

La saison du thermalisme a bien repris



La saison du thermalisme a bien repris

Depuis le lundi 4 mars, les curistes sont de retour à Barbotan-les-Thermes.

Pour les accueillir et leur prodiguer dans les meilleures conditions les soins appropriés, l'établissement thermal, en ce début de saison, emploie 160 salariés et, en haute saison, c'est-à-dire aux mois de septembre et octobre jusqu'à 235 personnes.

De 1.200 curistes par jour, l'établissement thermal passe à 1.800 curistes en septembre et octobre.

Christophe Echavidre, directeur des Thermes de Barbotan précise :

« **En plus des cures habituelles (phlébologie et rhumatologie), l'établissement propose, à partir de cette année 2019, deux nouveautés.**

La première est une cure de réhabilitation post-cancer du sein. Cette cure vise à accompagner les femmes dans leur reconstruction physique, sociale, professionnelle, familiale et psychologique (18 jours de soins à dates fixes).

La cure thermique lymphœdème membre supérieur. Cette cure en phlébologie est composée de quatre soins thermaux spécifiques, prise en charge par l'Assurance maladie. Il y a la possibilité d'ajouter le programme d'Éducation thérapeutique du Patient « Vivre mieux avec un lymphœdème » fondé sur trois ateliers éducatifs, plus l'apprentissage de l'auto-bandage et de l'auto-drainage (dates fixes). »

C'est toute une équipe de professionnels qui accompagne, durant la cure, les personnes, notamment, des kinésithérapeutes, éducateurs sportifs, infirmières, hydrothérapeutes, diététicienne, psychologue...

L'établissement thermal propose aussi les ateliers suivants: yoga, rire, Tai Chi.

La rivière de marche « nouvelle génération», avec ses nombreux ateliers, et les nouvelles baignoires, spécialement étudiées et réalisées pour les Thermes de Barbotan, permettent des soins innovants et sont incontournables pour soulager les douleurs articulaires et améliorer la circulation sanguine.

UNIQUEMENT A BARBOTAN : SOINS et SÉJOURS EXCLUSIFS

« L'utilisation de boues végéto-minérales exclusives aux propriétés antalgiques reconnues. Le Thermabike® vélo allongé dans l'eau pour une stimulation en douceur du système veineux des membres inférieurs et une rééducation sans force de l'articulation du genou. Avec ses partenariats tissés avec médecins et associations de patients, les Thermes sont devenus une référence incontournable dans le traitement de la polyarthrite rhumatoïde, de la spondylarthrite ankylosante et de la fibromyalgie (séjours à dates fixes), mais aussi de la lombalgie, l'insuffisance veineuse et la gonarthrose (toute la saison thermale) et maintenant du post cancer du sein et du lymphœdème du membre supérieur. »

Côté Bien-être

En complément des cures thermales, un spa thermal de 400 m2, entièrement conçu dans un espace chic et feutré, prodigue un large éventail de soins d'esthétique pour le visage et le corps ainsi que des soins de balnéothérapie, le tout proposé sous forme de forfaits : spa découverte, spa sérénité, spa délices, spa pur Gascogne et spa premium.

Parmi les nouveautés en 2019 : Le Pack Barbotan Pur Lotus trois soins, dont un modelage zen aux senteurs de lotus, le spa pur Gascogne quatre soins aux douces senteurs gasconnes.

L'ESPACE VITALITÉ ET FORME

En après-midi et en soirée, l'espace Vitalité et Forme est ouvert à tous pour des activités physiques et aquatiques.

Nouveau en 2019 : RÉVEIL MUSCULAIRE EN PLEIN AIR (activités physiques d'intensité modérée, mêlant travail respiratoire, mouvement corporel d'amplitude et stretching).

Nouvel accès libre, les samedis c'est « WELCOME FAMILY », 1 h 30 de fun à partager en couple ou en famille pour seulement 22 €.

L'HÉBERGEMENT

Hôtel et Restaurant La Bastide 5* Relais & Châteaux

À deux pas des thermes, dans une magnifique bâtisse du XVIII^e siècle, La Bastide a été entièrement rénovée dans un raffinement authentique. Cet écrin élégant, chaleureux est doté de 25 chambres et suites qui bénéficient d'une vue dégagée sur le jardin coloré et l'église du village.

Deux cuisines différentes : la goûteuse Cuisine Santé-Nature®, signée Michel Guérard, qui allie santé et gourmandise et la Cuisine d'Appétit® aux saveurs authentiques de Gascogne.

A ne pas manquer : l'expérience du menu du marché, les mercredis midis, et, en semaine, le menu « Grilladin » avec sa belle grillade de viande ou de poisson et son dessert généreux.

Les Mousquetaires ***

50 studios aux nombreux services pour un bon rapport qualité prix. En 2019, la résidence a fait peau neuve : ravalement, peintures intérieures et remaniement des kitchenettes.

La Ferme de Jean Marie ***

17 studios entre forêt et vignes au calme en pleine nature.

INSOLITE : CHÂTEAU DE SANDEMAGNAN – DOMAINE DU MEUNIER

"Distillé dans notre propre alambic et vieilli dans nos chais, notre Armagnac se façonne et se transforme dans des fûts de chêne pour devenir un produit d'exception".

Au Château de Sandemagnan, la gamme des produits s'étend autour des Armagnacs millésimés et Hors d'Age et de l'eau-de-vie « Eau des Anges ».

Le Domaine du Meunier propose un vin rouge rond et fruité « Le Merle Rouge » et un vin effervescent « Bulle Sauvage ».

L'établissement thermal a aujourd'hui 13.000 réservations pour l'année 2019, évidemment d'autres curistes peuvent encore réserver. La saison démarre bien et laisse présager une saison qui au niveau de la fréquentation devrait être positive.