'adapter à la technique changeante et à la méthode d'enseignement. Tout a commencé avec Era Escòla et l'émotion des professeurs a grandi depuis ses origines. L'enthousiasme pour l'enseignement et le sport sont toujours intacts.

La direction de l'école s'est également adaptée aux nouvelles technologies en créant un site internet intuitif et rapide, des concours et des améliorations en ligne avec des produits adaptés à tous les besoins.

Baqueira Beret nous surprend à chaque saison avec ses nouveautés et ses investissements qui provoquent un supplément de motivation et d'énergie aux professeurs. Les empreintes indélébiles laissées aux professeurs de la plus vieille école de la station par les élèves sont très gratifiantes. L'un des objectifs d'Era Escòla est de consolider la relation avec les amis qui lui rendent visite depuis plus de 50 ans.

Le cours particulier

Le corps enseignant engagé avec les objectifs de l'école effectue des cours en formation continue pendant la saison. L'importance



d'adapter les nouvelles tendances est vitale pour obtenir des cours de ski avec la qualité et la garantie nécessaires.

Le cours particulier est un format personnalisé puisqu'il est réalisé en général avec 1 ou 2 élèves, sauf si un nombre de personnes décide de se joindre par affinité.

Le cours est caractérisé par une attention plus spécifique pour réaliser les exercices concrets qui requièrent davantage d'exigence ou d'améliorer un mouvement technique. Il est également recommandé d'être accompagné d'un professionnel pour présenter la station et partager de bons moments.



P.65



Ski Camp, plus qu'un club: une famille

Ski Camp a commencé sa grande aventure depuis plus de 15 ans, quelques professeurs ont alors commencé un grand travail, celui de faire du ski une discipline amusante idéale pour apprendre entre amis pour une initiation ou dès 4 ans.

La versatilité et la stratégie enseignante permettent au skieur de s'adapter face à toute circonstance climatique ou due aux pistes, en le rendant un meilleur sportif à chaque saison pendant le weekend et les jours fériés.

Les autres activités comme le snow, les raquettes, etc., réparties entre Baqueira, Beret et Bonaigua, font également du Ski Camp un club différent et amusant.

Nous remercions nos sponsors Grupo Catalana Occidente et Santander Private Banking. Leur engagement et leur soutien apportent à l'école du Val d'Aran un extra important afin de poursuivre son activité de formation.

La présence des collaborateurs Seidor et Northweek, avec les nouvelles incorporations de cette saison, à savoir Flow Check, SK8 CAM et Volkswagen, apportent du prestige au projet de l'école grâce à leurs célèbres marques, dont la dernière n'est autre que le sponsor officiel de Ski Camp.

Era Escòla vous souhaite de passer des journées sensationnelles à Baqueira Beret, remplies de descentes spectaculaires, avec des professeurs dévoués

qui feront vibrer avec vous toutes les planches sous vos pieds.

Notre plus grande illusion est de compter sur vous encore de nombreuses saisons.

Rendez-vous à Galerías Ruda Local 7, Baqueira 1800, Beret 1850 ou à Bonaigua !

Bonne saison 2019/2020.

Era Escòla
www.eraescola.com
 Tél: +34 902 218 228





ERA ESCÒLA
BAQUEIRA BERET
desde 1964

*Suivez
notre trace !*








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





Sponsors:



Official sponsor
Ski Camp



Découvrez un Val d'Aran exceptionnel
à travers l'objectif et la sensibilité
d'Oriol Alamany.

Une vallée inédite



P.68



FORÊT CADUCIFOLIEE EN AUTOMNE DANS LA VALLÉE DE TORÁN / VAL D'ARAN / AUTOMNE / 2015

P.69



Le Val d'Aran connaît une transformation extraordinaire à chaque automne : la couleur du feuillage des arbres à feuilles caduques change et les montagnes se couvrent de neige avec les premières chutes.

P.70

MASSIF D'ANETH-MALADETA ET COL DETH HORO / VAL D'ARAN / AUTOMNE / 2008



Lorsque je travaillais à la réalisation du livre « Aran, natura i cultura », j'ai effectué un voyage à pied en dormant dans les ruines des mines Liat pour photographier cette zone isolée.

P.71

ESTANH DE PICA PALOMÈRA / VAL D'ARAN / ÉTÉ / 2003



Il est difficile d'accéder à certaines zones de la Vallée en plein hiver, mais les paysages sont spectaculaires. Les dernières lumières chaudes du jour dans les montagnes du massif de Beret contrastent avec la tonalité froide qui enveloppe le fond de la Vallée.

Votre guide Baqueira / Beret



L'Esprit Baqueira se partage. Et le premier pas pour cela est de partager avec vous les services et l'information basique de la station. Nous avons réuni dans ces pages tout ce dont vous aurez besoin pour vivre dès à présent le ski et les expériences uniques qui vous attendent cet hiver à Baqueira Beret.

P.74

P.75

Écoles de ski

Prêt à donner le meilleur de vous-même ? Ski alpin, snowboard, télémark, héliski, handiski, ski nordique. Initiation, perfectionnement, cours de technique... Plus de 500 professionnels experts répartis sur 25 écoles. Cours particuliers, cours collectifs, stages. Un système complexe et efficace à votre disposition : profitez chaque jour davantage d'un sport que l'on n'a jamais fini de découvrir.

ERA ESCOLA

www.eraescola.com
info@eraescola.com
Central +34 902 218 228
Ruda +34 973 645 561
Baqueira 1.800 +34 973 253 286
Beret +34 973 253 054
Bonaigua +34 618 605 865

SKI TECNO CUÑAT

Baqueira 1.500 +34 973 645 111
Vielha +34 973 642 772

ARÀNEU

École de ski,
de snowboard et de télémark
www.araneu.com
escuela@araneu.com
Baqueira 1.500 +34 615 012 060
Esterrí d'Àneu +34 615 012 060

COPOS SCHOOL

www.copos-ski.com
school@copos-ski.com
Betren +34 973 640 024
Baqueira +34 973 645 404
+34 626 575 384

CALAFATE SKI CENTER

www.calafateskicenter.com
info@calafateskicenter.com
Baqueira, Tanau +34 973 645 148

COTA 1700 S.C.P.

www.cota1700.com
Baqueira, Tanau
+34 973 645 725

PROCENTER BAQUEIRA

www.procenterbaqueira.com
Baqueira, galerie commerciale
Val de Ruda, local 5C
+34 973 645 979
+34 622 363 515

BAQUEIRA BRITISH SKI SCHOOL

www.bbskischool.co.uk
Baqueira +34 609 965 913
+34 973 645 446

CUYLÁS SCHOOL

www.cuyilas.com
school@cuyilas.com
Baqueira, galerie commerciale
Val de Ruda, local 11
+34 973 644 759

SKI CLASS

www.skiclass.net
info@skiclass.net
Vielha +34 619 050 809

ANTÁRTIDA. École de ski

www.antartidaescuelaesqui.es
info@antartidaescuelaesqui.es
+34 635 092 697

DEPORTUR SKI SCHOOL

www.deportur.com
deportur@deportur.com
+34 973 647 044

SKICENTER BAQUEIRA

École et réception
de skieurs
www.skicenterbaqueira.com
info@skicenterbaqueira.com
Baqueira 1.500 +34 973 119 012
Bureaux centraux à Madrid
+34 912 785 097

LANDING SNOWBOARD SCHOOL

www.landingsnowboard.com
hola@landingsnowboard.com
Vielha +34 626 921 036

ESCOLA J. MOGA

www.deportesjmoga.com
escola@deportesjmoga.com
Baqueira 1.500 +34 973 645 838
Centre commercial Val de Ruda
+34 973 644 719
+34 605 963 780

SKIMASTER & ADVENTURE

www.skimasteradventure.com
info@skimasteradventure.com
Centre commercial Elurra.
Edificio Eguzki, local 004 C.
25539 Betren, Vielha
+34 973 640 647
+34 618 427 083

FREE MOUNTAIN

École de ski, de snowboard
et de télémark
www.freemountain.es
info@freemountain.es
Baqueira, Tanau 1.700
+34 973 644 761
+34 665 610 303

SKI ARAN.

École de ski et de snowboard
www.aranski.com
escolaaranski@gmail.com
Av. deth Pas d'Arró, 48, Vielha
+34 973 641 580
+34 682 668 405

ÉCOLE SKI BAQUEIRA

www.escueladeskiabaqueira.com
info@escuelaskibaqueira.com
+34 973 092 700

SKIART. École de ski et de snowboard

www.skiartbaqueira.com
info@skiartbaqueira.com
+34 697 602 408
+34 648 452 689

KIDS Baqueira

www.kidsbaqueira.com
info@kidsbaqueira.com
+34 609 230 715

AIARASMI

École de ski et de snowboard,
guides de montagne et de neige
www.aiarasmi.com
info@aiarasmi.com
+34 630 060 296

THINK WHITE

www.thinkwhite.es
coral@thinkwhite.es
+34 620 819 981 - Coral Galofre

MAMMUT Ski School & Mountain Guides

www.mbaqueira.com
ski@mbaqueira.com
+34 617 525 952

VIP INSTRUCTORS BAQUEIRA

www.vipinstructorsbaqueira.com
info@vipinstructorsbaqueira.com
+34 666 209 224

MONITOR MOUNTAIN SPORTS

École de ski et de snowboard
et guides de neige
escuela@monitorbaqueira.com
www.monitorbaqueira.com
Edificio Mauborme, bajos,
25598 Baqueira
+34 973 645 273
+34 683 383 051



Ski Service

L'un des grands secrets de Baqueira Beret est son Ski Service :

Venez découvrir tous les services que nous vous proposons.

Location de skis : ski alpin, ski nordique, snowboard, luge, skimo, télémark. Garde-skis à la journée ou à la semaine. Atelier de réparation.

Vente d'accessoires et service personnalisé.

POINTS DE LOCATION,
GARDIENNAGE DE SKIS ET PRISE
EN CHARGE DU MATÉRIEL DE SKI

Núcleo Baqueira 1.500

Hôtel Montarto (Núcleo 1.500)

Núcleo Ruda 1.500 (2 tiendas)

Núcleo Beret 1.850

Núcleo Bonaigua 2.072

Núcleo Bosque 1.800
(Consigne de ski et magasin)

RÉSERVATIONS DE MATÉRIEL
ET GARDIENNAGE DE SKIS :

www.baqueira.es

skiservice@baqueira.es

Tel. +34 973 639 023

Les places dans les cours de ski dispensés par des professeurs de la célèbre École de Ski Era Escola sont limitées. Cependant, il est possible de souscrire des cours auprès d'autres écoles de ski. Si vous choisissez nos cours de ski, nous vous recommandons de réserver le plus tôt possible.

Gastronomie

C'est l'heure de faire une pause ? De reprendre des forces ? De grignoter ?

Vous avez envie de vous asseoir tranquillement pour manger et profiter de la montagne, de l'atmosphère, du soleil ? Laissez-vous surprendre par la variété des restaurants, parcs et bars qui vous accueillent tout au long de la saison. Une cuisine fraîche, saine et légère... Un délice.



NÚCLEO 1.500

- Borda Lobato by Ron Barceló
- Deli Baqueira

À L'HÔTEL MONTARTO (NÚCLEO 1.500)

- Restaurant La Perdiu Blanca
- Piano Bar Montarto
- Wine Bar Viña Pomal
- Drinkery Pub

NÚCLEO RUDA 1.500

- Häagen Dazs Baqueira

BAQUEIRA

- Baqueira Bar 1.500
- Info-Café
- Cinco Jotas Grill Baqueira 1.800
- Bar terrasse 1.800
- Pàrrec terrasse 1.800
- Self-service Bosque
- Corner Café Bosque
- Pàrrec terrasse Bosque
- Bar / Restaurant 2.200 - Nouveaou
- Pàrrec terrasse 2.200
- Moët Winter Lounge

BERET

- Restaurant Pla de Beret
- Self-service Er Audeth
- Bar Er Audeth
- Audi quattro Bar en terrasse
- Barralh de Blanhiblar
- Pàrrec Dossau

BONAIGUA

- Pàrrec Argulls
- Cafeteria Bonaigua
- Restaurant Bonaigua
- Restaurant El Refugi San Miguel

À 200 m du Nucleo Bonaigua 2.072

- Restaurant Cap del Port

À 1 km de la salida du télésiège Peülla

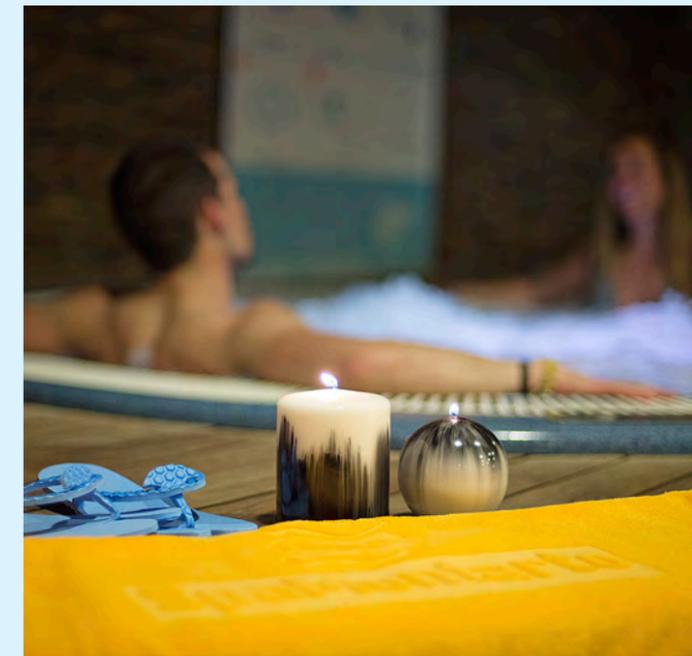
- Restaurant Verge de les Ares

Après-ski:

bien plus que la meilleure neige

Quand la neige s'arrête, l'Esprit Baqueira continue.

Parce que le ski à Baqueira Beret, c'est bien plus qu'une neige d'une qualité exceptionnelle.



24 h Reservations

Le séjour et tous les services, en un appel ou un clic.

1. Demande de reservation

Choisissez les dates du séjour, le type d'hébergement et les jours de ski. Ajoutez les services:

- Cours de ski collectifs, pour tous les niveaux
- Jardin d'enfants
- Location de matériel disponible dans chaque point de vente SkiService.
- L'assurance en cas d'accident sur les pistes
- Déjeuners sur les pistes : menus à choisir dans les restaurants, bars et parcs
- de la station
- En réservant le logement et le forfait, le Parking du Télécabine est offert.

2. Confirmation De reservation

Pour confirmer votre réservation, un numéro de carte bancaire est nécessaire afin de garantir le paiement. Le numéro de réservation devra être indiqué lors de tous les échanges avec nos agences de voyages. Une fois votre réservation effectuée, vous recevrez un email de confirmation ainsi que des identifiants de connexion qui vous permettront de vous connecter à votre compte client sur notre site internet. Vous aurez alors la possibilité de modifier, d'annuler votre réservation et de payer le solde de votre séjour. Nos agences se tiennent également à votre disposition pour modifier, annuler ou finaliser votre réservation. Nous vous invitons dans tous les cas à vérifier que les dates de votre séjour soient correctes. En cas de doute, n'hésitez pas à contacter nos agences de voyages.

3. Paiement du solde

En payant le solde de la réservation avant votre arrivée et selon les modalités de paiement acceptées (chèques bancaires, espèces, et chèques vacances), vous pourrez ensuite imprimer les bons d'échange de chaque service inclus dans votre réservation (hébergement, location du matériel, ...).

4. Service de livraison

Si votre réservation comprend des forfaits de ski, cours de ski ou des déjeuners sur les pistes, notre service de livraison déposera vos forfaits et vos tickets à la réception de votre hôtel ou de votre appartement, sans frais supplémentaire et pour votre plus grand confort. Retrouvez sur www.baqueira.fr toutes les informations et tous les conseils indispensables pour faire de vos vacances au ski un moment inoubliable. Nous vous invitons également à prendre connaissance de nos conditions générales de vente et de nos conditions particulières de vente (page 99). Taxe de séjour en supplément, à régler sur place auprès de l'hébergement.

5

Raisons de réserver sur
www.baqueira.fr
ou www.viajes.baqueira.fr

Nous vous garantissons les meilleurs tarifs.

Un simple clic ou un appel suffit pour confirmer votre réservation.

Notre personnel connaît parfaitement les hébergements et services de la station.

Nous vous proposons 7200 lits en hôtels de 1 à 5 étoiles, appartements et chalets.

Avec la garantie de Baqueira Beret.

Prix bas garantis



Voyages Baqueira Beret

Toulouse / Tél. : 05 34 33 76 30 / toulouse@baqueira.fr

Offres exclusives

Flexibilité totale.
Réservations sans minimum
de jours (selon disponibilité)
prix par personne/jour.

Forfait à prix spéciaux
selon la saison et à partir de 5
jours de ski si vous commencez
un lundi ou à partir de 6 et 7 jours
indépendamment de la date
de début du forfait.

Consultez nos offres
en hébergement :
Early booking, long séjour...



Modalités cours de Ski/Snowboard

Alpin / Snowboard :

3, 4 ou 5 jours (3 heures/jour), du lundi au vendredi.

Horaire : cours à Baqueira (de 9 h 45 à 12 h 45) et à Beret (de 11 h à 14 h)

2 jours week-end (3 heures/jour), samedi et dimanche

Horaire : Cours à Baqueira (de 10 h à 13 h).

Cours collectifs pour adultes et enfants à partir de 6 ans. Pour débutants, les cours commencent le lundi. Groupes de 4 (minimum exigé) à 10 personnes. Non valable pour les enfants de moins de 6 ans avec un forfait spécial.

Lieux de rendez-vous pour le début des cours :

- Baqueira 1 800 : face à l'école de ski « Era Escòla ».
- Beret 1 850 : face à l'école de ski « Era Escòla ».

Modalités spéciales enfants de 4 et 5 ans et parcs de neige pour enfants

Cours de ski alpin Baby à Baqueira : 5, 4 ou 3 jours (3 heures/jour), du lundi au vendredi.

Initiation au ski pour les enfants de 4 et 5 ans.

Petits groupes de 4 à 6 élèves par moniteur.

Horaires : Cours à Baqueira (de 9 h 45 à 12 h 45).

Point de rencontre : bâtiment Era Escòla à Baqueira 1 800.

Jardin d'enfant + cours ski : 5 jours à Baqueira 1 800.

Formule idéale pour les enfants de 4 et 5 ans.

Incluant cours de ski + jardin d'enfants + déjeuner journée complète, du lundi au vendredi 9 h 45 à 16 h.

Point de rencontre : plaine de jeu de Baqueira 1 800.

Veuillez consulter nos cours de ski spéciaux : Jour de la constitution, Noël, Épiphanie, Carnaval, Jour de la Saint Joseph et Pâques.

Aires de jeux pour enfants Baqueira 1 800 et Beret 1 850

Destiné aux enfants de 2,5 à 6,5 ans.

Horaire :

Journée complète (de 9 h à 16 h 30).

Demi-journée :

Matin (de 9 h 30 à 12 h 45)

Après-midi (de 13 h 15 à 16 h 30)

Location de matériel de Ski et de Snowboard

Ne vous souciez pas de transporter le matériel de ski. Réservez votre équipement au moment de la réservation. Nous vous proposons nos centres de location au pied des pistes.

Réservez votre matériel de ski avec Viajes Baqueira Beret et bénéficiez de presque 20% de réduction sur les tarifs.

Coursier livraison express

En payant le montant de votre réservation avant la date d'arrivée, vous recevrez les forfaits ou les tickets repas sur pistes (si ces services sont compris) à la réception de l'hébergement réservé.

Activités

- Visite guidée de la station ; lundi et mardi à 10h30.
- Point de rencontre à Baqueira 1 800.
- Toutes les semaines : course de fin de stage. Classement par catégories.
- Fête et remise des prix tous les vendredis à Baqueira 1 800 et Beret 1 850.
- Prérinscription : pique-nique, visite culturelle, promenades en raquettes, promenades en traîneaux tirés par des chiens ou des chevaux

Calendrier Saison 2019 / 2020

Ouverture de la station : 30 novembre 2019
Fermeture: 13 avril 2020

Promotion de la saison

Du 30/11 au 4/12
Du 8/12 au 19/12
Du 22/03 au 04/04

Basse saison

Du 20/12 au 21/12
Du 06/01 au 06/02
Du 08/03 au 17/03

Moyenne saison

Du 05/12 au 07/12
Du 22/12 au 25/12
Du 07/02 au 07/03
Du 18/03 au 21/03
Du 05/04 au 13/04

Haute saison

Du 26/12 au 05/01

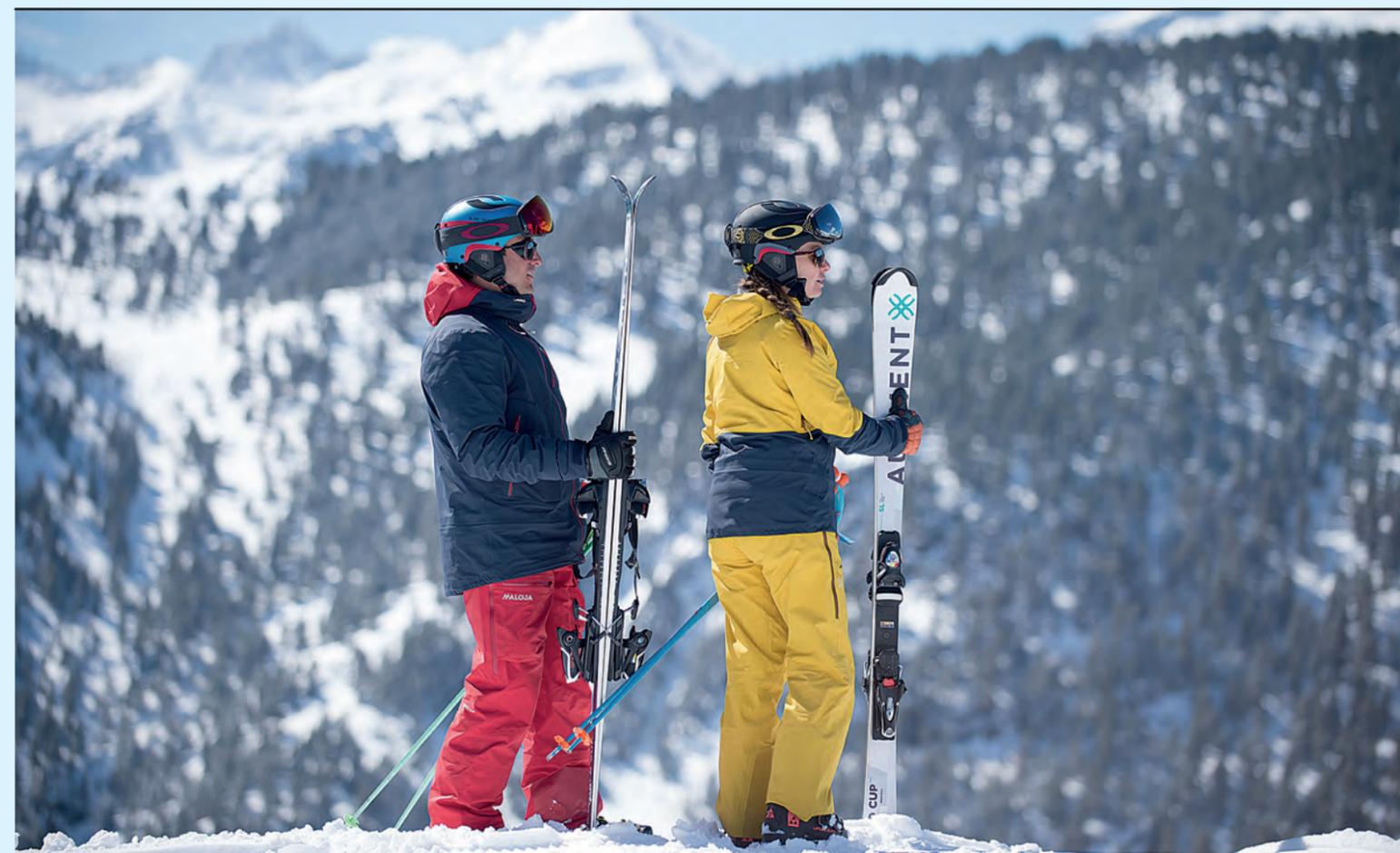
Tarifs cours de Ski

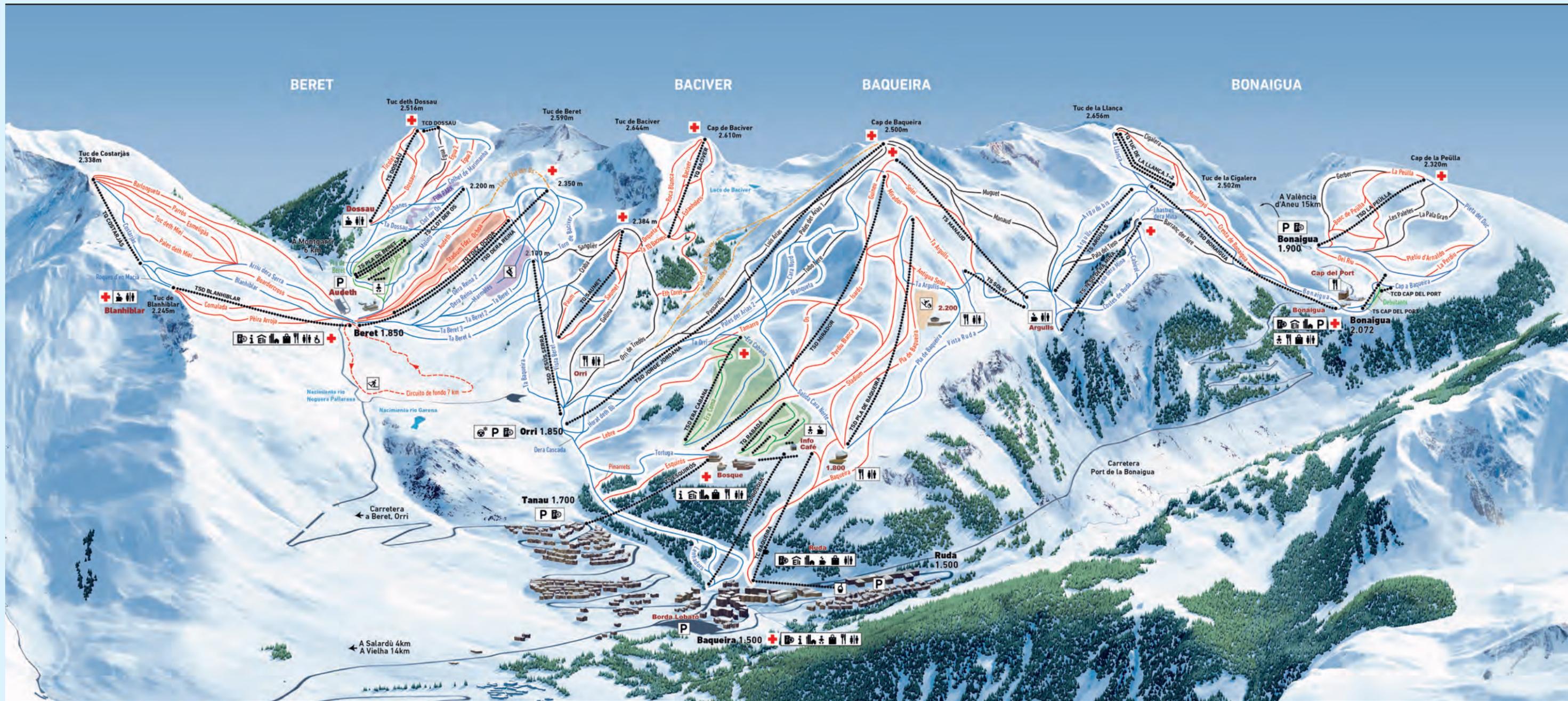
COURS DE SKI

	PROMOTION	BASSE	MOYENNE	HAUTE
COURS 5 JOURS (3 heures par jour, du lundi au vendredi)	150,00	155,00	155,00	160,00
TOUTES LES SAISONS				
COURS 4 JOURS (3 heures par jour, du lundi au vendredi)		140,00		
COURS 3 JOURS (3 heures par jour, du lundi au vendredi)		127,50		
COURS 2 JOURS (3 heures par jour, samedi et dimanche)		82,00		
SKI BABY 5 JOURS (3 heures par jour, du lundi au vendredi)		220,00		
SKI BABY 4 JOURS (3 heures par jour, du lundi au vendredi)		185,00		
SKI BABY 3 JOURS (3 heures par jour, du lundi au vendredi)		155,00		
SNOWBOARD BAQUEIRA 5 JOURS (3 heures par jour, du lundi au vendredi)		200,00		
SNOWBOARD BAQUEIRA 4 JOURS (3 heures par jour, du lundi au vendredi)		165,00		
SNOWBOARD BAQUEIRA 3 JOURS (3 heures par jour, du lundi au vendredi)		130,00		

Jours consécutifs.

Prix indiqués en €. TTC..





167 Km de pistes

Et beaucoup de secrets à découvrir

- 167 km skiabiles
- 112 pistes : 6 vertes (5 km), 43 bleues (76 km), 46 rouges (61 km), 17 noires (20 km).
- 3 itinéraires (5 km)
- 7 km de circuit de ski de fond.
- Snowpark, Stadium de slalom, FunPark, Ski Krono et Circuit de pilotage sur la neige
- Zone Freeride
- 36 remontées mécaniques : 1 télécabine (9 places), 19 télésièges (10 débrayables 3x6, 7x4 et 9 à pince fixe 6x3, 3x2), 9 téléskis (5 téléskis, 2 téléskis biplace, 2 télécordes) et 7 tapis transporteurs.
- Capacité de transport : 61 024 personnes/heure
- Moment de puissance : 18 567*
- Cote maximale : 2 610 m
- Cote minimale : 1 500 m
- Dénivellement : 1 100 m
- Zone skiable : 2.273 ha
- 710 canons à neige
- 15 machines pour la préparation des pistes

Capacité de transport x dénivelé, (de chaque remontée)

* MOMENT DE PUISSANCE = $\frac{61\,024 \times 1\,100}{1\,000}$ = Capacité d'accueil de la station = 18 567 skieurs

Signalisation pistes

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| Ventes de forfaits | Garderies |
| Information | Location de skis |
| Parking | École de ski et de Snowboard |
| W.-C. | Ski de fond |
| W.-C. pour personnes handicapées | Zone Snowpark |
| Centre SOS | Ski Kronos |
| Pâreces, Bars et Barralh | Circuit de pilotage sur la neige |
| Restaurants | |
| Boutiques | |

Remontées mécaniques

- TC** Télécabine
- TSD** Télésiège débrayable
- TS** Télésiège
- TQ** Téléski
- TCD** Télécorde
- CT** Tapis transporteur

Pistes

- Très facile
- Facile
- Difficile
- Très difficile
- Difficulté extrême
- Itinéraire
- Circuit de ski de fond
- Snowpark, Boardercross et FunPark
- Stadium de Slalom
- Zone débutants
- Ski Kronos

Val d'Aran

Prix par personne/jour en régime d'hébergement avec petit-déjeuner en chambre double.
Pour les appartements, prix de l'hébergement uniquement.

HÔTEL MONTARTO**** +34 973 639 001



BAQUEIRA 1.500.
Au pied des pistes.
www.montarto.com

À partir de 98,00 €

HÔTEL CHALET VAL DE RUDA**** +34 973 645 258



BAQUEIRA 1.500.
Au pied des pistes.
www.hotelvalderudabaqueira.com

À partir de 130,00 €

APARTAMENTOS SOLNEU +34 973 644 274



BAQUEIRA 1.500.
Au pied des pistes.
www.solneubaqueira.com

APTO. (4 PERS.)

À partir de 67,50 €

APARTARENT BAQUEIRA +34 973 639 027



BAQUEIRA 1.500.
Au pied des pistes.
apartarent@baqueira.es

APTO. (4 PERS.)

À partir de 62,00 €

HÔTEL TUC BLANC*** +34 973 644 350



BAQUEIRA 1.500.
Au pied des pistes.
www.hotelucblanc.com

À partir de 97,50 €

APARTAMENTOS MULTIPROPIEDAD +34 973 644 422



BAQUEIRA 1.500.
Au pied des pistes.
www.multibaqueira.com

APTO. (4 PERS.)

À partir de 68,00 €

HÔTEL AC BAQUEIRA SKI RESORT***** +34 973 645 961



RUDA 1.500.
Au pied de la télécabine.
www.ac-hotels.com

À partir de 131,00 €

HÔTEL VAL DE NEU*** GL** +34 973 635 000



RUDA 1.500.
Au pied de la télécabine.
www.hotelbaqueiravaldeneu.com

À partir de 127,50 €

Tarif /personne/jour à partir de en régime d'hébergement avec petit-déjeuner en chambre double.
Pour les appartements, prix de l'hébergement uniquement.

HÔTEL HIMALAIA BAQUEIRA**** +34 973 635 300



RUDA 1.500.
Au pied de la télécabine.
www.himalaibaqueira.es

À partir de 98,00 €

APARTARENT APARTAMENTOS RUDA 1.500 +34 973 639 027



RUDA 1.500.
Au pied de la télécabine.
apartarent@baqueira.es

APTO. (6 PERS.)

À partir de 74,00 €

APARTARENT CHALETS PLETA BAQUEIRA +34 973 639 027



BAQUEIRA 1.600.
À 1100 m du télésiège de Baqueira 1.500.
apartarent@baqueira.es

CASA (8 PERS.)

À partir de 72,50 €

HÔTEL MELIÀ ROYAL TANAU ***** +34 973 644 446



BAQUEIRA 1.700.
Au pied des pistes.
www.melia-royal-tanau.com

À partir de 132,00 €

RAFAEL HÔTELS BY LA PLETA***** +34 973 645 550



BAQUEIRA 1.700.
À 400 m du télésiège de Baqueira 1 700.
www.lapleta.com

À partir de 130,00 €

HÔTEL CHALET BASSIBE**** +34 973 645 152



BAQUEIRA 1.700.
À 200 m du télésiège de Baqueira 1 700.
www.aa-hoteles.com

À partir de 104,00 €

APARTARENT APTOS. NIN DE BERET/FLOC DE NEU +34 973 639 027



BAQUEIRA 1.700.
De 200 à 700 m du télésiège de Baqueira 1 700.
apartarent@baqueira.es

APTO. (6 PERS.)

À partir de 70,00 €

HÔTEL EIRA SKI LODGE +34 973 645 112



BAQUEIRA 1.700.
De 200 à 700 m
www.eiraskilodge.com

À partir de 125,00 €

HÔTEL DE TREDÒS**** +34 973 644 014



TREDÒS.
À 2 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hoteldetredos.com

À partir de 79,00 €

RVHÔTELS ORRI*** +34 973 646 086



TREDÒS.
À 2 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelhusaorri.com

À partir de 65,00 €

HÔTEL PETIT LACREU*** +34 973 644 142



SALARDÚ.
À 4 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hoteleslacreu.com

À partir de 84,00 €

HÔTEL LACREU** +34 973 644 222



SALARDÚ.
À 4 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hoteleslacreu.com

À partir de 82,00 €

HÔTEL GARONA** +34 973 645 010



SALARDÚ.
À 4 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelgaronasalardu.com

À partir de **75,50 €**

HÔTEL DETH PAÍS** +34 973 645 836



SALARDÚ.
À 4 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hoteldethpais.com

À partir de **75,00 €**

HÔTEL SNÖ MONT ROMIES** +34 973 645 820



SALARDÚ.
À 4 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.montromies.com

À partir de **78,00 €**

HÔTEL COLOMERS** +34 973 644 556



SALARDÚ.
À 4 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelcolomers.com

À partir de **75,00 €**

HÔTEL ERA CUMA I* +34 973 645 017



SALARDÚ.
À 4 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hoteleracuma.com

À partir de **76,00 €**

HÔTEL ERA CUMA II* +34 973 645 017



SALARDÚ.
À 4 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hoteleracuma.com

À partir de **79,00 €**

AUVERJA ERA GARONA * +34 973 645 271



SALARDÚ.
À 4 km du télésiège de Baqueira 1 500.

À partir de **62,00 €**

HÔTEL SEIXES*** +34 973 645 406



BAGERGUE.
À 6 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelseixes.com

À partir de **84,00 €**

APARTHÔTEL ES DE DON JOAN*** +34 973 645 751



UNHA.
À 5 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.aranweb.com/esdedonjoan

APTO. (6 PERS.)

À partir de **58,00 €**

HOSTAL ESCUILS** +34 973 646 069



UNHA.
À 5 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hostalescuils.com

À partir de **64,00 €**

PARADOR DE ARTIES**** +34 973 640 801



ARTIES.
À 7 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.parador.es

À partir de **98,00 €**

HÔTEL-SPA CASA IRENE**** +34 973 644 364



ARTIES.
À 7 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelcasairene.com

À partir de **98,00 €**

Rafaelhoteles by La Pleta 5*

Vivez une expérience de luxe amusant l'authentique service cinq étoiles.

Avec 68 chambres, notre équipe vous offrira un service attentif dès le début; Un service proche, familial et soigné avec tous les détails qui va vous offrir le meilleur et le plus confortable séjour pour vous et votre famille. L'hôtel possède différents types de chambres telles que familial, suites, suites supérieures et d'autre.

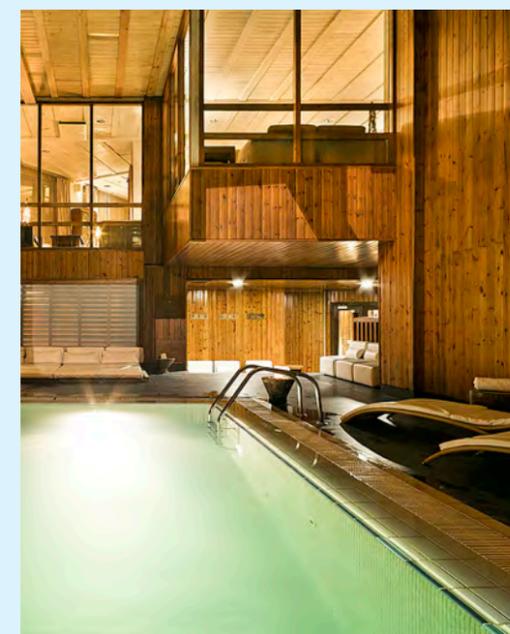
À souligner, sa position dans un environnement naturel, à 1700 mètres d'altitude et à quelques mètres du télésiège d'Esquíros, auquel on accède en transport privé, sans affluence ni attente pendant la saison d'hiver.

À part de notre circuit d'eau,

Occitania Spa offre une grande variété de traitements et de soins à base de produits naturels de la région.

Souligne aussi la grande offre gastronomique avec différentes alternatives: Del Gel al Foc, Cuisine traditionnelle avec des plats typiques de la région. La Racletterie Avec le meilleur fromage suisse. Sushi Restaurant cuisine Japonaise avec show cooking et Petite Borda, cuisine méditerranéenne avec des plats plus légers et informels.

Autres services à offrir: coiffeur, salle de sport, salle de jeux pour enfants, salle de garde-ski avec sèche-chaussures, salle de fumeurs avec une grande sélection des meilleures liqueurs et cigares.



Réservations:
Ctra. Baqueira a Beret, s/n
25598 Baqueira, Lérida
Tel. +34 973 645 550
www.lapleta.com
reservas.lapleta@rafaelhoteles.com

HÔTEL EDELWEISS** +34 973 644 423



ARTIES.
À 7 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.edelweissarties.com

À partir de **74,50 €**

APARTAMENTOS DETH CAMIN REIAU +34 973 644 289



ARTIES.
À 7 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.caminreiau.com

APTO. (5 PERS.)

À partir de **82,00 €**

APARTAMENTOS VILAGARÓS +34 973 641 250



GARÒS.
À 10 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelvilagaros.com

APTO. (6 PERS.)

À partir de **79,00 €**

HÔTEL VILAGARÓS**** +34 973 641 250



GARÒS.
À 10 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelvilagaros.com

À partir de **80,00 €**

HÔTEL CASA ESTAMPA** +34 973 640 048



ESCUNHAU.
À 12 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelcasaestampa.com

À partir de **66,00 €**

RVHÔTELS TUCA**** +34 73 640 700



BETREN/VIELHA.
À 13 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelhusatuca.com

À partir de **71,00 €**

HÔTEL ÇÒ DE PIERRA*** +34 973 641 334



BETREN/VIELHA.
À 13 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelpierra.com

À partir de **71,00 €**

HÔTEL GRAN CHALET*** +34 973 640 952



BETREN/VIELHA.
À 13 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelgranchalet.com

À partir de **74,50 €**

CASA CHIN BETREN +34 73 641 160



BETREN/VIELHA.
À 13 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.casa-chin.com

À partir de **79,50 €**

HÔTEL BERET *** +34 73 640 535



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.hotelberet.com

À partir de **68,00 €**

PARADOR DE VIELHA**** +34 973 640 100



VIELHA.
À 16,2 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.parador.es

À partir de **93,00 €**

HÔTEL TRYP VIELHA BAQUEIRA**** +34 973 638 000



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1 500.
www.melia.com

À partir de **90,50 €**

Hôtel Spa Casa Irene

Casa Irene est une référence notable du Val d'Aran, une icône en terme de sérieux et de tradition, du haut de ses 40 années d'expérience. Un bâtiment splendide avec ses toits mansardés classiques qui présage un séjour relaxant et fascinant. La typique décoration en bois met en valeur l'atmosphère accueillant, fruit du labeur pionnier d'Irene España dans l'hôtellerie de la Vallée.

Ses chambres sont le meilleur endroit pour se reposer après une journée de ski, entièrement équipées et chaleureuses. Le petit salon de thé ou le salon avec sa cheminée sont le meilleur espace pour profiter en compagnie de la famille ou des amis et le restaurant gastronomique est la porte d'entrée

vers un monde de sensations vives qui entrent par l'odorat et le palais. La zone de spa offre tout type de services, inclus la cabine de massages, met la touche finale pour un séjour de rêve dans le Val d'Aran.

Casa Irene propose à sa clientèle un espace exclusif à tout moment à Es Bordes pour ceux qui souhaitent célébrer leurs conventions et banquets dans un endroit spécial, toujours avec le service, le soin et la qualité qui ont fait la célébrité de son restaurant d'Arties.

Casa Irene se situe dans le village d'Arties, à Naut Aran, dans un environnement privilégié et bordé des constructions typiques aranaises qui composent ce village connu de la Vallée d'Aran.



Réservations:
C/ Major, 22
25599 Arties,
Val d' Aran (Lleida)
Tel. +34 973 644 364
www.hotelcasairene.com
info@hotelcasairene.com

HÔTEL SPA ACEVI VAL D'ARAN** +34 973 643 233**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.acevihotels.com

À partir de **80,00 €**

HÔTEL FONFREDA* +34 973 640 486**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelfonfreda.com

À partir de **72,00 €**

HÔTEL ETH SOLAN* +34 973 640 204**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelethsolanvielha.com

À partir de **72,00 €**

HÔTEL RIU NERE* +34 973 640 150**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelryunere.com

À partir de **69,00 €**

HÔTEL ETH POMER* +34 973 642 888**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelpomer.com

À partir de **69,00 €**

HÔTEL ALBARES* +34 73 640 081**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelalbares.com

À partir de **69,50 €**

HÔTEL TURRULL* +34 973 640 058**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelturrull.com

À partir de **71,00 €**

HÔTEL ARAN LA ABUELA* +34 973 640 050**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelaran.net

À partir de **77,00 €**

HÔTEL HUSA UROGALLO +34 973 640 000**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelhusaurogallo.com

À partir de **68,00 €**

HÔTEL VIELLA +34 973 640 275**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelviella.com

À partir de **64,00 €**

LAC HÔTELS VIELHA +34 973 640 075**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.lachotelsvielha.com

À partir de **67,00 €**

HÔTEL ORLA +34 73 642 260**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelorla.com

À partir de **65,50 €**

Hôtel Yoy Tredòs

YOY Tredòs devient au fil des ans l'hôtel de référence dans la Vallée d'Aran grâce à sa gastronomie exquise, un décor qui enchante les amateurs de style rustique, mais surtout son excellent emplacement.

Il s'agit de l'endroit idéal pour un repos mérité après une excellente journée de ski, situé tout près de la station de ski avec un personnel très chaleureux.

« Il s'agit sûrement de la meilleure offre familiale pour se loger dans la vallée ». Voici la définition du journaliste Fernando Gallardo dans son guide « Hoteles con encanto en España » (Hôtels de charme d'Espagne) et on ne lui donne pas tort.

Toutes les chambres sont équipées pour passer un séjour agréable avec un décor en bois où les lits invitent au repos.

Le grand salon est un lieu idéal pour un après-ski parfait avec la carte variée du YOY Bar, tout en profitant des magnifiques vues sur la Vallée par ses baies vitrées au coin du feu.

Il est situé à Tredòs, un village idyllique du Val d'Aran et près de la station de ski de Baqueira Beret, en forme d'hôtel-chalet qui invite à revenir chaque année grâce aux abondantes précipitations de neige grâce à l'orientation atlantique de la vallée. Nous disposons d'un service de transport privé gratuit vers les pistes en 4x4 Mercedes Benz afin d'assurer votre confort total.



Réservations:
Hôtel Yoy Tredòs
Ctra. de Baqueira, km 177
25598 Tredòs (Lleida)
Tel. +34 973 644 014
www.yoytredos.com
reservas@yoytredos.com

Tarif /personne/jour à partir de en régime d'hébergement avec petit-déjeuner en chambre double.

Pour les appartements, prix de l'hébergement uniquement.

HÔTEL LA BONAIGUA +34 973 640 144**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotellabonaigua.com

À partir de **69,00 €**

HÔTEL EL CIERVO +34 973 640 165**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelesciervo.net

À partir de **87,00 €**

HOSTAL ES PRADETS +34 973 643 098**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hostalpradets.es

À partir de **68,00 €**

HÔTEL OSTAU D'ÒC +34 973 641 597**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.ostaudoc.com

À partir de **77,00 €**

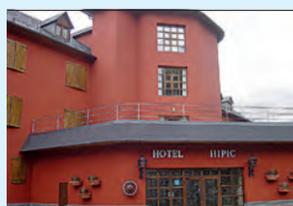
HÔTEL RIBAETA +34 973 643 863**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.

À partir de **70,00 €**

HÔTEL HÍPIC* +34 973 640 888



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelhipic.com

À partir de **62,50 €**

PENSIÓN CASA VICENTA +34 973 640 819**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.pensioncasavicenta.com

À partir de **65,50 €**

APARTHÔTEL ETH PALAI +34 973 643 220



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.ethpalai.com

APTO. (5 PERS.)

À partir de **68,00 €**

APARTHÔTEL LA VALL BLANCA +34 973 643 024**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.lavallblancavielha.com

APTO. (3 PERS.)

À partir de **64,50 €**

SUITE APARTHÔTEL ET SPA ETH REFUGI D'ARAN* +34 973 643 002**



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.elrefugiodearan.com

APTO. (4 PERS.)

À partir de **67,00 €**

APARTAMENTOS SERRANO +34 973 640 150



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.apartamentosserrano.com

APTO. (3 PERS.)

À partir de **64,00 €**

APARTHÔTEL NOU VIELHA +34 973 641 390



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hulothoteles.com

APTO. (3 PERS.)

À partir de **60,50 €**

Tarif /personne/jour à partir de en régime d'hébergement avec petit-déjeuner en chambre double.

Pour les appartements, prix de l'hébergement uniquement.

APARTAMENTS DES DE TON II +34 639 394 288



VIELHA.
À 14 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.apartamentosvalledearan.com

APTO. (4 PERS.)

À partir de **65,00 €**

APARTAMENTOS / HOSTAL RURAL CASA REY +34 626 823 792



VILAC.
À 18 km du télésiège de Baqueira 1500.

À partir de **79,00 €**

HÔTEL TIERRAS DE ARAN* +34 973 086 030**



BETLAN.
À 18 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.tierrasdearan.com

À partir de **81,00 €**

HÔTEL PENHA** +34 973 640 886**



PÒNT D'ARRÒS.
À 20 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelpenha.com

À partir de **84,50 €**

HÔTEL GARONA +34 973 648 246**



BOSSÒST.
À 30 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelgarona.com

À partir de **68,00 €**

HOSTAL TINA* +34 973 647 431



BOSSÒST.
À 30 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.latrastiendabossost.es

À partir de **71,00 €**

HÔTEL JUAN CANEJÁN +34 973 648 031**



LES.
À 32 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hotelcanejan.com

À partir de **70,00 €**

HÔTEL TALABART* +34 973 648 011



LES.
À 32 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.hoteltalabart.com

À partir de **81,00 €**

APARTAMENTOS/HOSTAL RURAL CASA MOLINE +34 659 901 870**



ANETO.
À 28 km du télésiège de Baqueira 1500.
www.casamoline.com

APTO. (5 PERS.)

À partir de **63,00 €**

Tarif /personne/jour à partir de en régime d'hébergement avec petit-déjeuner en chambre double.

Pour les appartements, prix de l'hébergement uniquement.

Vall d'Àneu Pallars Sobirà

Tarif /personne/jour à partir de en régime d'hébergement avec petit-déjeuner en chambre double.

Pour les appartements, prix de l'hébergement uniquement.

HÔTEL LA MORERA*** +34 973 626 124



VALÈNCIA D'ÀNEU.
À 15 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.hotel-lamorera.com

À partir de 80,50 €

HÔTEL LO PALLER** +34 973 626 129



VALÈNCIA D'ÀNEU.
À 15 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.lopaller.com

À partir de 69,00 €

APTO. LUXURY HOUSE VALÈNCIA D'ÀNEU +34 649 566 886



VALÈNCIA D'ÀNEU.
À 15 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.clubvipbaqueirapallars.com

APTO. (4 PERS.)

À partir de 63,50 €

HÔTEL TRAINERA*** +34 73 626 177



ESTERRI D'ÀNEU.
À 18 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.hoteltrainera.com

À partir de 75,00 €

HÔTEL VALL D'ÀNEU** +34 973 626 292



ESTERRI D'ÀNEU.
À 18 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.hostalvalldaneu.com

À partir de 66,00 €

HOSTAL VALL D'ÀNEU** +34 973 626 097



ESTERRI D'ÀNEU.
À 18 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.hostalvalldaneu.com

À partir de 61,50 €

POSADA D'ÀNEU B&B** +34 973 626 401



ESTERRI D'ÀNEU.
À 18 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.posadadaneu.com

À partir de 68,50 €

PENSIO LACREU** +34 73 626 437



ESTERRI D'ÀNEU.
À 18 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.pensiolacreu.com

À partir de 65,50 €

APTO. LUXURY HOUSE ESTERRI D'ÀNEU +34 649 566 886



ESTERRI D'ÀNEU.
À 18 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.clubvipbaqueirapallars.com

APTO. (6 PERS.)

À partir de 63,50 €

HÔTEL POLDO*** +34 973 626 080



LA GUINGUETA D'ÀNEU.
À 21 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.hotelpoldo.com

À partir de 86,50 €

HÔTEL CASTELLARNAU*** +34 973 622 063



ESCALÓ.
À 24 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.hotelcastellarnau.com

À partir de 79,50 €

HÔTEL ROYA** +34 973 624 040



ESPOT.
À 30 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.hotelroya.net

À partir de 66,50 €

HÔTEL RIBERIES**** +34 973 622 051



LLAVORSÍ.
À 35 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.riberies.com

À partir de 70,00 €

HÔTEL RESTAURANT PESSETS & SPA*** +34 973 620 000



SORT.
À 49 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.hotelpessets.com

À partir de 80,00 €

APARTAMENTOS PESSETS - ADELAIDA +34 973 620 000



SORT.
À 49 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.hotelpessets.com

APTO. (4 PERS.)

À partir de 59,00 €

APARTHÔTEL/HOTEL PEY** +34 973 620 254

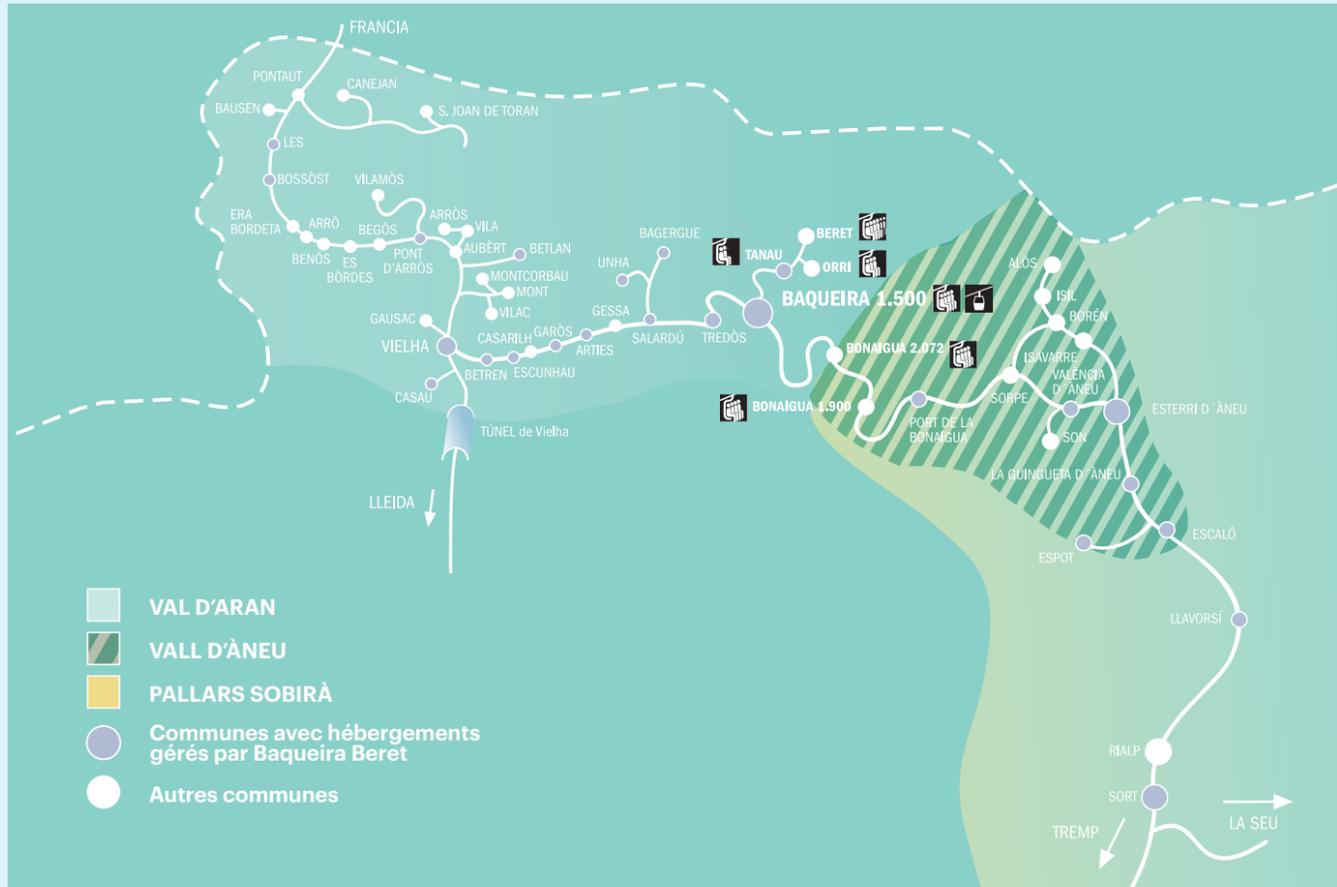


SORT.
À 49 km du télésiège de Bonaigua 1900.
www.aparthotelpey.com

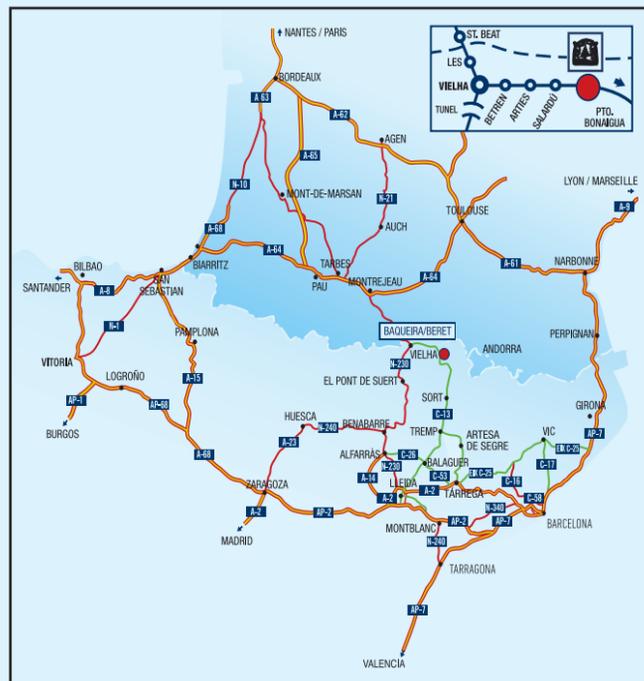
APTO. (5 PERS.)

À partir de 54,00 €

Carte de l'emplacement des villages du Val d'Aran, la Vall d'Àneu et le Pallars Sobirà.



Comment arriver



EN VOITURE

DEPART (BAYONNE/PAU/TARBES)
 Autoroute A64 Bayonne > Pau > Tarbes
 > sortie 17 Montrejeau > St. Beat > Val d'Aran.

DEPART BORDEAUX (380 km)
 Autoroute A62 Bordeaux > Autoroute A65/E7 > Pau > Autoroute A64/E80 direction Toulouse > sortie 17 Montrejeau > St. Beat > Val d'Aran

DEPART TOULOUSE (166 Km)
 Toulouse A64 > Saint Gaudens > sortie 17 Montrejeau > St. Beat > Val d'Aran

DEPART NANTES (605 Km.)
 Nantes > Bordeaux A62
 > Autoroute A65/E7 > Pau
 > Autoroute A64/E80 direction Toulouse
 > sortie 17 Montrejeau > St. Beat > Val d'Aran

PAR AVION

Aéroports les plus proches:
 Tarbes (136 km) et Toulouse (166 km)

AUTOCAR DANS LE VAL D'ARAN

Veillez consulter dans nos bureaux les horaires des autocars entre les différents villages du Val d'Aran et Baqueira Beret (au pied des pistes).



Les CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE sont celles du décret n°94.490 du 15 juin 1994 pris en application de l'article 31 de la loi n°62.645 du 13 juillet 1992 fixant les conditions d'exercice des activités relatives à l'organisation et à la vente de voyages ou de séjours. Elles doivent figurer au verso du bulletin de réservation remis par l'agence de voyages.

Conditions particulières de vente

Les taxes officielles (dont la TVA en Espagne) sont comprises dans les prix indiqués dans cette brochure. Elles ont été déterminées au moment de l'impression de la brochure. En cas de modification, celles-ci seront automatiquement répercutées au client, sauf si la modification intervient 20 jours avant le début du séjour.

Art.1 – PROCEDURE DE RÉSERVATION

1.1 Demande de réservation
 Choisir les dates du séjour, le type d'hébergement et les jours de ski. (les jours de ski sont obligatoirement consécutifs et ne peuvent dépasser la durée du séjour plus que d'un jour au maximum).
 Ajouter les services :
 - Cours de ski collectifs, pour tous les niveaux (nombre de places par cours limité)
 - Jardin d'enfants
 - Location de matériel disponible dans chaque point de vente SkiService.
 À consulter page 77.
 - L'assurance en cas d'accident sur les pistes
 - Repas midi (sur les pistes) et soir (formule demi-pension uniquement en hôtel)

1.2 Confirmation

Pour confirmer une réservation, un numéro de carte bancaire est nécessaire afin de garantir le paiement. Le numéro de réservation devra être indiqué lors de tous les échanges avec nos agences de voyages. Modes de paiement acceptés : carte bancaire, espèces, chèques bancaires et chèques vacances.
 Une fois la réservation effectuée, le client recevra un email de confirmation ainsi que des identifiants de connexion qui lui permettront de se connecter à son compte client sur notre site internet. Il aura alors la possibilité de modifier, d'annuler sa réservation et de payer le solde de son séjour.
 Nos agences se tiennent également à sa disposition pour modifier, annuler ou finaliser sa réservation.
 Dans tous les cas, nous invitons les clients à vérifier que les dates du séjour sont correctes. En cas de doute, contacter nos agences de voyages.

1.3 Paiement du solde

Modes de paiement acceptés: carte bancaire, espèces, chèques bancaires et chèques vacances.

1.4 Service de livraison

Si la réservation comprend des forfaits de ski et des déjeuners sur les pistes et est totalement payé notre service de livraison déposera les forfaits et les tickets déjeuners à la réception de l'hôtel ou de l'appartement, sans frais supplémentaire et pour le plus grand confort du client.

Art.2 – REMBOURSEMENT

Les services réservés par le client et non utilisés volontairement par celui-ci ne peuvent en aucun cas faire l'objet d'un remboursement.
 En cas d'accident sur les pistes, le client doit impérativement informer le bureau d'accueil de la station situé à Baqueira 1500 dans un délai de 24 heures. Pour que la demande du client soit prise en compte, il est impératif de présenter le certificat médical ainsi que le forfait de ski nominatif.
 Le remboursement partiel des services sera calculé en fonction du nombre de jours non utilisés. Par ailleurs, la pratique du ski est une activité sportive et touristique qui se pratique en haute montagne et qui dépend des conditions météorologiques. Des conditions météorologiques défavorables peuvent entraîner une fermeture partielle du domaine skiable. Dans ce cas là, les services réservés ne pourront pas faire l'ob-

jet d'un remboursement, excepté dans le cas d'une fermeture totale du domaine skiable.

Art. 3 – FRAIS D'ANNULATION

En cas d'annulation de la réservation par le client, le remboursement s'effectuera sur l'ensemble des prestations, déduction faite des frais d'annulation, précisés ci-dessous à titre de dédit en fonction de la date d'annulation par rapport à la date d'arrivée.
 Les frais d'annulation correspondant au logement seront ceux que le fournisseur établit et pour le reste de services ce sera ce que nous détaillons à continuation:
 - Entre 4 et 7 jours avant la date d'arrivée : 10% du montant total de la réservation
 - Jusqu'à 72 heures avant la date d'arrivée : 100% du montant de la réservation
 L'annulation de la réservation des chalets/maisons et des appartements Ruda 1500 entraîne des frais d'annulation de 100 euros (par hébergement) si l'annulation se produit jusqu'à 45 jours avant la date d'arrivée.

Art. 4 – CONDITIONS SPECIALES POUR LES ENFANTS

Les conditions applicables aux enfants dépendent de l'âge, du type d'hébergement et de la date du séjour. Il est recommandé au client de consulter les conditions spéciales de chaque hébergement ou de s'informer auprès de nos agences de voyages.
 Les réductions ne sont applicables que si les enfants partagent la chambre avec 2 adultes.
 Pour les hébergements proposant la gratuité pour les enfants, les services complémentaires utilisés devront être directement payés auprès de l'hébergement.
 Pour les forfaits de ski, la catégorie enfant concerne les enfants âgés de 6 à 11 ans inclus.
 Les enfants de moins de 6 ans et les adultes de plus de 70 ans bénéficient d'un tarif spécial pour le forfait de ski, sur présentation obligatoire d'un justificatif d'âge (passeport ou carte d'identité).

Art 5 – NOTES IMPORTANTES SUR LES HÔTELS

La loi en Espagne établit la catégorie touristique officielle des hôtels et l'existence de chambres individuelle et double. Dans ces dernières, il est possible de rajouter un troisième, voire un quatrième lit, à condition que cela se fasse avec l'accord des occupants de la chambre.
 L'ajout d'un troisième et/ou d'un quatrième lit ne peut être fait que si les occupants ont réellement été avertis et si la réservation, comme les documents définitifs du séjour, indiquent en toutes lettres qu'il s'agit d'une chambre triple ou quadruple.
 Le client pourra prendre possession de sa chambre à partir de 17h00 le jour de son arrivée et devra la libérer avant 11h00 le jour de son départ. Le client qui part un vendredi devra quant à lui libérer sa chambre avant 14h00.
 Les animaux de compagnie ne sont pas admis dans les hôtels. Pour les cas particuliers, se renseigner auprès de nos agences de voyages.

Art. 6 – NOTES IMPORTANTES SUR LES APPARTEMENTS / CHALETS

Au moment de la réservation, le client devra déclarer le nombre exact de personnes, même les enfants de moins de 3 ans, qui occuperont l'appartement. L'agence immobilière se réserve le droit de refuser toutes les personnes non déclarées dans la réservation. Le nombre de personnes pouvant occuper l'appartement correspond au nombre de lits disponibles. Dans certains cas, il est possible d'ajouter un lit supplémentaire ou un berceau avec un supplément de prix. Se renseigner auprès de nos agences.
 Les appartements sont meublés, équipés de linge de maison

et de vaisselle, en fonction du nombre de personnes déclarées dans la réservation.
 Service de nettoyage journalier sauf coin cuisine.
 Appartement Multiopiedad et Solneu : pas de service de nettoyage les dimanches et jours fériés. Résidence Eth Palai : service de nettoyage uniquement pour les séjours à partir de 7 nuits. Appartements Pessets, Luxury House Valencia d'Aneu et Esterrí d'Aneu : pas de service de nettoyage.
 Le client pourra prendre possession de son appartement à partir de 17h00 le jour de son arrivée et devra le libérer avant 11h00 le jour de son départ. Le client qui part un vendredi devra quant à lui libérer son appartement avant 14h00.
 Une caution devra être versée directement sur place au moment du retrait des clés. Le montant dépend du type d'appartement et sera indiqué au client au moment de la réservation. Dans la location des appartements Nin de Beret / Floc de Neu / Ruda 1500 et les chalets, l'électricité, le chauffage et le bois pour la cheminée ne sont pas compris dans le prix. Ils devront être payés en supplément.
 Les animaux de compagnie ne sont pas admis dans les appartements et chalets. Pour les cas particuliers, se renseigner auprès de nos agences de voyages.
 Dans le cas où des circonstances exceptionnelles empêcheraient l'habitabilité de l'appartement sélectionné, le client se verrait transféré dans un appartement présentant les mêmes caractéristiques, sans qu'une quelconque indemnité ou indemnisation ne soit versée.

Art.7 – RÉCLAMATIONS / SUGGESTIONS

Pour être recevable, toute réclamation devra obligatoirement être constatée et notifiée en station et par écrit, auprès de notre représentant puis confirmée ensuite par courrier auprès de nos agences de voyages Baqueira Beret au plus tard un mois après votre retour. Passé ce délai, la réclamation ne pourra être prise en compte.

Art.8 – ASSURANCE RESPONSABILITÉ CIVILE

Voyages BAQUEIRA BERET EURL, organisateur, est obligatoirement couvert par une assurance de Responsabilité Civile Professionnelle par la compagnie AXA.
 L'attention des participants est toutefois attirée sur les variantes existant selon les pays quant aux garanties légales et réglementaires des hôteliers, des transporteurs et de tous autres prestataires de service. Ils sont en conséquence invités à consulter leur assureur pour toutes couvertures complémentaires dont ils souhaiteraient bénéficier.
 Pour résoudre tout litige relatif à l'interprétation, à l'application, ou à l'exécution des prestations indiquées dans le contrat de réservation, et plus particulièrement ceux relatifs à la survenue d'un accident, les parties se soumettront à la juridiction compétente de Vielha.

Édité en août 2019



#espritubaqueira

BUREAU À BAQUEIRA BERET

Afueras s/n, 25598 Baqueira
Courriel : viajes@baqueira.es

Information et réservations:
de 8 à 19 h.

BUREAU À MADRID

Hermosilla, 1
(coin P.º de la Castellana)
28001 Madrid
Courriel : madrid@baqueira.es

Information et réservations:
Du lundi au vendredi
de 9 h 30 à 13 h 30
et de 16 à 19 h 30

VOYAGES BAQUEIRA BERET À TOULOUSE

39, Rue Pharaon. 31000 Toulouse
Courriel : toulouse@baqueira.es
Tél: 0 534 337 630

Informations et réservations

Du lundi au jeudi, de 9 à 13 h
et de 14 à 18 h.
Vendredi : de 9 à 17 h

**Information permanente
sur l'état de la neige
+34 973 639 025**

**Téléphone d'urgence sur les pistes
+34 973 639 050**

www.baqueira.fr

www.viajes.baqueira.fr

Courriel : toulouse@baqueira.fr

CENTRALE DE RÉSERVATIONS:

+ 34 973 639 000

Toutes les photographies ont été réalisées
dans la station de ski de Baqueira Beret.
Photos : J. Alonso, J. M.ª Trull (Foto Tur),
Photofloc y N. Elias.



BAQUEIRA/BERET S.A.