

## UNIQUE EN FRANCE, LE LABEL DIÉTÉTIQUE DE BRIDES-LES-BAINS FÊTE SES 10 ANS

Le rythme frénétique de nos vies urbaines, la mauvaise gestion de nos émotions, les températures hivernales impactent invariablement notre manière de nous alimenter.

À Brides-les-Bains, c'est près de 13 000 curistes qui viennent chaque année pour reprendre des bonnes habitudes alimentaires et sportives. Grâce au Label Diététique, les curistes peuvent respecter leurs cures avec plaisir et sans pour autant se priver. Retour sur ce label unique en France qui fête ses 10 ans !



### Diététique et gourmand, un mariage qui fonctionne !



Brides-les-Bains est la seule station thermale en France à bénéficier d'un label diététique qui contribue à son efficacité légendaire en matière d'amaigrissement. Ce label est une offre culinaire novatrice, équilibrée et savoureuse qui révolutionne les idées reçues sur les cures minceur. Grâce à l'engagement des chefs de cuisine des 12 restaurants labellisés, tous des toques passionnées, le label diététique est conforme aux exigences d'une cure minceur et soucieux de concilier nutrition saine, gastronomie et gourmande. Les chefs de Brides savent nous régaler, nous surprendre et séduire nos papilles, en toute légèreté.

**Nathalie Negro, responsable du centre nutritionnel des Thermes depuis 20 ans, le précise :** *"La nutrition a toujours joué un rôle important à Brides-les-Bains. Le centre nutritionnel compte aujourd'hui 7 diététiciennes et 4 éducateurs sportifs. Leur rôle est à la fois de préparer les curistes avant leur retour chez eux mais également d'accompagner les restaurateurs pour qu'ils puissent réaliser une trame de menus équilibrés.*

Pour le Label Diététique, Nathalie Negro et son équipe travaillent sur de nouvelles recettes, la création de fiches techniques pour des repas à thème, par exemple avec des produits régionaux ou en proposant une tartiflette allégée. Les chefs doivent, également, respecter la saisonnalité des produits afin de garantir plus de fraîcheur. A l'occasion des 10 ans du Label, qui met en avant le côté gourmand et équilibré des menus, de nouvelles suggestions seront proposées, tel que la variété du pain au petit-déjeuner ou encore la présence d'un repas végétarien à la carte, une fois par semaine dans chaque établissement.



### Une expertise forte d'une dizaine d'années



À l'origine, le label était une charte de qualité créée en 2007 par les Thermes. Il engageait les restaurateurs et les acteurs socio-économiques à assurer une qualité constante et une harmonie dans le discours délivré aux curistes. Pour les restaurateurs, cela s'est matérialisé par des trames de menus équilibrés et des formations pour le personnel de salle et de réception. En 2013, avec la collaboration de l'Office de Tourisme et de la mairie de Brides-les-Bains, la charte s'est transformée en Label Diététique. Ce label est unique en France et implique toute la commune qui parle d'une seule voix. Il est composé de 73 critères dont 26 indispensables et également contrôlé à l'improviste par des diététiciennes extérieures au label.

### L'événement : Chef d'orchestre

L'événement qui se déroulera en juin, met en lumière les chefs labellisés de Brides-les-Bains. Tous les jours un restaurant labellisé accueillera un groupe musical pour mettre à l'honneur le Label Diététique et fêter ses 10 ans ! Ils inviteront les vacanciers et curistes à partager et déguster leurs recettes gourmandes et équilibrées.

Les chefs auront le choix entre trois possibilités :

- L'atelier goûter : à destination des enfants, qui se déroulera à la Dova avec la présence d'un chef labellisé et de Nathalie Negro qui proposeront la confection de pâtisseries gourmandes et équilibrées.
- Un apéritif gourmand et équilibré préparé sur place par les chefs.
- Un dîner gourmand et équilibré préparé également sur place par les chefs.



### Le Label Diététique en quelques chiffres

- 2013 date de création du Label Diététique
- 12 établissements labellisés – signalé par une plaque à l'entrée
- 73 critères dont 26 obligatoires composent le Label Diététique
- 80% des critères doivent être respectés pour obtenir et conserver le Label Diététique
- 3 restaurants sont contrôlés aléatoirement chaque année par un organisme extérieur
- 3 semaines de menus validés par une diététicienne de la station
- 12 restaurants labellisés dont 11 restaurants d'hôtels
  - Golf Hôtel\*\*\*\* (La Table du Golf)
  - Mercure-Grand Hôtel des Thermes\*\*\*\* (Restaurant Les Cèdres)
  - Hôtel L'Altis\*\*\* (Restaurant Le Val Vert)
  - Hôtel L'Hermitage\*\*\*
  - Hôtel L'Amélie\*\*\*/La Vanoise 1825\*\*\* (Restaurant Les Cerisiers)
  - Hôtel L'Athéna\*\*\*
  - Hôtel Les Chalets\*\*\*
  - Hôtel Le Verseau\*\*\*
  - Hôtel Le Savoy\*\*\*
  - Hôtel Le Centre\*\*
  - Restaurant L'Héliantis
  - Restaurant La Maison de Marielle

Téléchargez ici le dossier de presse printemps-été 2023