

L'eau à la bouche

BAINS DE SAILLON |

L'eau chaude, la gastronomie, le terroir, la culture et le tourisme y font excellent ménage!



Du bikini aux gourmandises du terroir par le plus court et le plus agréable chemin. Pour le chef de cuisine Frédéric Blatter, l'assiette valaisanne est un atout de séduction parmi d'autres ...

ALAIN DE PREUX

OASIS DE FRAÎCHEUR

Ici, tout évoque la détente et les vacances. Au cœur de la nature et d'un panorama grandiose, le site est paradisiaque. A quelques pas, le village médiéval et la passerelle à Farinet sont des buts de promenade privilégiés pour le millier de baigneurs qui affluent quotidiennement.

Autour des bassins thermaux et de l'espace bien-être, le site offre aux visiteurs une brasserie chaleureuse avec jardin d'hiver et

terrasse ensoleillée, une petite galerie marchande et diverses possibilités d'hébergement. Dernières nouveautés: un parcours initiatique pour découvrir les différents cépages de la région et la présence quotidienne d'un encaveur du village pour déguster et acheter les meilleurs crus du vignoble saillonin.

En 2013, le complexe sera encore enrichi par diverses infrastructures, dont un restaurant valaisan avec carnotzet et caveau. A proximité immédiate de l'établissement, une pergola accueillera des séminaires au milieu d'une vigne de pinot de 4000 m², exploitée par les Bains de Saillon et vinifiée par le vigneron Pierre-Antoine Crettenand. La clientèle aura également l'occasion de participer aux vendanges!

TERROIR ET AUTHENTICITÉ

Au gré des saisons, le restaurant propose diverses spécialités valaisannes. Outre la véritable assiette valaisanne, la carte propose actuellement la salade des bergers du val de Bagnes (viande séchée IGP, lard épicé et tomme de Bruson), le filet d'épaule de la race d'Hérens braisé à la dôle, le steak de filet de porc du pays gratiné au fromage d'alpage et les filets de perche de Rarogne.

Pour l'assortiment de fromages régionaux, les Bains font confiance au spécialiste, l'affineur Claude Luisier.

Le jus de pommes de Pierre-Antoine Crettenand et le jus d'abricot de Véronique Mermoud rappellent que l'établissement se situe en plein verger valaisan.

En saison, la clientèle hôtelière trouvera sur sa table de nuit des fraises, des abricots ou une pagode de raisin.

Heureux directeur de l'ensemble du site, le dynamique Jean-Michel Rupp est convaincu de l'importance primordiale des vins régionaux. Au Restaurant des Bains, on ne trouve ainsi que des vins valaisans, dont 90% de Saillon.

PARADIS PERMANENT

A l'heure où Valais-Promotion réussit enfin à rassembler tous les secteurs pour une promotion valaisanne groupée, les Bains de Saillon représentent une offre idéale pour marier le tourisme, les loisirs, la gastronomie, les traditions, l'authenticité et la culture.

Aux Bains de Saillon, c'est vacances toute l'année! Le Valais ne peut que se réjouir de disposer d'un atout aussi diversifié que complémentaire!



Jean-Michel Rupp, directeur du restaurant et du centre thermal.