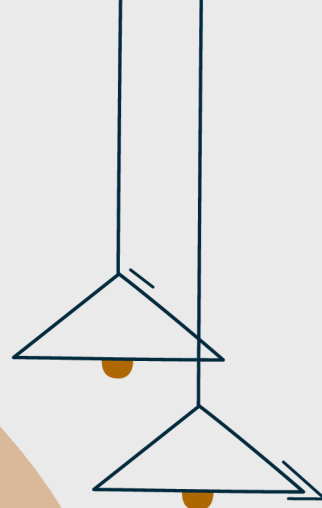


AR Prefecture

005-210500799-20260225-001_2026-DE
Reçu le 27/02/2026



2024/2025 **RAPPORT** ANNUEL


LA TERRASSE
DES GRANDS BAINS
BRUNCH - TAPAS - BAR À COCKTAILS
SERRE-CHEVALIER VALLÉE

INTRODUCTION

Cette deuxième année d'exploitation du restaurant La Terrasse des Grands Bains marque une étape importante dans la continuité du travail engagé depuis la reprise de la concession.

Après une première année axée sur la relance, la mise en valeur du site et l'affirmation d'une offre culinaire unique dans la Vallée de Serre-Chevalier et Briançon, cette nouvelle période a permis de consolider nos acquis tout en développant de nouvelles ambitions.

L'enjeu a été double : poursuivre la dynamique installée et renforcer l'identité du restaurant, en ajustant notre organisation, en enrichissant l'expérience client et en optimisant la gestion globale de l'activité.

Ce rapport présente les avancées réalisées, les actions stratégiques mises en œuvre au cours de cette deuxième année, ainsi que les orientations envisagées pour poursuivre cette progression.



LES CONDITIONS D'EXPLOITATION

- Exploitation du service de bar-restaurant pendant les dates et horaires d'ouverture de l'établissement des Grands Bains, **seulement 187 jours dans l'année.**
- Proposition d'une carte de restauration légère, contemporaine et de saison
- Proposition d'une offre de boissons de type cocktails et autres boissons avec ou sans alcool variée et élaborée
- Room service à l'ouverture du futur SPA des Grands Bains (nous restons dans l'attente d'un bilan du SPA La Rotonde)
- Exploitation d'un service de qualité
- Concerts et soirées à thème été/hiver

Nous avons à charge l'entretien, la maintenance et la réparation de l'ensemble des installations, équipements et matériels nécessaires à l'exploitation du service.

AR Prefecture

005-210500799-20260225-001_2026-DE
Reçu le 27/02/2026

BILAN FINANCIER

Voir en PJ

INVENTAIRE

Voir en PJ

ACTIVITÉ ET PERFORMANCES

2.1. Fréquentation

Pour l'année comptable, le restaurant a accueilli (en nombre de couverts) :

- décembre 2024 : 1888
- janvier 2025 : 2822
- février 2025 : 3635
- mars 2025 : 2083
- avril : 1030
- juin 2025 : 95
- juillet 2025 : 1768
- août 2025 : 3211
- septembre 2025 : 424

Total clients saison d'hiver : 11 458

Total clients saison d'été : 5498

Total annuel : 16 956

2.2. Offres culinaires

- La cuisine : Mise en avant de produits locaux et de saison.
- Maintient : Des options végétariennes, vegan et sans gluten pour répondre à la diversité des besoins alimentaires.
- Carte des boissons : Collaboration avec des producteurs régionaux ou locaux pour proposer des vins, boissons, liqueurs et des bières artisanales.
- Les autres producteurs : viande de Monétier-les-Bains, oeufs plein air de Alp'Oeuf, pain artisanal de Briançon, fromages de la fromagerie de la Durance etc.

ACTIVITÉ ET PERFORMANCES

2.3. Satisfaction client

Les avis sont variés majoritairement positifs. Nous n'avons que très peu d'avis sur Tripadvisor (10), ce qui, au regard de leur algorithme, nous place en 15ème position malgré une note globale de 4,4. La quantité d'avis ne nous permet pas d'en tirer une conclusion.

En revanche sur Google, nous sommes très bien notés et disposons de beaucoup plus d'avis. Cela reste tout de même très peu comparé au turnover de clientèle.

**Corto 64**

4 avis · 0 photo



★★★★★ Il y a 31 semaines

Autre · 1-10 €

Très réactif un accueil incroyable avec le sourire pour notre Goupe de géologues

Service: 5/5 Ambiance: 5/5

Visité en avril

[Répondre](#)**Lopez Alexandrine**

11 avis · 0 photo

★★★★★ Il y a 31 semaines

Repas sur place · Autre · + de 100 €

Venu avec un groupe scolaire, nous avons été particulièrement bien accueilli et les élèves ont beaucoup apprécié le chocolat chaud, servi avec un grand sourire. Merci encore Nous reviendrons. 😊

Cuisine: 5/5 Service: 5/5 Ambiance: 5/5

Visité en avril

[Répondre](#)**Ludovic BTD**

Local Guide · 48 avis



★★★★★ Il y a 2 mois

J'ai pris les frites fraîches à emporter hier soir, servis avec une sauce aïoli. Hiroshima dans la bouche !

Merci je me suis régalé

Visité en août



Pointez pour réagir

**la Terrasse des Grands Bains (propriétaire)**

il y a 2 mois

Bonsoir Ludovic ! Merci pour ce super retour 😊 on aimerait préciser que les frites sont uniquement servies l'été, pendant les soirées moules frites. À très bientôt !

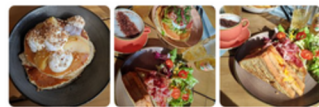
AR Prefecture

JulienMvoyager
005 210500799-20260225-001_2026-DE
Reçu le 27/02/2026

Délicieux

févr. 2025 • Friends

Brunch copieux et délicieux dans une ambiance cosy. Un service au top. Rapport qualité prix parfait nous sommes régalez



Rédigé le 7 février 2025

Cet avis est l'opinion subjective d'un membre de Tripadvisor et non l'avis de Tripadvisor LLC. Les avis sont soumis à des vérifications de Tripadvisor.

Xabina L
1 contribution

👍 0

●●●●●

Mmmm super chocolat chaud !

avr. 2025 • BUSINESS

Un très joli endroit avec belle vue. Un très bon chocolat chaud servi avec un grand sourire, très réconfortant après le passage aux bains. Merci

Qualité/prix
●●●●●

Service
●●●●●

Cuisine
●●●●●

Ambiance
●●●●●

Rédigé le 17 avril 2025

Cet avis est l'opinion subjective d'un membre de Tripadvisor et non l'avis de Tripadvisor LLC. Les avis sont soumis à des vérifications de la part de Tripadvisor.

Alexandre Mendez
Local Guide · 23 avis · 94 photos

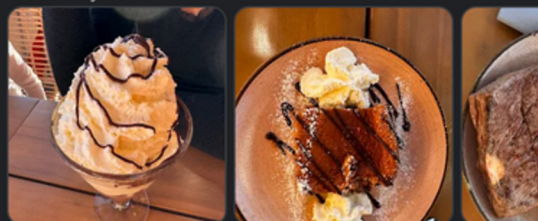
★★★★★ il y a 10 mois

Repas sur place | Déjeuner | 10–20 €

Une adresse magnifique ! Je vous recommande vivement de profiter d'un bain dans la piscine, suivi d'un repas au restaurant. Les plats sont copieux, composés de produits locaux, et le service est irréprochable. Sans oublier la vue, qui est tout simplement époustouflante ! Je recommande chaleureusement cet établissement.

Cuisine : 5/5 | Service : 5/5 | Ambiance :

Visité en janvier



👍 Pointez pour réagir



Stéphanie Drcl
Local Guide · 128 avis · 821 photos

★★★★★ il y a 2 semaines NOUVEAU

Un restaurant vraiment sympathique ! L'ambiance est détendue, le service souriant et attentif, et les plats sont délicieux. Une belle adresse pour profiter d'un bon repas en toute simplicité — tout est réuni pour passer un très bon moment après avoir profiter des Grand Bains.

Cuisine : 5/5 | Service : 5/5 | Ambiance : 5/5

Visité en août



👍 Pointez pour réagir



B Beatrice Gauthier
3 avis

★★★★★ il y a 2 mois

Aujourd'hui, jeudi 4 septembre, il a dû se passer qqchse en cuisine. Dans la salade césar, on aurait dû que les morceaux de poulet étaient cuits à l'eau mais en même temps, ils étaient secs. Les morceaux de parmesan rares. Dans les wraps, des espèces de lanières de viande peut-être limites en date n'étaient pas agréables. A cette heure-ci, je suis malade donc ce ne devait pas être frais. Tout ça très cher ! Je ne recommande pas.

Cuisine : 1/5 | Service : 4/5 | Ambiance : 3/5

Visité en septembre

👍 1

la Terrasse des Grands Bains (propriétaire)
il y a 2 mois

Bonjour Beatrice,
Nos petites productions sont ultra fraîches, nous faisons tout maison et minute. Nos équipes mangent la même chose et vous avez été le seul retour de ce type. Ceci étant dit, avec les pluies diluviennes qui sont tombées, l'eau d'ici a tendance à parfois être encombrée. Peut-être faut-il chercher de ce côté ?

Nous ne doutons pas de votre honnêteté, mais votre expérience ne reflète pas du tout celle des milliers d'autres clients satisfaits de nos service !

Au passage, on a été ravis de jouer les nounous pour votre maman pendant que vous profitez des Grands Bains.

Au plaisir de vous revoir !

La Terrasse des Grands Bains

RESSOURCES HUMAINES

3.1. Équipe

- L'équipe compte aujourd'hui entre 10 et 15 collaborateurs, recrutés pour leur expertise et leur engagement. Nous attendons une ouverture annuelle pour pouvoir fidéliser ces employés en leur offrant des CDI. En attendant, des efforts significatifs ont été fournis pour :
- Former le personnel sur les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Renforcer l'esprit d'équipe à travers des ateliers, formations et des activités internes

• 3.2. Bien-être au travail

- Mise en place d'initiatives telles que :
- Horaires adaptés pour éviter les épuisements
- Suivi régulier des performances et de la satisfaction des employés
- Avantages en nature (forfaits de ski, repas variés et savoureux, souplesse des impératifs et demandes spécifiques...)



COMMUNICATION ET MARKETING

4.1. Campagnes digitales

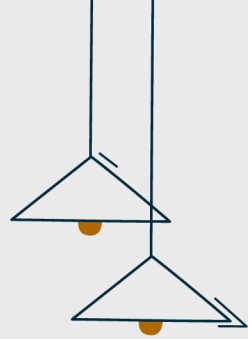
- Instagram et Facebook : Création et fidélisation de la communauté avec 600+ nouveaux abonnés.
Communication régulière et persistante, avec création de jeux concours, de réels, de contenu évolutif et qualitatif.
Fort engagement sur les contenus postés en ligne.
- Shooting photo pour la création d'une base de donnée
- Lancement de campagnes ciblées, mettant en avant nos spécialités culinaires et notre localisation unique. Repost régulier via les réseaux des Grands Bains, et inversement.
- Maintient de la communication sur les sites d'avis, de conseils, ainsi que sur la page Google Business, et auprès de l'Office du Tourisme.

4.2. Partenariats locaux

Collaboration avec des acteurs de la région, tels que :

Les entreprises locales, comme Jour de Raft, des artistes locaux, comme Rafalakart

Des événements communs avec des commerces du secteur touristiques, ou des séminaires/événements de la mairie ou des Grands Bains, des privatisations.

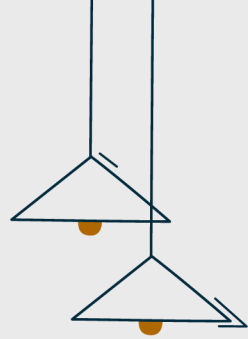


PERSPECTIVES 2026

Renforcer la fidélisation client et l'expérience globale
L'année 3 doit être orientée vers le développement d'une relation client plus durable, grâce à :

- l'amélioration continue du service,
- la création de rendez-vous réguliers (événements, soirées thématiques, nouveautés saisonnières),
- une communication mieux structurée pour asseoir la notoriété du restaurant,
- et une optimisation des process internes pour fluidifier l'accueil et réduire les temps d'attente.

L'objectif : transformer La Terrasse des Grands Bains en un lieu incontournable, non seulement pour les visiteurs des Grands Bains, mais aussi pour la clientèle locale et fidèle.



CONCLUSION

Cette deuxième année d'exploitation confirme la solidité du travail engagé depuis la reprise du restaurant. Les améliorations apportées, tant sur l'offre culinaire que sur l'expérience proposée à la clientèle, ont renforcé l'identité de La Terrasse des Grands Bains et consolidé sa place dans l'offre gastronomique locale.

Les résultats observés démontrent notre capacité à nous adapter, à progresser et à valoriser pleinement le potentiel unique du site malgré de fortes contraintes d'ouverture.

Cette dynamique positive nous permet d'aborder la prochaine saison avec ambition et détermination.