



« Le Grand Hôtel » et le restaurant « Le 59 degrés » ouvrent au grand public

Après 2 ans et demi de travaux, « Le Grand Hôtel », le restaurant « Le 59 degrés » et le bar « Le comptoir des Thermes » des Thermes & Spa Évaux-les-Bains accueillent touristes et curistes pour la saison estivale 2023. L'hôtel reçoit ses clients depuis le 15 juillet alors que le restaurant et le bar ouvrent leurs portes ce jeudi 20 juillet. Projet de réhabilitation ambitieux et exemplaire en termes de sobriété énergétique, Les Thermes & Spa Évaux-les-Bains proposent désormais une offre résolument moderne et ancrée dans son temps.

Avec la volonté de conserver un esprit belle époque, les deux établissements proposent de nouveaux services afin d'être aux petits soins pour leur clientèle. À l'orée de la nouvelle saison estivale, les réservations affichent un taux de remplissage de plus de 60 %. Un signe prometteur pour l'emblème thermal de la Creuse !

Les travaux en quelques chiffres

- 5 mois de curage
- 24 mois de travaux
- 5,2 millions d'euros de travaux pour cette 1^{re} phase
- 2 km de plinthes
- 2 200 m² de moquette
- 1 350 m² de faïence
- 10 000 m² de placoplatre
- 800 m linéaire de bandeaux LED
- 55 chambres dont 17 studios
- 116 personnes en capacité totale d'accueil
- 95 couverts dans la salle du restaurant
- 60 couverts en terrasse



Contact presse

Agence Qui Plus Est · 04 73 74 62 35

Tifenn David · 07 55 59 65 65
tifenn.david@quipluslest.com

Lucie Lefèvre · 07 50 56 35 48
lucie.lefevre@quipluslest.com

Des travaux titanesques pour une offre remarquable

Recherche de financements, consultation des entreprises, lancement des travaux, construction... le projet de réhabilitation de l'hôtel et du restaurant des Thermes & Spa Évaux-les-Bains vient de se clôturer après un travail de réhabilitation exemplaire. Lancé au dernier trimestre 2017, le chantier a permis de découvrir des pièces remarquables jusqu'alors non répertoriées comme des **poutres Eiffel et des poteaux en fonte datant de la fin 1890**. Désormais valorisées dans les nouveaux espaces, ces pièces rappellent le passé historique exceptionnel du lieu. En effet, à la fin de XIX^e, il le plus grand hôtel restaurant de Creuse.

QUAND LA PETITE HISTOIRE REJOINT LA GRANDE HISTOIRE

Avant la construction de la Dame de Fer, Gustave Eiffel érige le viaduc de Tardes, à quelques kilomètres d'Évaux-les-Bains. Suite à une terrible tempête, il s'effondre ce qui oblige l'ingénieur à revoir tous ses calculs. **Grâce à cet incident, la Tour Eiffel a été construite sans encombre.**

Des morceaux du viaduc ont été utilisés par de nombreuses familles et artisans des environs dans la construction de bâtiments et d'habitations, comme aux Thermes & Spa Évaux-les-Bains.



Un hôtel 4 étoiles

Entièrement repensé afin d'offrir un séjour des plus agréables pour les curistes mais aussi les touristes, « Le Grand Hôtel » ambitionne d'accéder à l'agrément 4 étoiles. Avec une capacité d'accueil de 116 personnes, les chambres et les studios ont été aménagés dans le souci des besoins actuels de la clientèle. Douche à l'italienne, placard intégré, décoration chaleureuse, coin cuisine et repas pour les studios... l'agencement réalisé par le cabinet d'architecture Cent 7 architecture a su **moderniser l'esprit belle époque** tout en distillant des touches Eiffel en associant bois et métal.

À RETENIR

Le Grand Hôtel

- Room service de 22h à 5h du matin
- Label The Originals Relais

Le 59 degrés

- Ouverture 7 jours sur 7
- Services midi et soir
- Collaboration étroite avec les producteurs locaux
- Le comptoir des Thermes avec une carte de cafés, thés, bières et alcools d'exception

Un restaurant qui sublime les produits locaux

Aux commandes de la nouvelle brigade du restaurant « Le 59 degrés », Manuel Pereira qui a aiguisé son **savoir-faire et son attachement aux bons produits** tout au long de sa carrière. Il a ainsi fait ses armes auprès de Christian Constant et Paul Bocuse. « *La cuisine proposée s'inscrit dans le respect des traditions avec la valorisation des produits locaux. Nous travaillons d'ores et déjà avec des producteurs des environs, comme La Laiterie de la Voueize qui nous fournit les fromages et laitages et La Ferme de Monterolle pour ses œufs labellisés bio* », relève le chef dont une des missions a été de penser entièrement la carte.



La géothermie, un projet exemplaire et vertueux

Dès l'engagement des travaux de réhabilitation, la volonté de développer la géothermie a été une évidence. « *Aujourd'hui, avec cette technique nous produisons une énergie renouvelable à partir de la température de la chaleur puisée dans nos sources. Deux sources chaudes thermales de 60°C sont utilisées : Rocher et César. En fonction des calories contenues dans nos eaux thermales, l'ensemble des bâtiments du complexe thermal et la piscine intercommunale sont chauffés en hiver.*

En version été, la production de calories froides permet de climatiser l'hôtel et très bientôt la partie thermale. Pour l'année à venir, notre consommation de gaz propane devrait largement baisser. Ainsi, on passera de 80 tonnes consommées sur 8 mois à 15 tonnes pour 12 mois d'activité. Cet aménagement innovant et poussé est exemplaire pour une station thermale française. » souligne Bruno Papineau, président Les Thermes & Spa Évaux-les-Bains et maire d'Évaux-les-Bains



Photo non-contractuelle