



BALNEA SPA + RÉSERVE THERMALE LANCE UN PROJET D'AGRANDISSEMENT ÉCORESPONSABLE TOTALISANT À TERME PRÈS DE 30 M\$

Bromont, le 23 juin 2022 – BALNEA spa + réserve thermale (BALNEA) se réjouit de lancer, avec la concrétisation d'une aide financière de 5 M\$ octroyée par le ministère du Tourisme grâce au Programme d'aide à la relance de l'industrie touristique (PARIT), la première phase d'un projet d'agrandissement écoresponsable qui lui permettra d'élargir son offre de services pour mieux satisfaire les invités et touristes (locaux, nationaux et internationaux) avides d'escapades en nature et de tourisme lent.

« C'est un honneur et une fierté pour BALNEA de recevoir cette aide financière qui soutiendra notre projet de transformation. Ce projet est un engagement vers le retour à la terre, une invitation à ralentir, à prendre conscience, à apprécier et à consommer de manière saine et responsable. Les invités pourront bénéficier d'un contact direct avec une agriculture régénératrice en plus de vivre une expérience holistique de dépaysement et de bien-être, pour leur bénéfice et celui des producteurs de la région de Brome-Missisquoi » déclare Denis Laframboise, président de BALNEA.

Ce projet, comprenant deux phases, s'étalera de 2022 à 2027 et visera l'agrandissement et l'amélioration des installations spa actuelles et la création de nouveaux bâtiments, permettant de proposer aux voyageurs une offre touristique à la fois novatrice et complète. À terme, des investissements de 30 M\$ seront nécessaires pour mener ce projet.

Première phase représentant un investissement de 10 M\$

Cette première phase, qui s'échelonnara de 2022 à 2024, portera sur la transformation d'une attraction spa en complexe multi-activités avec hébergement.

- Agrandissement du spa permettant une hausse annuelle de 33 % des visiteurs, 12 mois par année, notamment grâce à l'ajout d'un bain à remous de 70 pieds de large, d'une salle de repos thématique souterraine, d'une terrasse chauffée, de vestiaires additionnels, de nouvelles installations de traitement des eaux usées et de chauffage à la biomasse;
- Agrandissement et mise à niveau définitive à une classification 3 étoiles ou équivalent du Beatnik Hotel (appartenant à BALNEA), actuellement de 22 chambres à 46 chambres, incluant 2 salles de séjour et de réunion totalisant 100 personnes;
- Démarrage d'une « microferme biologique intensive » 4 saisons et 1 serre hivernale permettant de fournir le restaurant LUMAMI (de même qu'un deuxième restaurant qui ouvrira ses portes sur le site) tout au long de l'année. Cette microferme sera accessible aux adeptes d'agrotourisme lent et leur permettra entre autres de goûter aux produits frais préparés par nos chefs et de profiter du calme des lieux.

Un projet écoresponsable

Avec ce projet, BALNEA poursuit sa mission de conservation de la nature et atteint de plus hauts niveaux de maturité et d'exemplarité en développement durable. À titre d'exemples :

- Le chauffage de la serre hivernale sera rendu possible grâce à la récupération de la chaleur provenant des eaux usées du spa et de l'hôtel;
- Le présent système de chauffage aux granules de bois contribue à éliminer plus de 450 tonnes de gaz à effet de serre. Le projet prévoit l'ajout de 4 fournaies à la biomasse forestière qui permettront l'élimination de plus de 100 tonnes additionnelles;
- Les nouvelles terrasses seront chauffées à partir de la récupération de la chaleur des salles mécaniques;
- Les eaux usées du spa et de l'hôtel serviront, après traitement, à irriguer la microferme biologique, les périodes de pointe d'activités au spa et à l'hôtel correspondant aux périodes les plus sèches de la saison maraîchère;
- Plus de 20 000 pieds carrés de bâtiments seront sauvegardés et rénovés pour une meilleure utilisation des ressources et les matériaux récupérés seront réutilisés, dans la mesure du possible.

Une expérience multisensorielle aux bienfaits inégalés

L'essence de ce projet est axée sur la détente, la santé du corps et l'esprit. BALNEA offre, depuis toujours, une escapade sensorielle aux citadins, qui leur permet de reprendre contact avec la nature. L'expérience permet de stimuler les 5 sens :

- Le toucher, avec la massothérapie, l'expérience thermale et la baignade dans les eaux cristallines du lac Gale;
- La vue, avec la beauté des lieux, des paysages et des installations de grande qualité;
- Le goût, avec les offres gourmandes du restaurant LUMAMI et bientôt, son jardin maraîcher;
- L'ouïe, avec les sons de la nature et du silence;
- L'odorat, avec les odeurs de la nature et des huiles essentielles.

Grâce à cette offre bonifiée de plus longue durée, les invités s'élèveront à un autre niveau d'évasion et atteindront un 6^e sens, soit le sens spirituel du bien-être.

Un plan développé en collaboration avec des experts

Ce projet est rendu possible grâce à la contribution d'experts dans leurs domaines respectifs. Le plan d'ensemble original et été développé avec Projet Paysage, une firme montréalaise. La firme néo-écossaise Mackay-Lyons Sweetapple Architects Ltd, de renommée internationale, est mandatée pour concevoir l'architecture des bâtiments et faire évoluer le plan d'ensemble du domaine.

– 30 –

À propos de BALNEA

Depuis 2005, BALNEA spa + réserve thermale redéfinit l'art de la détente et innove dans son design contemporain, dans la planification du service invité et de l'expérience « tout inclus » dans une ambiance épurée tant au niveau sonore, olfactif que visuel, livré en toute reconnaissance et authenticité. Le restaurant LUMAMI offre quant à lui une fine cuisine santé et créative, un design soigné et chaleureux ainsi qu'un service attentionné pour une expérience gourmande unique.

BALNEA est situé au cœur d'une forêt protégée, le Domaine naturel du lac Gale. Il s'agit d'un espace nature de 370 acres, incluant 22 km de sentiers, où l'on découvre une variété faunique rare et une flore diversifiée dont certaines espèces menacées, de magnifiques points de vue sur les Appalaches et un lac d'une grande pureté.

Source :
BALNEA spa + réserve
thermale

Relations de presse :
Karine Vézina
Chargée de comptes principale
BICOM
Tél. : (514) 827-7748