

Publié le 24 janvier 2013

Brides-les-Bains (Savoie) : Le Grand Hôtel, entre thermes et sports d'hiver

Géré par la Seml de Brides-les-Bains, le Grand Hôtel des Thermes a relevé le défi de rester ouvert dix mois par an. Si le printemps, l'été, et une partie de l'automne sont dédiés à la remise en forme et aux cures thermales, l'hiver s'adresse aux adeptes du ski et de montagnes enneigées.



Avec sa grande façade blanche du XIXe siècle, le Grand Hôtel des Thermes s'impose au coeur de Brides-les-Bains. Racheté et entièrement réaménagé par la commune dans les années 1980, dans le cadre des JO d'Albertville et de la création d'une liaison directe en télécabine avec la station de Méribel, au coeur du domaine skiable des Trois Vallées, il a retrouvé toute sa splendeur d'antan. « L'opération correspond à un véritable tournant pour la station thermale, qui a alors trouvé une nouvelle dynamique », explique Eric Thomas, directeur du Grand Hôtel des Thermes, établissement géré par la [Seml de Brides-les-Bains](#) depuis cette date.

« L'investissement très important à l'époque a d'ailleurs été entièrement remboursé ». La commune savoyarde peut en effet désormais proposer des activités à l'année : sports de neige en hiver, thermes et remise en forme de début mars à fin octobre. Une opportunité qu'a su saisir la Seml, qui a vu bondir son chiffre d'affaires dès les premières années de réouverture de l'hôtel. Les 102 chambres de l'établissement de niveau quatre étoiles séduisent deux types de clients : passionnés de surf et de ski, de Noël à la fermeture des pistes en mars, et adeptes du bien-être, du printemps jusqu'au coeur de l'automne.

Un programme de remise en forme

L'établissement ne manque pas d'atouts pour attirer des clients de tout l'Est de la France, du Sud au Nord, mais aussi de Paris et même de Suisse. « Les trois quarts de ceux qui choisissent la saison thermale reviennent d'ailleurs chaque année », commente Eric Thomas. Tout est fait pendant cette période pour remettre en forme les visiteurs. Au programme : une cuisine diététique « alliant santé, saveurs et instants de plaisir », élaborée par le chef varois Jean-Pascal Laugier avec l'aide d'une diététicienne, mais aussi un espace détente intégré, ouvert à l'année, qui comprend sauna, hammam, jacuzzi, piscines extérieure et intérieure, et salle fitness avec vue panoramique sur le massif de la Vanoise. « Pour compléter son savoir-faire, ce chef suit deux fois par an une formation auprès du Dr Jean-Michel Lecerf, responsable du service diététique et nutrition de l'Institut Pasteur de Lille », ajoute le directeur général.

Le Grand Hôtel des Thermes entre ainsi en adéquation avec le centre thermal voisin, « spécialisé dans le traitement de l'obésité et des affections métaboliques résultant de surcharge pondérale », auquel il est relié par une passerelle. Un forfait maison, « Le tonique minceur », imaginé par la Seml, est également proposé, avec douche à jet et massage dans l'hôtel. Ainsi qu'un forfait golf, depuis un an, pour découvrir les quatre parcours les plus prestigieux des environs. Tout a été imaginé pour le bien-être des clients !

Par Marie-Anne RAMAZZINA