

La magie de Noël et des vacances d'hiver se réinvente à La Bouitte
Ouverture de l'hôtel*** et du Spa dès le 19 décembre 2020,**
avec une offre unique de restauration en chambre.



C'est avec plaisir que René et Marie-Louise, Maxime et Delphine vous informent de l'ouverture à partir du 19 décembre 2020 de La Bouitte, hôtel 5 étoiles labellisé Relais & Châteaux, « Entreprise du Patrimoine Vivant », Maison triplement étoilée au Guide Michelin.

Le crédo de la famille Meilleur et de l'équipe : rendre les moments éphémères inoubliables. Optimisant le contexte actuel, ils se réinventent en faisant vivre aux hôtes une expérience unique tout en garantissant leur sécurité.

Si les remontées mécaniques des 3 Vallées restent fermées pour les fêtes de Noël, La Bouitte a bien d'autres atouts. Ancrés dans un territoire préservé à 1500 d'altitude, son art de vivre et son hospitalité ne ressemblent à rien de connu. L'occasion de profiter d'un séjour cocooning en cette destination singulière hors du temps, de la féerie de Noël, et de la pureté et la luminosité de la neige. Toutes les conditions sont réunies pour imaginer une vision renouvelée des vacances. Gastronomie, bistronomie, dégustations de vins, détente au Spa et sur la terrasse, ski nordique, ski de randonnée, balades en raquettes, chiens de traineau, vols en hélicoptère, visite de hameaux pittoresques et des 24 chapelles et églises baroques autour de Saint Martin de Belleville... autant de possibilités de découvrir notre paradis alpin avec un nouveau regard.

La Bouitte, ce sont 15 chambres et suites personnalisées, bénéficiant d'une superbe vue sur la vallée, parée de hauts sommets (3 200 m à la Cime de Caron), de ruisseaux et de lacs, de forêts et d'alpages. Chacune d'elles a un prénom, une âme, une histoire à raconter, avec du mobilier et des objets décoratifs artisanaux, des peintures et des fresques du 17^{ème} siècle à nos jours...



Si l'offre gastronomique est repensée pour s'adapter à la situation, les hôtes jouissent bien d'une prestation à la hauteur de notre image : une prestation aussi éphémère que passionnante, qui restera sans doute unique dans l'histoire de notre Maison...

A l'heure du dîner, selon les attentes des hôtes, chaque chambre est transformée comme par magie en cocon gastronomique. Un menu Carte Blanche personnalisé en 4 surprises (+ amuse-bouches, pré-dessert et mignardises) est proposé au prix de 200€ (hors boisson ; hors Noël et Jour de l'an). On y retrouve les plats « signature » de René et de Maxime, père et fils (Filet de lavaret du Bourget, pané d'une fine feuille de pain croustillante, cornichons frais, beurre blanc mousseux à la Roussette de Savoie ; Pigeonneau rôti, pommes de terre fondantes, ragoût sur toast, champignons et chénopodes ; Le Lait dans tous ses états...) ainsi que de nouvelles créations.



Egalement personnalisé, l'extraordinaire petit-déjeuner du Berger (39€) est servi en chambre, le buffet n'étant pas de mise pour l'instant. Sur la table dressée, du salé au sucré, les plus beaux produits de Savoie sont magnifiés par la brigade de cuisine. Avec des pains, viennoiseries et pâtisseries maison alliant délicatesse et gourmandise, des charcuteries et fromages mémorables, et des créations culinaires évoluant au fil des jours.

René et Maxime vous proposent aussi des plats à emporter de La Bouitte et du bistrot Simple & Meilleur pour vous régaler à la maison. Ainsi qu'un service de Chef à domicile sur réservation.

Il faudra évidemment attendre le 20 janvier pour la réouverture des salles de nos restaurants.



Quant au Spa Nature de Montagne « La Bèla Vya », ses équipements (bassin en forme de lac avec jets et cascade, jacuzzi extérieur, sauna à l'épicéa, Solan au foin, Tanière des Marmottes, tisanerie, sel de l'Himalaya) fonctionnent avec des protocoles sanitaires stricts, à l'exception du hammam. En cette période, où l'on ressent le besoin de se ressourcer et d'écrire une nouvelle page, découvrez notre marque cosmétique maison Meilleur Nature et nos soins signature exclusifs (dont de belles nouveautés). Tous les détails dans notre carte des soins : <https://www.la-bouitte.com/fr/spa-nature-de-montagne/soins-massages.html>

Comme toujours, la famille Meilleur crée sa propre partition, pour faire vivre à ses hôtes une parenthèse enchantée aux portes de la Vanoise, terminer l'année 2020 - si particulière - de la plus belle des façons, et envisager le futur avec sérénité.



Contacts presse

Yves Bontoux : ybontoux@orange.fr - Tél. : +33 (0)6 07 57 59 13
Aude Pollet Thiollier : audepolletthiollier@gmail.com - Tél. : +33 (0)6 68 00 71 58

Dossiers de presse

<https://www.la-bouitte.com/fr/presse.html>

Photothèque

<https://www.la-bouitte.com/fr/phototheque.html>

Saisissez l'identifiant : presse ; le mot de passe : labouitte ; puis patienter.

Crédits photos : Matthieu Cellard ; Marc Bérenguer.

Coordonnées La Bouitte

Hameau de Saint Marcel - 73440 Saint Martin de Belleville
Tél. : +33 (0)4 79 08 96 77
www.la-bouitte.com