

vol.03 Châteaux, enchantement et délices.

Le Val de Loire ouvre les portes d'une nature singulière qui a constitué pendant des siècles, la terre de prédilection des Rois de France. Ici, plus de 3000 châteaux ont été érigés, au gré des rivières, entre vignes et forêts giboyeuses. Au cœur de paysages exceptionnels faisant la part belle à l'inspiration des grands architectes, les pierres sont devenues châteaux et la nature s'est dessinée en jardins, participant généreusement à l'élosion d'un grand siècle artistique.

The Val de Loire region is the gateway to a unique natural world that was a destination of choice among the Kings of France. Over 3,000 castles were erected here, along its rivers and amid its vineyards and its forests. At the heart of these extraordinary landscapes that have clearly inspired some of the country's greatest architects, stones were transformed into castles and nature sculpted into gardens, playing a major role in the dawning of what was a great century for the arts.

L'ÉCHAPPÉE

UN JOURNAL H8 COLLECTION





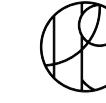

Château Minuty

www.minuty.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Photo : ©Hervé Fabre

H8 COLLECTION



HOTEL GROUP

— LES —
HAUTS DE LOIRE
HOTEL RESTAURANT SPA



ÉDITO

La nature semble toujours apporter la belle réponse que l'on attend... Surprenante et énigmatique, elle est aussi changeante et inattendue... Source d'inspiration légendaire, la vallée de la Loire est une destination qui semble appartenir à notre histoire... Balzac y a trouvé le terreau inestimable de ses romans et nous y décelons chaque fois que nous nous y promenons, la résonance particulière des grands siècles qui s'inscrivent dans notre histoire commune. Les châteaux dessinent une campagne parsemée de légendes et se font l'écho des chasses royales et des fêtes majestueuses qui ont fait la magie de la Renaissance.

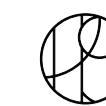
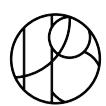
Ainsi, c'est un voyage dans le temps que nous vous proposons à travers cette nouvelle édition de l'Echappée... Une parenthèse de quelques jours dans l'une des plus illustres régions de France, où nous avons choisi d'apposer le sceau du groupe H8 Collection pour vous résERVER une destination singulière à seulement deux heures de Paris... Le domaine des Hauts de Loire vous ouvre ses portes et ses secrets... C'est sans doute l'une des plus séduisantes invitations au cœur de la nature et de l'enchantedement.

Nature always seems to come up with the perfect answer you're looking for. It is not only both amazing and enigmatic but also unpredictable and unexpected. The legend-inspiring Loire Valley is one destination that seems to be an integral part of our history... It was, after all, where Balzac found an invaluable fertile ground for his novels, for example, and you will detect the particular resonance of the great centuries that have become part of our shared history every time you visit the region. The castles here help to create a countryside landscape peppered with legends and echo the royal hunting parties and majestic celebrations that gave the great centuries of the Renaissance their magical feel.

With this in mind, we'd like to take you on a journey through time with this latest edition of Echappée, for a short break in one of the most illustrious regions of France that we have decided to award the H8 Group's seal of approval with a view to bringing you a unique destination that is still just two hours from Paris. The Hauts de Loire welcomes you into the secretive world that makes it undoubtedly one of the most appealing invitations you'll get to enjoy such enchanting natural surroundings.

Jean-Philippe Cartier,
Président d'H8 Collection / Ceo of H8 Collection





LE CASTEL BEAU SITE

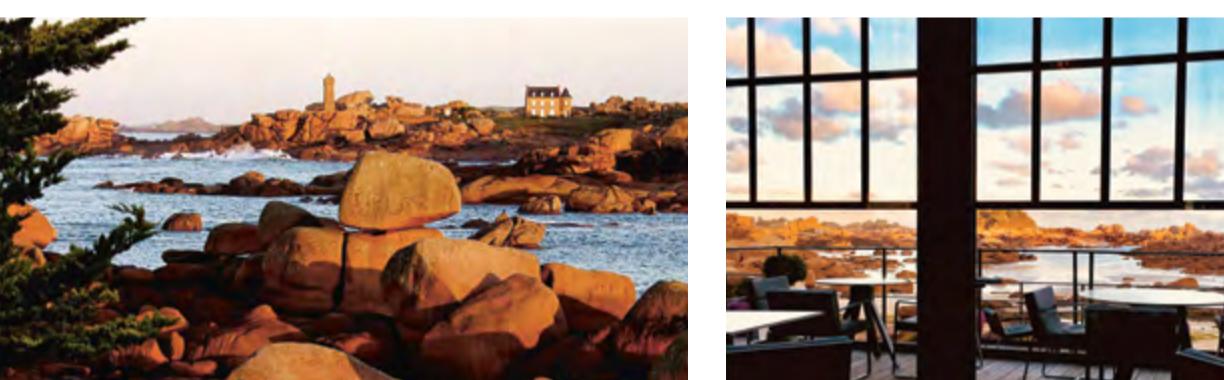
Nouvelle acquisition, une destination emblématique : Perros-Guirec

A new acquisition and a symbolic destination: Perros-Guirec



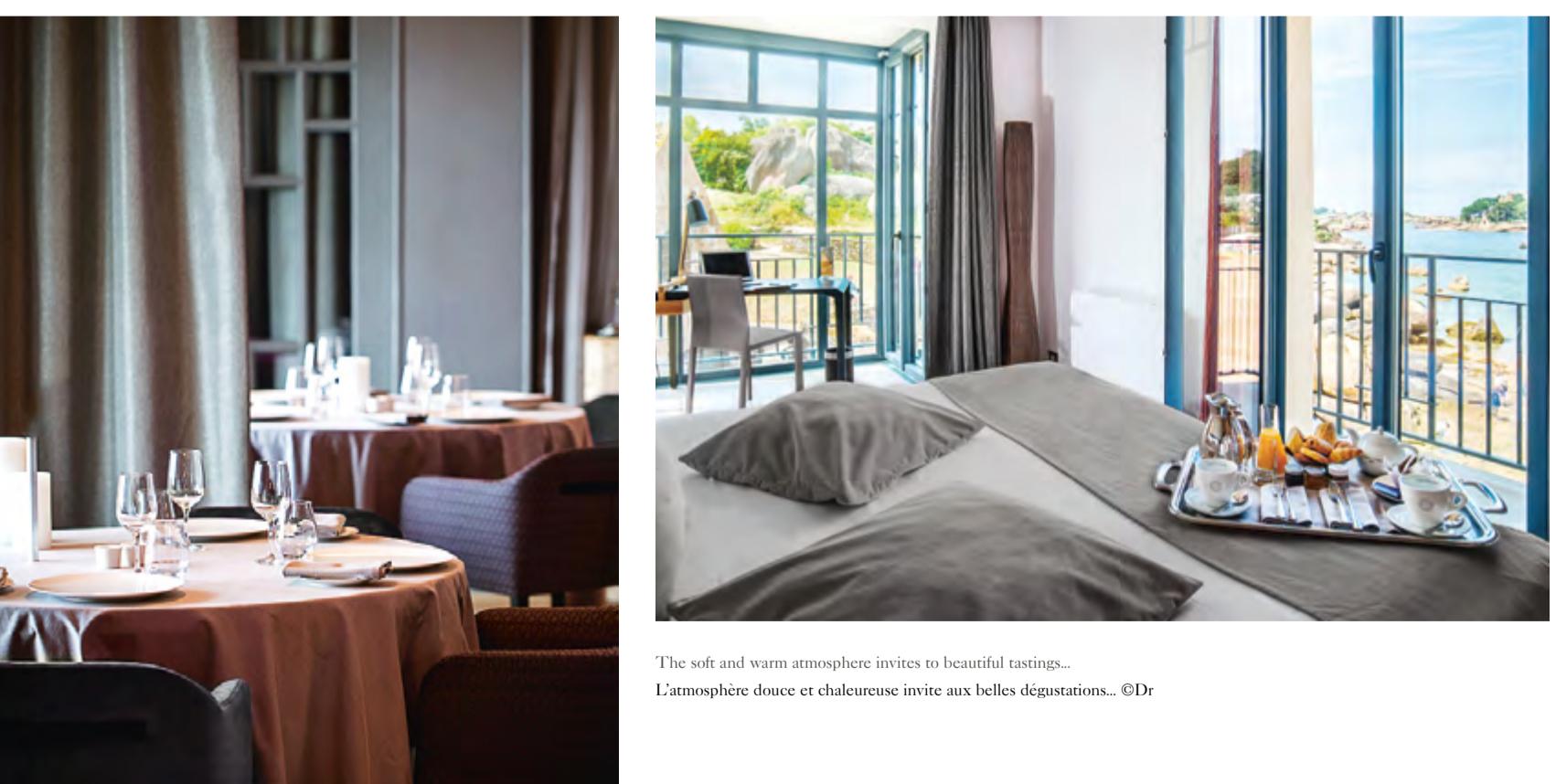
Dans le décor exceptionnel de la Côte de Granit Rose, le Castel Beau Site s'impose comme la nouvelle destination de Bretagne, élégante et authentique. Au bord de l'eau, caressé par les vagues salées et les cantiques des Fous de Bassan, cet hôtel domine l'océan et s'illumine d'une lumière singulière. Dans la lignée des belles demeures qui inspirent le groupe H8 Collection, le Castel Beau Site, Hôtel****, attend ceux qui souhaitent se ressourcer en conjuguant loisirs, détente et gastronomie, dans un cadre alliant merveilleusement le luxe et la simplicité. Il y a mille raisons de vouloir découvrir la Bretagne. Le Castel Beau Site est une porte d'entrée exceptionnelle car il est depuis longtemps reconnu comme l'un des établissements emblématiques de Perros-Guirec. Construit en 1928, l'hôtel restaurant « Beau Site » était l'un des endroits mythiques de la Côte de Granit Rose. Il a traversé la guerre et a constitué l'un des domaines de l'armée française avant d'être vendu par le Ministère de la Défense à Morgane le Meur en 2002, tombée sous le charme de cette incroyable demeure. C'est là que le Castel Beau Site est né... Dès lors, enclenché par l'énergie de sa nouvelle propriétaire, ce lieu reprend doucement sa place, sans renier ni son histoire ni les beautés de son passé : parquets d'époque, carreaux de ciment... D'importants travaux de réfection y ajoutent alors modernité et confort et le transforment en l'un des lieux les plus raffinés de la Côte de Granit Rose. C'est donc tout naturellement que le groupe H8 Collection, appréciant particulièrement les lieux chargés d'histoires qui font la part belle aux régions patrimoniales françaises, a fait l'acquisition du Castel Beau Site, le faisant entrer dans leur ambitieuse collection. Chambres donnant sur l'océan, la table d'exception rappelant la fraîcheur iodée et les embruns, cet hôtel s'inscrit dans les haltes incontournables et authentiques. Entre esthétique et esprit de famille, il est sans nul doute une adresse préservée pour tous ceux qui souhaitent savourer un peu de temps dans l'une des plus belles régions de France.

Set amid the extraordinary surroundings of the Pink Granite Coast, the elegant yet authentic Castel Beau Site is Brittany's latest hot destination. The hotel stands overlooking the ocean from its waterfront location, rocked by the salty waves and the song of the northern gannet, and is cast in a very unique light. In keeping with the beautiful residences that have inspired the H8 Collection group in the past, the 4* Castel Beau Site hotel is perfect for those looking for a break that combines leisure activities with relaxation and gastronomy in a wonderfully simple yet luxurious setting. There are a thousand and one reasons to want to explore Brittany. The Castel Beau Site is an extraordinary gateway in that it has long been recognised as one of Perros-Guirec's more symbolic establishments. Built in 1928, the Beau Site hotel-restaurant was one of the legendary spots on the Pink Granite Coast, surviving the war and becoming one of the French Army's bases before being sold by the Ministry of Defence to Morgane le Meur in 2002, when she fell for the undeniable charm of this extraordinary residence. Thus was born the Castel Beau Site... Spurred on by the energy that its new owner injected, the property gradually regained its position, remaining true to both its history and the beauty of its past, complete with period parquet flooring and cement tiles, among other features. Major renovation work was undertaken with a view to equipping the property with the modern comforts and conveniences expected of a hotel of this standing, transforming it into one of the most sophisticated venues on the Pink Granite Coast. It was only logical, then, that the H8 group, with its particular fondness of properties that have a great deal of history behind them and showcase the heritage of France's various regions, should want to purchase the Castel Beau Site and make it part of its collection. Its guest rooms overlooking the ocean, its exceptional cuisine incorporating the freshness of the sea and the ocean spray make this hotel the perfect place for an unforgettable stay with an emphasis on authenticity. The combination of its aesthetics and its family feel make it undoubtedly the ideal unspoilt destination for anyone looking to enjoy a little time in one of France's most beautiful regions.



From the coast, light everywhere is an evocation of the beauty of the site...

Depuis la côte, la lumière partout est une évocation de la beauté du site... ©Dr / ©Olivier Claret



The soft and warm atmosphere invites to beautiful tastings...

L'atmosphère douce et chaleureuse invite aux belles dégustations... ©Dr

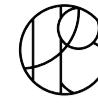
THE 7

BAYERISCHE MOTOREN WERKE



The 7 = La BMW Série 7.

Consommations en cycle mixte de la BMW Série 7 : 2 à 12,8 l/100 km. CO₂ : 45 à 294 g/km selon la norme européenne NEDC et NEDC corrigée.
BMW France, S.A. au capital de 2 805 000 € - 722 000 965 RCS Versailles - 3 avenue Ampère, 78180 Montigny-le-Bretonneux.

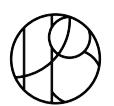


AU FIL DE L'EAU

En plein cœur de la Vallée des Rois, le domaine des Hauts de Loire inscrit une empreinte ineffable : celle d'une adresse que l'on s'échange entre initiés pour savourer la douceur d'un relais de chasse du XIX^e Siècle, entièrement consacré à l'art de vivre et aux plaisirs simples et délicats.

Set at the very heart of the Valley of the Kings, The Hauts de Loire makes an indescribable impression, the sort of impression you get from a place where those in the know come to enjoy the comforts of a 19th-Century hunting lodge that is now devoted entirely to good living and the simpler, subtler pleasures in life.





LES HAUTS DE LOIRE

Vie de château dans la Vallée des Rois | Chateau life in the valley of the Kings



Les Hauts de Loire, 79 Rue Gilbert Navard, 41150 Onzain +33 2 54 20 72 57 – www.hautsdeloire.com

Il est des destinations qui résonnent comme un appel intérieur... La vallée de la Loire fait partie de celles qui habitent nos mémoires comme des escapades enchantées. L'une des plus belles illustrations est celle d'un havre de paix où tout semble avoir été pensé pour que le temps s'étire et laisse place à la douceur et au bien-être. Ici, au creux d'un écrin de verdure de près de 70 hectares, le domaine des Hauts de Loire déploie tous ses atouts pour que l'on vienne y vivre, en toute tranquillité, un pur moment de satisfaction et de plaisirs.

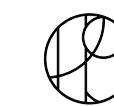
Il n'aura fallu que deux heures depuis Paris pour rejoindre le village d'Onzain, au cœur du Val de Loire. C'est là que le domaine des Hauts de Loire se découvre comme un trésor caché... On y entre par une allée envoutante, bordée de chênes majestueux, et tout de suite l'impression d'être dans un univers hors du commun nous saisit. Le calme, la fraîcheur sous les arbres, le bruit d'une nature éveillée par nos pas... Quelques centaines de mètres plus loin, il est là, dominant la nature, point d'ancre d'une nature vivante : le Grand Cerf. Entré émotion et fascination, cet éloge artistique livre l'intuition d'un préambule à l'enchanterement... Découvrir les Hauts de Loire, c'est immmanquablement de rapprocher des prés verdoyants, des étangs éveillés par le glissement des cygnes et des feuilles, dont le bruissement nous confirme que nous sommes déjà ailleurs, là où la Nature se déploie, authentique et fière... Le pavillon de chasse devenu Château apparaît enfin entre les jardins et le parc, à deux pas d'un étang scintillant de lumière... Il semble avoir toujours été là, animé par une vie paisible rythmée par la nature et ceux qui la font vivre tout au long de l'année... Ici règne tout un esprit, convivial et joyeux, savamment orchestré par Éric Hertz, le Directeur du domaine et son équipe dont les codes rappellent ceux d'une grande famille.

C'est dans l'une des plus belles régions patrimoniales de France, celle où les plus grands ont décidé d'ériger leurs châteaux, que le domaine des Hauts de Loire avoisinant Chambord et Cheverny, s'est installé il y a de cela 170 ans pour recevoir ses hôtes. Au cœur d'une nature généreuse et parfumée, il nous invite à savourer l'atmosphère délicat d'un art de vivre authentiquement français.

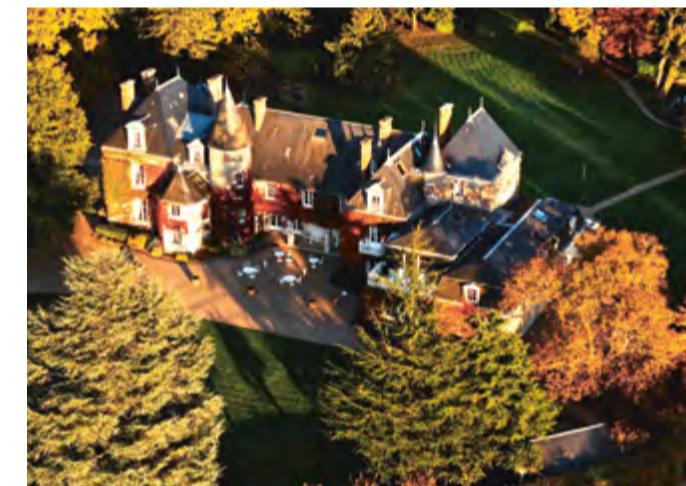
Comme au sein d'une maison de famille, les journées sont rythmées par une incroyable douceur de vivre... Les Hauts de Loire est le lieu de tous les possibles. Ici, entre une forêt de chênes et un tapis de vignes se réunissent, comme pour un rendez-vous que l'on attendait, tout ce qui fait que la vie est belle. Il ne faut pas se fier aux apparences... Derrière cette incroyable tranquillité, mille distractions attendent ceux qui veulent profiter de cette escapade en Val de Loire pour se distraire. On raconte qu'une fois installé dans l'une des chambres spacieuses et confortables donnant sur le domaine, ou sur l'une des terrasses bien orientées, nulle envie ni besoin de s'en échapper. Tout est à portée de main et le seul désir suffit pour que les souhaits soient exaucés. Plonger dans la piscine ou se promener dans les bois vers les étangs ou à travers les jardins à la française, à pied ou à vélo... Prendre soin de soi au Spa by Clarins, tout en contemplant la nature... Siroter un verre lorsque le soleil décroît après une partie de tennis ou une séance de sport... Savourer les plats de tradition réinterprétés par le Chef au restaurant étoilé ou goûter la cuisine des fourneaux du bistro... Les enfants ne sont pas oubliés puisque le Kids Club entièrement repensé à leur attention les accueille pour jouer et se distraire...

Partout le personnel s'affaire, entre discréction et convivialité, à préserver la détente et le bien-être... L'attention de tous enchantera chaque moment et il n'est pas rare d'être surpris par tant d'attentions, toujours justes et discrètes. C'est le talent des belles maisons : savoir déceler les plus infimes désirs, vouloir répondre aux plus délicates aspirations. Comme si l'on retrouvait soudain des amis de toujours dans une maison de vacances... Et le temps devient ici une parenthèse enchantée.

The Loire Valley is one of those destinations that you might feel an inner yearning to visit, one of those places that live in our memories like magical moments of escapism. One of the best ways to describe it would be a haven of peace and tranquility where everything seems to have been designed to make time almost stand still, with the emphasis very much on comfort and well-being. Here amid its lush green surroundings spanning nearly 70 hectares, the domain des Hauts de



Le Château de Chenonceau
par Pierre Justin Ouvrié, 1843. ©Dr



The autumnal adornment
of The Haut de Loire.
La parure automnale des Hauts de Loire. ©Dr



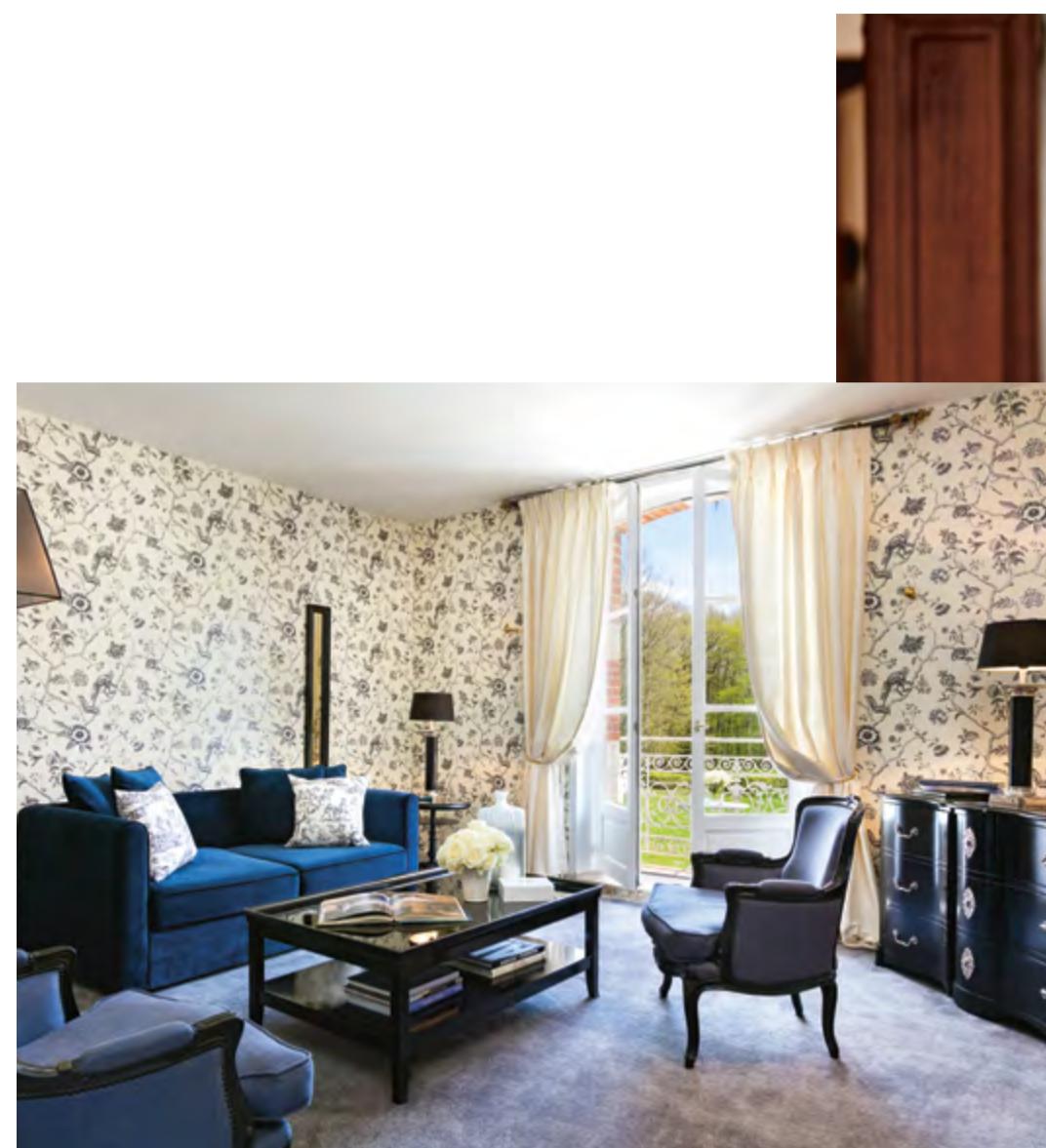
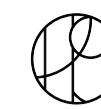
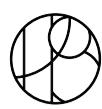
ONZAIN. — Château du Pavillon.
Edit.-Phot. A. Piau, Onzain (Loir-et-C.).

Aerial view of Chambord Castle. Vue aérienne du Château de Chambord. ©Cnc
Vintage postcard of The Hauts de Loire, circa 30'.
Ancienne carte postale des Hauts de Loire, circa 30'. ©Dr



It welcomes you in all its splendor ... The Grand Cerf of the Hauts de Loire, bronze work of Pierre Yermia, makes the most of the emotion, proposing a poetic metaphor for the living.
Il vous accueille de toute sa splendeur... Le Grand Cerf des Hauts de Loire, œuvre en bronze de Pierre Yermia, fait la part belle l'émotion, proposant une métaphore poétique du vivant.

©Romain Ricard



Suites, Michelin-star Restaurant, Kids Club, gourmet Bistrot...
The special attentions of the domain.
Suites, table étoilée, Kids Club, Bistrot gourmand...
Les attentions particulières du domaine.
©Fabrice Rambert



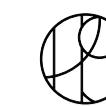
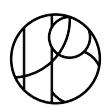
Loire pulls out all the stops to ensure that its guests experience a truly satisfying and thoroughly enjoyable stay in the peaceful surroundings that it provides, and what's more, the village of Onzain, at the heart of the Loire Valley, is just two hours from Paris.

It is here that you will find the domain des Hauts de Loire, sparkling like a hidden treasure in the sun. Entrance to the property is via an enchanting driveway lined with majestic oak trees that help to create the immediate impression of entering another world, a world of peace and tranquillity, and cool shade from the trees, where the sounds of nature awaken with our presence. Carry on just a few hundred metres and you will find the Grand Cerf ('Great Deer') - a beacon that stands dominating its vibrant natural surroundings, an artistic tribute that fuels a sense of both emotion and fascination and offers a taste of the magic that lies in store. No visit to the domain des Hauts de Loire is complete without visiting its lush green meadows, its lakes disturbed only by the gliding of swans and leaves, the rustling of which confirms that we are indeed in another world, a world where nature reigns supreme in all its proud, authentic glory. The former hunting lodge that has now become a château finally emerges from amid the gardens and the grounds, just a stone's throw from a lake that lies glistening in the light, as if it has always stood there, brought to life by a peaceful lifestyle dictated by nature and those who tend to it all year round... There is a resolutely inviting, cheerful feel to this place, a spirit that is cleverly orchestrated by the property's Manager Eric Hertz and his team, who really do operate like one big family.

The domain des Hauts de Loire estate was established 170 years ago in one of France's finest heritage regions, where the country's great historical figures chose to build their castles, close to both Chambord and Cheverny. Its magical setting, amid acres of fragrant natural surroundings, provides the perfect backdrop for a special break and an opportunity to sample the comfortable and authentically French way of life that reigns here. As you would expect of a family home, day-to-day life at the château is centred around really enjoying life, and the Hauts de Loire is one of those places where anything is possible. All the best things in life can be found here as if by appointment, between the oak forest and the carpet of vines, but beware - appearances can be deceiving! Behind this incredible sense of peace and tranquillity lies a plethora of activities for those looking to inject a little more excitement into their break in the Loire Valley. That said, once settled into one of the hotel's spacious and comfortable guest rooms overlooking the estate, or on one of the well-oriented terraces, few ever need or indeed want to leave. You will have everything you could possibly need here, and the hotel's staff will do their



utmost to ensure that your every whim is satisfied. Take a dip in the pool, take a stroll or a bike ride through the woods to the lakes or through the French formal gardens, indulge yourself at the Spa by Clarins as you contemplate the wonderful natural surroundings, enjoy a drink as the sun starts to set after a game of tennis or a workout, savour the Michelin-starred chef's takes on traditional French dishes or sample the more casual dining options available at the bistro... and don't worry about the little ones - they'll be safe in the care of the Kids Club, which has been entirely redesigned with their safety and entertainment in mind. The hotel's friendly and discreet staff do their utmost to ensure the well-being and relaxation of their guests, each having a very keen eye for detail that can sometimes come as something of a surprise given their understated yet clearly attentive presence. This is, of course, one of the things that makes such fine establishments stand out from the crowd, namely their ability to detect even the slightest of desires and their endeavour to satisfy even the most subtle of yearnings. Almost like suddenly finding a group of lifelong friends have move into your holiday home, the whole team is on hand to see to it that you enjoy your stay here for the magical break that it should be.



UN CHEF, DEUX ÉTOILES, DEUX TABLES



Une signature gastronomique doublement étoilée. – A double-Michelin-starred gastronomic stamp.



Rien de tel, pour apprécier pleinement une journée de campagne, que d'être assuré que les repas vont être, eux aussi, de jolis moments de découverte. C'est la promesse des Hauts de Loire où le Chef Rémy Giraud, doublement étoilé par le guide Michelin depuis 25 ans, œuvre depuis plus de trente ans et tient d'une main assurée l'ensemble de la restauration proposée par le domaine.

La table étoilée, au cœur du Château, vous invite à déguster les plats de tradition revisités par la créativité du Chef et de sa brigade, et à savourer la délicatesse du patrimoine culinaire français : au gré des arrivages, les poissons de la région, le caviar solognot, les légumes du terroir et les fruits justes cueillis offrent au chef une inspiration toute personnelle. Ici, chaque repas est une nouvelle surprise mise en scène par le Chef et son équipe qui participe pleinement à la qualité de ces moments de découverte et de partage. Les plats appellent les sens et leur créativité est chaque fois une découverte pour les palais les plus fins. Rémy Giraud s'inspire directement de la nature et de ce qu'elle offre de meilleur à chaque saison pour raconter chaque fois une nouvelle histoire. À travers ses propositions, on goute le plaisir d'une cuisine juste et savoureuse qui illustre les belles lettres de la gastronomie française. Il choisit ses produits selon des critères qui lui sont propres et qui font de lui un Chef exigeant : des légumes du terroir local, des poissons dont les pêcheurs pratiquent une pêche raisonnée, des éleveurs qui œuvrent dans la tradition et le respect... Autant de rendez-vous qui mettent les sens en éveil et font des repas de réels moments de convivialité et de fête !

Mais Rémy Giraud ne s'arrête pas là puisqu'il orchestre également une table bistrot pour compléter l'offre du domaine des Hauts de Loire et permettre à ceux qui souhaitent une cuisine sincère qui illustre les produits bruts et les saveurs pures, de déguster sa cuisine singulière. Dans un cadre soigné et confortable, rappelant l'imagerie d'une maison de famille, décoré de gravures anciennes et d'objets chargés d'histoire, les tables se dressent et invitent les appétits à se rassasier de plats pleins d'authenticité : viandes cuites à la broche ou dans le seul four à charbon de bois de la région, caillies farcies, crêpimettres de veau... Autant de mets typiques à déguster dans la salle coiffée d'imposantes poutres, donnant sur le jardin potager.

C'est toute la magie des Hauts de Loire : offrir toutes les versions possibles pour que chacun puisse trouver ce dont il a envie, sur le moment et à tout moment. Et parce que le plaisir est aussi une affaire de goût, Rémy Giraud a su interpréter certaines de ses recettes dans leur version végétale ou sans gluten pour offrir à ses convives une cuisine juste, accordée aux exigences de chacun...

There's nothing like the promise of a great meal that will in itself provide a new experience to guarantee an enjoyable day out in the countryside. Thankfully, this is one of the promises that the Hauts de Loire certainly delivers on. Chef Rémy Giraud, who has held two Michelin stars for the past 25 years, has been running the kitchens here for over 30 years and keeps a firm handle on all of the dining options available at the establishment. The Michelin-starred restaurant at the heart of the Château serves creative new takes on traditional dishes developed by the chef and his team and provides a great opportunity to savour the subtleties of France's culinary heritage, with seasonal dishes produced using local fish, freshly harvested regional fruits and vegetables. Every dish served here is a new journey of discovery orchestrated by the chef and his team, who are fully committed to ensuring that guests thoroughly enjoy these moments of discovery designed to be shared. The dishes are intended to really appeal to the senses and the creativity that goes into them mean that each one offers a new experience for even the finest of palates. Rémy Giraud takes his inspiration directly from the nature that surrounds him and the very best that it has to offer as the seasons change, meaning that each new menu he creates tells a different story. His culinary creations provide the opportunity to sample the delights of a tasty, authentic style of cuisine that showcases the very best in French gastronomy. Rémy selects his ingredients based on his own specific set of criteria - one of the things that makes him such a demanding chef - from locally-produced vegetables, sustainably-sourced fish and traditionally and respectfully farmed products. The combination of all of these factors is guaranteed to awaken the senses and makes any meal here a great opportunity to get together and a real cause for celebration! But Rémy Giraud doesn't stop there! In fact, he also finds himself at the helm of the hotel's Bistrot, offering an alternative dining experience for Hauts de Loire guests looking for good, honest cuisine and unique dishes. With its carefully-appointed yet comfortable surroundings evocative of a family home and decorated with antiques, this is the place to come to satisfy an appetite for authentic dishes, including meats cooked on a spit or in the region's one and only coal-fired oven stuffed quail, and veal sausage patties, among other things. These typical regional dishes are served in a dining room topped with imposing beams and overlooking the vegetable garden. This is what makes the Hauts de Loire so magical, namely its ability to tailor everything it offers to ensure that each and every guest has the experience they desire right there and then, and because enjoyment is also a matter of taste, Rémy Giraud has created plant-based and gluten-free versions of some of his dishes to offer his guests authentic cuisine that also takes into account their individual dietary requirements.



"The time where a Chef would create his recipes in complete secrecy is over. Sharing has returned at the center of the cooking profession, it is its base. Passing down is now obvious".
 « Le temps où un chef travaillerait ses recettes en secret est révolu. Le partage est revenu au centre du métier de cuisinier, c'est sa base. Transmettre est donc une évidence » – Rémy Giraud. ©Christine Besson



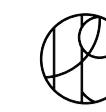
The Bistrot serving simple and authentic cuisine.
 Le Bistrot, pour allier l'authenticité à la simplicité. ©Fabrice Rambert



Rémy Giraud
CHEF DOUBLÉMENT ÉTOILÉ

Il n'est de grande maison sans de belles personnes... Voilà plus de trente ans que Rémy Giraud tient entre ses mains toute l'âme de la gastronomie du domaine des Hauts de Loire. Habitue aux grandes maisons qui l'accueillent dès son apprentissage, il est dès lors celui qui n'a de cesse de découvrir de nouveaux produits, de chercher de nouvelles associations, faisant ainsi de son métier un vivier d'expériences et de créations culinaires. Si son talent n'est plus un doute, son parcours annonçait depuis longtemps une réussite hors du commun : après avoir fait ses armes sur la côte vendéenne, il passe par l'Alsace puis Cahors, avant de rejoindre la brigade du domaine des Hauts de Loire en 1988 auprès du Chef Gérard Hummel. Dès lors, il n'a de cesse de réinventer la gastronomie raffinée, élaborée à partir de produits irréprochables qu'il sélectionne avec exigence. Après plus de 30 ans d'exercice, à faire rayonner la table des Hauts de Loire et il est merveilleux de voir à quel point sa curiosité ne s'est jamais lassée et que ce terroir qu'il connaît si bien, continue de l'inspirer... Faisant partie de ceux pour qui cuisiner c'est offrir, mais aussi partager et transmettre et friand de défis nouveaux, Rémy Giraud, consacré par deux étoiles au guide Michelin depuis 25 ans, relève aujourd'hui le pari d'une carte Bistrot qu'il fait évoluer au gré des saisons. De même, heureux de communiquer son savoir et de confier aux passionnés les secrets de son art, il donne trois fois par semaine des cours de cuisine qui sont d'ores et déjà les immanquables rendez-vous des amateurs et des passionnés, dans de l'école de cuisine qu'il a conçu avec son fils architecte.

Every great restaurant needs great people, and Rémy Giraud has been responsible for every aspect of the Hauts de Loire's culinary offering for over thirty years now. Having become accustomed to working in great restaurants since his days as an apprentice, he is still constantly discovering new products, seeking new combinations and making his kitchen a veritable hotbed of experimentation and culinary creations. Whilst his talent is no longer in question, his background had long indicated the extraordinary success he would achieve. Having earned his stripes on the Vendée coast, he would move on to Alsace and later Cahors before joining the Hauts de Loire team in 1988 under chef Gérard Hummel. Since then he has continuously offered his own takes on sophisticated gastronomic creations produced using the highest quality products that he stringently selects. With over 30 years' experience behind him, developing the glowing reputation of the restaurant at the Hauts de Loire, it is wonderful to see that his curiosity is as strong as ever and that this region that he has come to know so well continues to inspire him. Rémy Giraud is one of those people for whom cooking is about not only giving of oneself but also sharing and passing on and, never one to shy away from a new challenge, the 25-year double-Michelin-starred chef is now taking on the task of creating and managing a Bistrot menu that changes on a seasonal basis. Likewise, he is always happy to share his expertise and the secrets of his art with those who share his passion, giving cooking classes three times a week at the cookery school he designed with his architect son within the hotel grounds. These classes have become a real highlight of the Hauts de Loire experience among both amateurs and those with a real passion for cooking alike.



A spa designed as a beauty apartment...
Un spa conçu comme un appartement de beauté...
©Fabrice Rambert



Recover all the attention of a moment of relaxation on measure.
Retrouver toute l'attention d'un moment de détente sur-mesure.
©Clarins



LE SPA BY CLARINS

Se retrouver, tout en beauté – Find yourself, all in beauty



Le Spa By Clarins, la dédicace beauté des Hauts de Loire. – The Spa By Clarins, the beauty spot at the Hauts de Loire.

Et si le moment était venu de prendre soin de soi ? Les Hauts de Loire n'a fait aucune impasse sur le bien-être et la beauté n'est pas en reste. Preuve en est, le Spa by Clarins, installé dans le parc et conçu exclusivement pour savourer les instants précieux mis au point par la maison Clarins.

A l'abri, dans un cadre préservé, après peut-être quelques heures passées à arpenter les châteaux de la Loire, un moment de détente semble tomber à point... Une fois encore, au domaine des Hauts de Loire, tous les souhaits semblent s'exaucer... Entièrement réservé au bien-être, le Spa by Clarins est une douce invitation à la détente. Bercé par les couleurs oscillant entre le blanc, le rouge et le bois, les cabines de soins, spacieuses et confortables sont un lieu à part, conçu pour une relaxation inédite. Rien de tel que ce cadre apaisant pour lâcher prise et apprécier un moment de détente, choisi pour vous. Les soins Clarins, alliance unique d'actifs généreux et de techniques d'institut, réalisés par les mains expertes nos esthéticiennes thérapeutes permettent de reposer le corps et l'esprit...

Un salon de repos avec vue sur le jardin potager permet de prolonger l'expérience, en toute tranquillité et complète ce lieu idéal des rituels de beauté... Pour les Hauts de Loire, le soin Signature Clarins propose une variation autour des saisons : une composition exclusive conjuguant un soin dédié au Spa et un menu bien-être, aux vertus nutritionnelles, joliment pensé par Olivier Courtin-Clarins, le Chef Rémy Giraud et son Chef Pâtissier Cédric Noël. Ce menu variant selon les produits de saison, se savoure au Bistrot, devant le potager du domaine. C'est une jolie façon d'associer tous les talents des Hauts de Loire et d'approcher une nouvelle fois, une expérience inédite pensée par les équipes attentives de ce lieu unique.

Le Spa Clarins, véritable bulle d'apaisement, au cœur du domaine, appelle sans nul doute un incroyable sentiment de douceur et de plaisir... il ne reste plus qu'à laisser filer le temps, en pente douce, vers plus de calme et de relâchement... Se détendre... et savourer...

Isn't it about time you made some time to put yourself first? If the answer is 'yes', then the Hauts de Loire is the place to come for the ultimate in beauty and well-being, not least because it is home to the Spa by Clarins, located within the hotel grounds and designed exclusively to allow you to relish every precious moment of your time in the care of the Clarins team. What better way to top off a few hours spent exploring the Châteaux of the Loire Valley than with some well-earned relaxation? Well, once again, you're in luck, because the Hauts de Loire is able to cater to your every whim. The Spa by Clarins pulls out all the stops when it comes to well-being and is surely all the invitation you need to relax and unwind during your stay. Featuring soothing red, white and wooden decor, the comfortable and spacious treatment rooms are truly a sight to behold and designed to ensure that you experience the sort of relaxation you've never experienced before. There's no better place to let go and unwind and enjoy some quality 'me time' tailored especially to your needs. The range of Clarins treatments on offer showcase a unique combination of highly beneficial active ingredients and salon techniques performed by the expert hands of our beauty therapists to help relax both body and mind... Why not prolong your visit with some quiet time in the relaxation room overlooking the vegetable garden. The Clarins Signature treatment created especially for the Hauts de Loire has been exclusively designed to reflect the seasons and combines a special Spa treatment with a well-being menu offering various nutritional benefits and beautifully designed by Olivier Courtin-Clarins, chef Rémy Giraud and pastry chef Cédric Noël. The menu will vary depending on the seasonal produce available at the time of your visit and is served in the Bistrot, overlooking the estate's vegetable garden, making it the perfect way to combine everything the Hauts de Loire has to offer and to once again enjoy a brand-new experience created especially for you by this unique hotel's attentive staff. The Clarins Spa is a real little haven of peace and tranquility at the heart of the estate, guaranteed to foster an unbelievable sense of pleasure and ease, so just sit back, unwind and let time slip slowly by as you enjoy this perfect opportunity to let go... and relax... and relish...



La fermeté
de votre peau,
le ressort
de sa jeunesse.

Vous, avant tout.

Nouveau Extra-Firming Jour et Nuit

Raffermit, lifie,
réduit les rides.

À 40 ans, donnez du ressort
à votre peau. Innovation
des Laboratoires Clarins,
les nouveaux soins Extra-Firming
réactivent la fermeté à sa
source grâce à l'extrait de fleur
kangourou. Votre peau trouve
en elle-même le ressort
de sa jeunesse!

Extra-Firming: plus de
8 extraits de plantes
pour rendre votre peau
• plus lisse
• plus ferme
• plus radieuse

89%
DES FEMMES
TROUVENT LEUR PEAU
PLUS FERME.*

*Test de satisfaction - Crèmes Jour et Nuit,
toutes peaux - 107 femmes - 14 jours

CLARINS



Interview Croisée

Entre créativité et inspiration... Deux maîtres du genre nous livrent leur *point de vue*.

A joint interview on the importance of creativity and inspiration... Two masters of the game give us their perspective:

1. Selon quels critères choisissez-vous les produits de vos recettes ?

Olivier Courtin-Clarins : En premier lieu je choisis ce que j'aime. Exit la culpabilité. Je choisis les ingrédients qui m'inspirent sans idée préconçue, en privilégiant les produits issus d'un développement durable et raisonnable. J'aime aussi les produits qui n'ont pas besoin d'être cuits pour être cuisinés (le gravlax, les légumes, les fruits) et détourner certaines utilisations.

Rémy Giraud : Je me fie aux saisons. La qualité suit en général d'autant que je suis très attaché aux produits de proximité. Notre région est un terroir extraordinaire !

2. Quelles sont les associations les plus surprenantes de vos propositions culinaires ?

OCC : Bien que très traditionnel, j'ai découvert le quinoa, l'épeautre, le millet que j'utilise en accompagnement ou en plat unique. J'adore détourner un produit, je fais par exemple un risotto à base d'une brunoise de légumes pour remplacer le riz. J'aime sublimer les produits bruts avec juste une touche d'huile d'olive ou d'épices pour retrouver leur véritable saveur.

RG : La glace pomme de terre aux olives cristallisées, le bœuf poché associé à une sauce à base de vin blanc, le pamplemousse marié à la cardamome et au coquelicot ! Cuisiner, c'est imaginer !

3. Quels sont les trois mots qui racontent votre démarche culinaire ?

OCC : Le goût, l'audace, le plaisir.

RG : Les produits locaux, l'optimisation des saveurs, l'inspiration !

4. Quelle est votre plus belle découverte en cuisine ?

OCC : Les épices sans aucun doute ! Elles me permettent de jouer selon mon humeur avec les saveurs. Je peux me régaler d'asperges juste ébouillantées et bien croquantes sur lesquelles je mets juste un peu de poivre des oiseaux pour ses notes subtiles d'agrumes. J'aime particulièrement le curcuma.

RG : Je ne peux pas départager l'anguille rose et l'alose, en utilisant des techniques qui me sont propres pour (re)découvrir ces poissons.

1. On what criteria do you base your selection of the products that go into your dishes?

OCC: First and foremost I choose what I like. That's my disclaimer. I choose what I like, ingredients that inspire me, with no preconceived ideas and the emphasis very much on products that have been sustainably produced in a controlled manner. I also like products that don't need to be cooked to be prepared (such as gravlax, legumes, fruits and the like) and I like to use them in ways they wouldn't usually be used.

RG: Personally, I place my trust in the seasons, and the quality generally then follows, particularly as I am very fond of using local produce. Our region produces some extraordinary ingredients, after all!

2. What are the most surprising culinary combinations you have created?

OCC: Whilst it might be very traditional, I discovered that quinoa, spelt and millet work well together and I serve this as an accompaniment or as a dish in itself. I love creating my own take on a dish, like a risotto that uses chopped vegetables instead of rice. I like to enhance the basic ingredients with just a touch of olive oil or spice to bring out their true flavour.

RG: Potato ice cream with crystallised olives, poached beef served with a white wine-based sauce and grapefruit combined with cardamom and poppy! Cooking is all about the imagination

3. What three words would you use to describe your culinary approach?

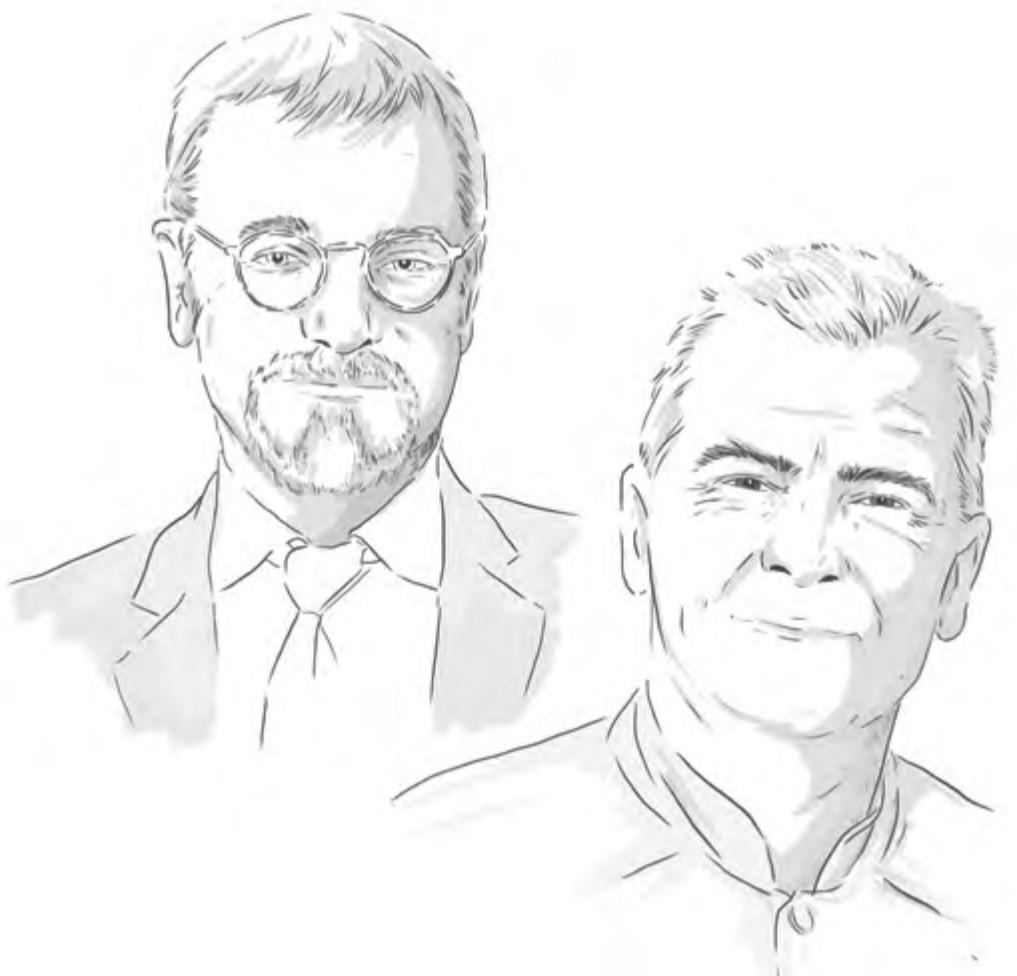
OCC: Taste, daring and enjoyment.

RG: Local produce, flavour optimisation and inspiration!

4. What's the best culinary discovery you've ever made?

OCC: Spices, without any shadow of a doubt, because they allow me to tailor the flavours in a dish to reflect my mood... I really love nice crunchy, lightly blanched asparagus that I lightly sprinkle with bird pepper for its subtle citrus notes. Turmeric is a particular favourite of mine.

RG: I can't decide between the pink eel and the shad as I like to create my own (new) take on these fish using my own techniques.



Dr Olivier Courtin-Clarins

Directeur Général du Groupe Clarins / Managing Director of the Clarins Group.
Auteur des livres / Author of the books « *Belle dans mon assiette* », 2017
et « *Docteur je veux être la plus belle* », 2014.

Rémy Giraud

Chef doublement étoilé des Hauts de Loire.
Double-Michelin-starred chef at the Hauts de Loire.



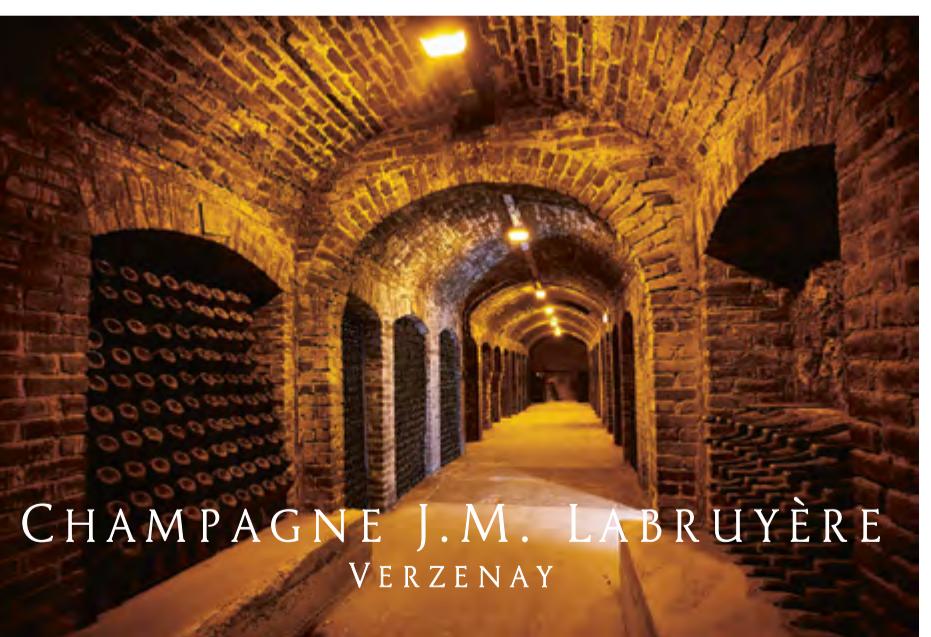
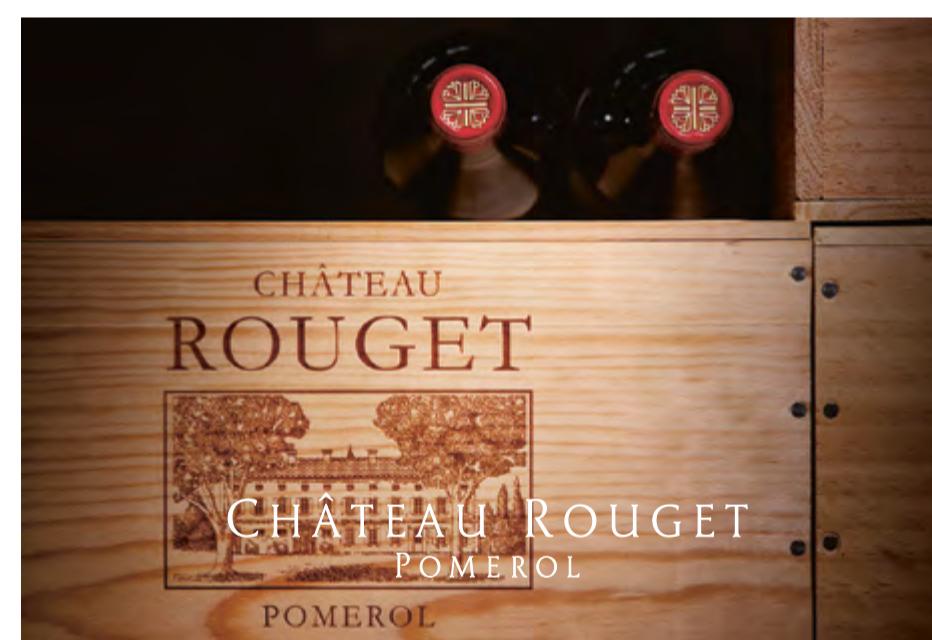
Menu Bien-être Clarins x Les Hauts de Loire

Pour faire le plein de protéines, de vitamines et de fibres tout en légèreté, découvrez notre menu plaisir aux vertus nutritionnelles indéniables, à l'apport calorique raisonnable et dont certains ingrédients sont choisis dans la palette d'actifs Clarins. Caille de chèvre sur légumes verts croquants à l'huile de coque maison et dessert Healthy Chocolat-Framboise accompagné de framboises et herbes fraîches et sorbet au thé.

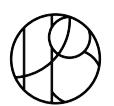
Our delightful menu of light dishes, some of the ingredients of which are selected from the Clarins range of active ingredients, offers undeniable nutritional benefits to ensure you get all the protein, vitamins and fibre you need and is suitable for those on a calorie controlled diet. Goats cheese curd on a bed of crunchy green vegetables with homemade husk oil and a healthy chocolate and raspberry dessert served with fresh raspberries and herbs and a tea sorbet.



**DOMAINE LABRUYÈRE
MOULIN-À-VENT**



www.famille-labruyere.com
info@labruyere.wine



HOTEL MONT-BLANC*****

Un hôtel mythique au pied du Mont-Blanc | A legendary hotel at the foot of Mont Blanc



Hôtel Mont-Blanc, 62 Allée du Majestic, 74400 Chamonix-Mont-Blanc, +33 4 50 53 05 64 – www.hotelmontblanchamonix.com

Le Mont-Blanc, fascine, appelle les amoureux d'espace et de légendes... Il est celui qui depuis des décennies constitue un appel intime vers le danger, vers la domination d'une nature sublime et puissante... Blanc, éblouissant, majestueux. Le Mont-Blanc est ce monstre blanc qui depuis toujours intimide les savoyards les plus aguerris. Il toise le monde, joue de surprises parfois fatales et veille sur un village qui en a fait sa légende. Chamonix, village niché au pied de la chaîne du Mont-Blanc, avait accueilli les premiers Jeux Olympiques d'hiver en 1924. C'est ici également que l'Hôtel Mont-Blanc s'est posé à flanc de montagne depuis 1849. Dans cette vallée millénaire, il est depuis l'une des adresses mythiques du groupe H8 Collection. Entièrement rénové, parsemé de petites touches de modernité qui n'enlèvent rien à son style Chamonard et à son authenticité, cet établissement mythique, véritable institution du village, offre toujours aujourd'hui une atmosphère chaleureuse sans pareille. La vue imprenable embrasse tous les versants français et on ne peut que rester ébahie devant tant de beauté... Au cœur du village, dans une rue calme et apaisée, la bâtie de l'hôtel dévoile sa façade blanche éclatante et ses volets bleus. C'est une revigorante bolée d'air pur et frais, unique, magique. Une fois franchie la porte, on découvre l'élegance des palaces du XIX^e lorsque la clientèle chic et raffinée découvrait les premiers sports de neige. Bercée entre nature et minéralité, les chambres, aux boiseries d'inspiration savoyarde, s'ouvrent sur une vue époustouflante. Entre damier et couleurs vives, modernité et mobilier sur mesure, chaque chambre est une chance renouvelée de lâcher prise, ouvrant sur le toit du monde. Et chaque matin, l'hôtel offre le bonheur exceptionnel de se réveiller face au plus grand sommet des Alpes : le Mont-Blanc. Cinq étoiles accompagnent désormais le nom très envié de l'un des plus beaux hôtels des Alpes. Tout le personnel est là pour que l'on se sente bien, comme chez soi, entre amis... Le Matafan, restaurant bistronomique accueille les hôtes pour faire découvrir les plats typiques de la région. C'est le cadre idéal pour savourer une cuisine qui retourne à l'essentiel, à la fois fine et goutteuse. Un bar-lounge permet de se restaurer à tout moment et de prendre un verre en toute

convivialité, tout en appréciant le décor magique des montagnes environnantes. Un Spa by Clarins pour la beauté, une salle de sport pour la forme, une piscine pour la détente... Rien n'a été oublié pour que chaque séjour soit un pur moment de plaisir et de confort. Il ne reste plus qu'à choisir quelques jours pour s'installer dans ce palace de la Belle Époque, véritable écrin au cœur de la vallée des Alpes... Sans doute un avant-goût du paradis.

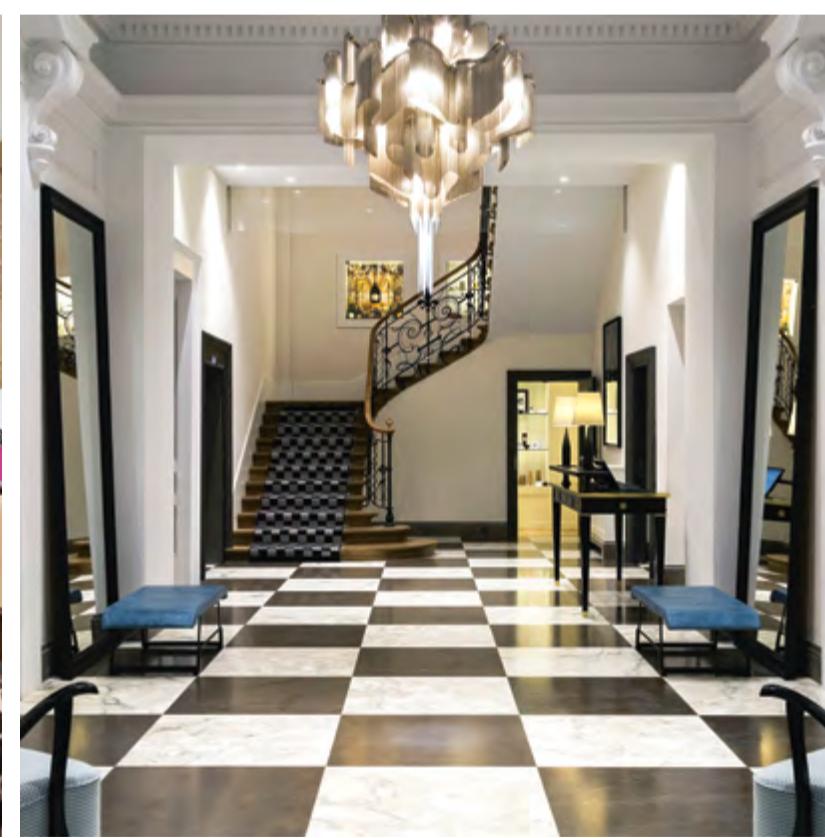
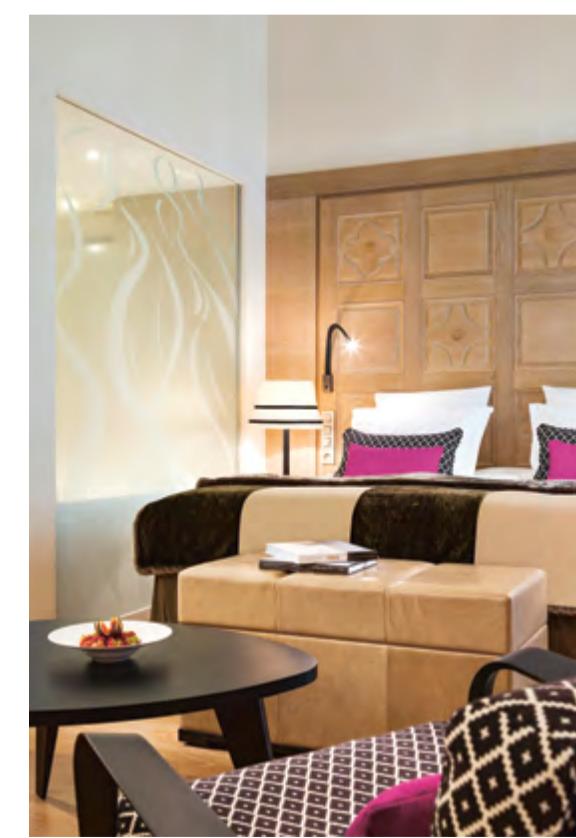
The captivating Mont Blanc is guaranteed to appeal to those who like wide open spaces shrouded in myth and legend and has been attracting thrill-seekers for decades, bringing them here in a bid to dominate this sublimely powerful feat of nature in all its dazzling, white, majestic glory. Mont Blanc is this imposing white monster that has intimidated even the most hardened of Savoyard residents since the beginning of time, weighing them up, throwing out the odd surprise, sometimes fatal, and keeping watch over a village that has adopted its legend as its own. The village of Chamonix, nestled at the foot of the Mont Blanc mountain range, hosted the first Winter Olympics in 1924. It is also home to the Hôtel Mont-Blanc, which has stood on the mountainside here in this thousand-year-old valley since it was built in 1849 and has become one of the legendary properties in the H8 Group's collection. Now fully renovated, this legendary hotel incorporates various little modern touches whilst maintaining every inch of its Chamonix charm and authenticity and has become one of the village's true institutions, still, to this day, offering the same unrivalled warmth and atmosphere that it always has. The property also boasts breath-taking views of all French-facing sides of the mountain, the beauty of which is simply astounding. The hotel itself stands on a quiet street at the heart of the village, its dazzling white frontage contrasting with its blue shutters, creating the effect of a magical and uniquely invigorating breath of fresh, clean air. Once inside, what you'll find is the elegance of a 19th-Century palace, harking back to the time when the hotel's chic and sophisticated clientele were discovering the first winter sports ever practised here. Nestled amid the



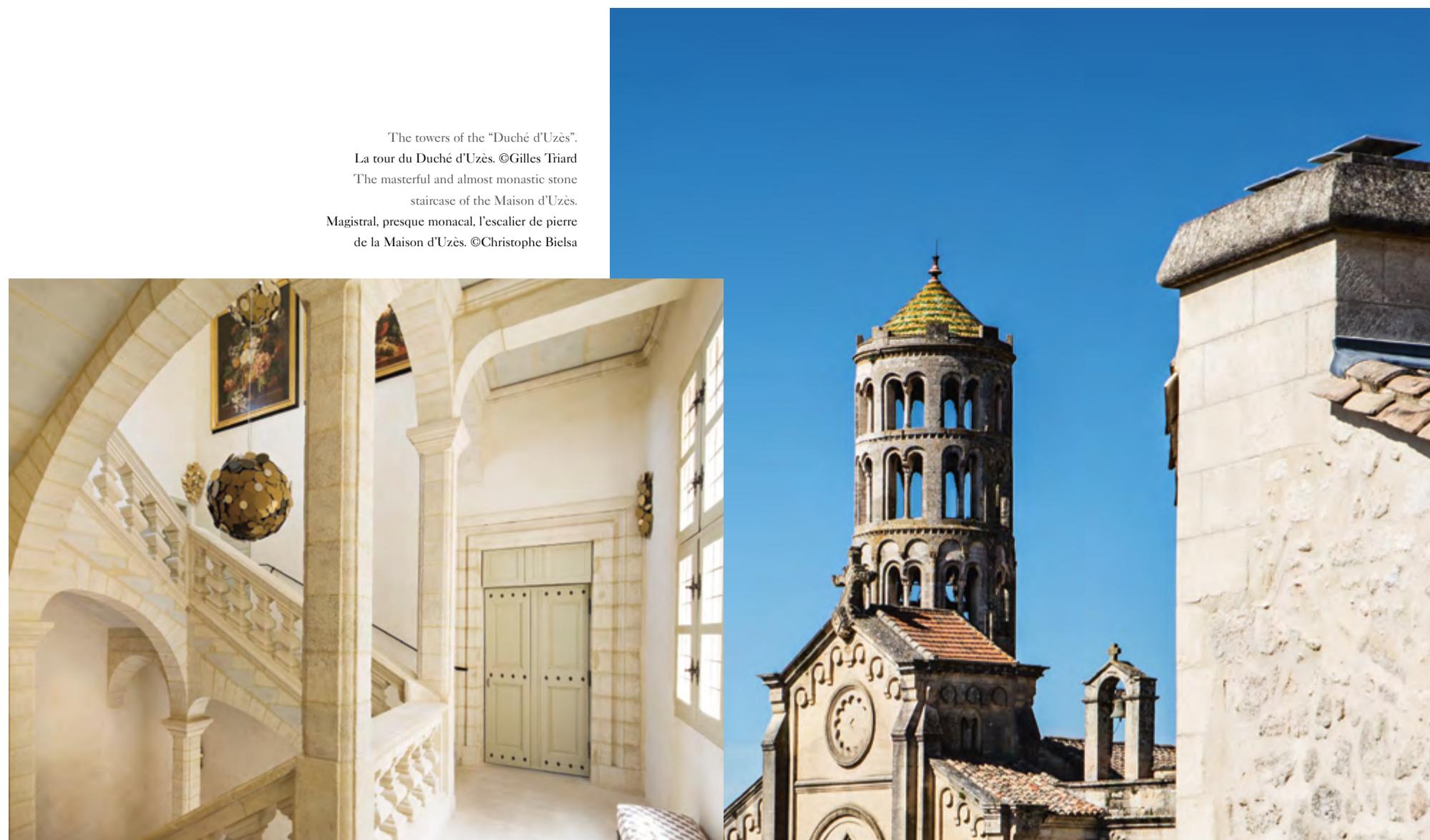
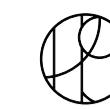
One of the many rooms with a view of Mont Blanc and the warm colors of Chef Mickey Bourdillat's restaurant Matafan.
L'une des nombreuses chambres avec vue sur le Mont-Blanc et les couleurs chaudes du restaurant le Matafan du Chef Mickey Bourdillat.
©Fabrice Rambert



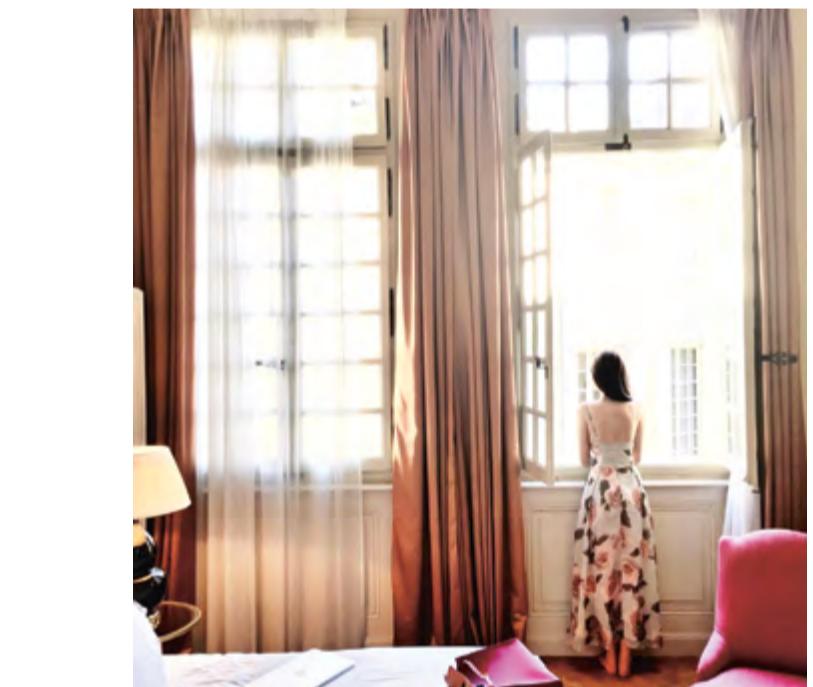
surrounding nature and mineral life, the hotel's guest rooms, complete with Savoie-inspired wood paneling, boast spectacular views. Between checked fabrics and vibrant colours, modernity and custom-made furniture, each room provides a fresh opportunity to relax and let go, perched up here on top of the world, with the extraordinary joy of waking up every morning facing the highest peak in the Alps: Mont Blanc. The hotel, one of the finest and most sought-after in the Alps, has now been awarded a 5-star rating, and as you would expect of a hotel belonging to the H8 collection, the hotel's staff pull out all the stops to ensure that guests feel at home and among friends here. Bistro restaurant Le Matafan serves up a selection of typical regional dishes for guests to enjoy and provides the perfect setting in which to savour this fine, tasty style of cuisine that really goes back to basics. The welcoming lounge-bar, meanwhile, is the place to grab a bite to eat or a drink at any time of the day as you take in the magic of the surrounding mountains. The hotel's Spa by Clarins has all your beauty needs covered, as well as a gym for keeping up your fitness levels and a swimming pool for relaxation. Basically, you'll find everything you could possibly need here to enjoy an extremely pleasurable and comfortable stay. All that remains is to decide when you want to go and to book your stay at this luxury Belle Epoque hotel in a magical setting at the heart of the Alpine valley - a guaranteed little taste of paradise.



The rooms, with woodwork of Savoie inspiration, & the lobby with art deco accents.
Les chambres, aux boiseries d'inspiration savoyarde et le lobby aux accents art-déco.
©Fabrice Rambert



The towers of the "Duché d'Uzès".
La tour du Duché d'Uzès. ©Gilles Triand
The masterful and almost monastic stone
staircase of the Maison d'Uzès.
Magistral, presque monacal, l'escalier de pierre
de la Maison d'Uzès. ©Christophe Bielsa



Room with a view.
Chambre avec vue. @ValentineinParis
Welcome to La Table d'Uzès, with its discreet interior.
La discréteur de la salle intérieure...
Bienvenue à la Table d'Uzès. ©Christophe Bielsa



LA MAISON D'UZES*****

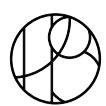
Un hôtel particulier du XVIIe siècle dans une ville d'Art et d'Histoire | A XIVth century manor house in a city of Art and History



La Maison d'Uzès, 18 Rue du Dr Blanchard, 30700 Uzès, +33 4 66 20 07 00 – www.lamaisonduzes.fr

Le Sud de la France regorge de lieux aussi discrets que merveilleux... Dans ce paysage qui voit se succéder d'une seconde à l'autre le ciel ombragé et le soleil brûlant, il est aujourd'hui une destination qui offre une découverte inattendue, une maison confidentielle du XVII^e siècle dont on s'échange l'adresse entre connaisseurs... La Maison d'Uzès. C'est un secret abrité par une bâtie qui fut successivement maison de famille, pensionnat de jeunes filles, cabinet médical puis université populaire avant de devenir un hôtel et d'entrer dans la collection particulière du groupe H8 Collection en 2016. Ici, dans la ville où combien élégante du Gard, illustrant son riche passé par un dédale de ruelles et de places ombragées, la Maison d'Uzès fait rayonner sa façade comme un joyau préservé. Entre les murs, dans le cadre intime et raffiné classé monument historique, quelques chambres accueillent les hôtes, comme s'il fallait mériter d'y séjournier tant le lieu est exquis et singulier. Les chambres sont à la fois raffinées, contemporaines et lumineuses, aménagées autour d'un escalier monumental de pierre blanche à balustres biaises du XVII^e siècle et d'un escalier dérobé que l'on devine à peine. On accède ainsi aux étages supérieurs et aux vues pittoresques sur les toits d'Uzès. Ambiance feutrée, toit mansardé, donnant sur la Cour d'Honneur, l'édifice de l'école Sainte Anne ou la Tour Fenestrelle, les chambres appellent toutes au calme et à la sérénité. Le Spa by l'Occitane, le hammam et le bain romain sont installés sous les voûtes romanes, n'attendant que le moment où vous souhaitez prendre soin de vous... Lorsqu'il est temps de passer à table, la Table d'Uzès sous la houlette du Chef Christophe Ducros, récompensé par une étoile au guide Michelin, joue avec les sens et les accords aussi audacieux que surprenants. Le Chef choisit avec exigence les légumes et fruits glanés sur le marché de la Place aux Herbes. Entre couleurs et saveurs, ils s'associent en cuisine aux herbes aromatiques et livrent une cuisine pleine de fraîcheur et de douceur rappelant le site merveilleux de l'hôtel. Au Printemps, le Patio dresse ses tables à ciel ouvert, entretenant la magie de la douceur ambiante. Rien ne semble pouvoir enrayer le doux bonheur d'être ici...

The South of France is simply teeming with wonderfully understated little beauty spots, and there is one destination on this extraordinary landscape, which can be shrouded in cloud cover one moment and bathed in sunshine the next, that offers a real taste of the unexpected, a secret 17th-Century house known only among those in the know, this being the Maison d'Uzès. This little gem is a secret hidden by a building that has been a family home, a girls' boarding school, a medical practice and even a community college over the course of its history before becoming a hotel and part of the H8 group's in 2016. Here in the oh-so elegant Gard, amid a labyrinth of narrow streets and shady squares bearing testimony to its rich past, the proud façade of the Maison d'Uzès stands glistening like a jewel. Inside, in the intimate and sophisticated surroundings of this unique listed historic monument, the hotel's relatively few guest rooms, each exquisitely decorated, accommodate visitors in a manner that suggests that such a privilege must have been earned. The rooms themselves are not only sophisticated but also contemporary and bright and centred around an imposing white stone staircase with skewed balustrades and a barely perceptible hidden staircase providing access to the upper floors and the picturesque views across the rooftops of Uzès. The hotel's mansard-roofed guest rooms offer plush surroundings and overlook the main courtyard, and the Fenestrelle Tower, all affording the peace and quiet you need for a relaxing stay. The Spa by l'Occitane, the hammam and the Roman bath are housed in the hotel's Roman vaults, ready and waiting for you to come and enjoy... When the time comes to start thinking about dinner, the Table d'Uzès, under the leadership of Michelin-starred chef Christophe Ducros, serves up a real treat for the senses with its array of wonderfully daring yet harmonious compositions. The chef carefully selects his fruit and vegetables from the market on the Place aux Herbes, their myriad of colours and flavours carefully combined with aromatic herbs and coming together on the plate to create dishes that simply ooze freshness, delicately created to reflect the wonderful location of the hotel. Come the spring, tables are laid out on the Patio to enable guests to really soak up the ambience of this truly magical setting. You'd be hard pushed to find anywhere else you'd rather be...



LE VIEUX CASTILLON****

Un balcon sur la Provence, une fenêtre ouverte sur l'histoire | A panorama of the Provence, A window into history



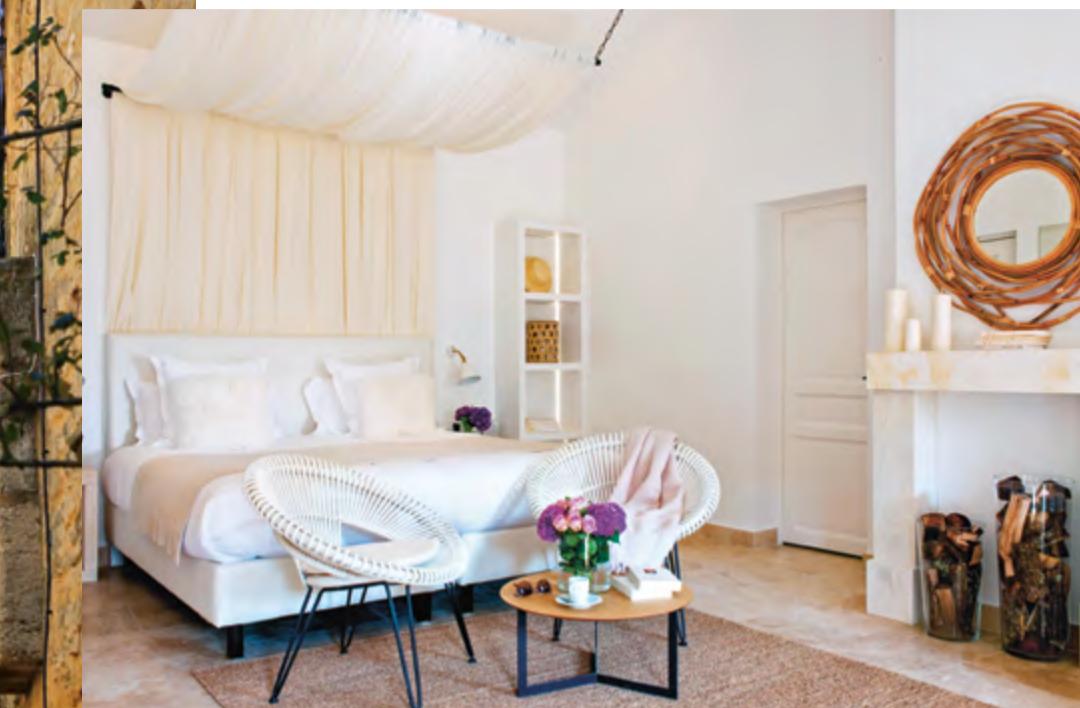
Le Vieux Castillon, 10 Rue Turion Sabatier, 30210 Castillon-du-Gard, +33 4 66 37 61 61 – www.vieuxcastillon.fr

Quoi de plus magique pour une pause détente en Provence ? Au milieu d'une nature foisonnante, entre Nîmes et Avignon, aux portes des Alpilles, prenez le temps de faire une halte... Ici, la nature est accueillante et vous prend dans sa chaleur douce. On entend à peine l'onée qui s'écoule en contrebas du village, Castillon-du-Gard, ce village au charme qui traverse les siècles et s'ouvre sur le monde... Dans ce lieu unique et magique à la fois, les couleurs de la nature promettent un séjour rempli de charme et de poésie. Le pont du Gard n'est pas loin. La Camargue, ses hordes de chevaux aux robes claires, et les Cévennes, non plus... Ces noms résonnent comme des légendes. Le soir, quand le soleil illumine doucement la pierre, c'est le moment de savourer le rare bonheur d'un instant suspendu dans le temps. Chut, écoutons le silence. Posé tel un précieux talisman, une bâtie Renaissance encaissée dans la pierre siège au cœur du sublime village médiéval de Castillon-du-Gard dominant les garrigues... Nulle part ailleurs la lumière n'est aussi émouvante. La palette riche et magique des couleurs, des saveurs et des fragrances de la Provence révèle l'authenticité de cette destination. Sous la protection bienveillante des cyprès et des oliviers, un hôtel vous invite également à la découverte d'une région exceptionnelle. C'est le Vieux Castillon, dont le nom est déjà la promesse d'un bâtiment chargé d'histoire. Dans la fraîcheur de la bâtie, passerelles, escaliers et salons créent la surprise d'une architecture authentique, menant parfois à des terrasses sur les toits de tuiles colorées... Bientôt, organisées en petits hameaux, on découvre l'une des vastes chambres qui inspire l'harmonie, véritable invitation à la détente paisible et douce. On s'y sent bien, accueilli par la certitude qu'ici, le temps va s'étirer pour nous offrir chaque seconde un infini bien-être... L'atmosphère soignée, les lignes droites et épures des meubles en pierre apportent une note d'élégance très contemporaine au cœur d'une ambiance nature et feutrée. A l'heure de table, une restauration ensoleillée est servie à la Table du Castillon, orchestrée par le jeune et talentueux chef Benoît Dahai, formé par Rémy Giraud, doublement étoilé, des Hauts de Loire. Il propose une cuisine simple et conviviale faisant

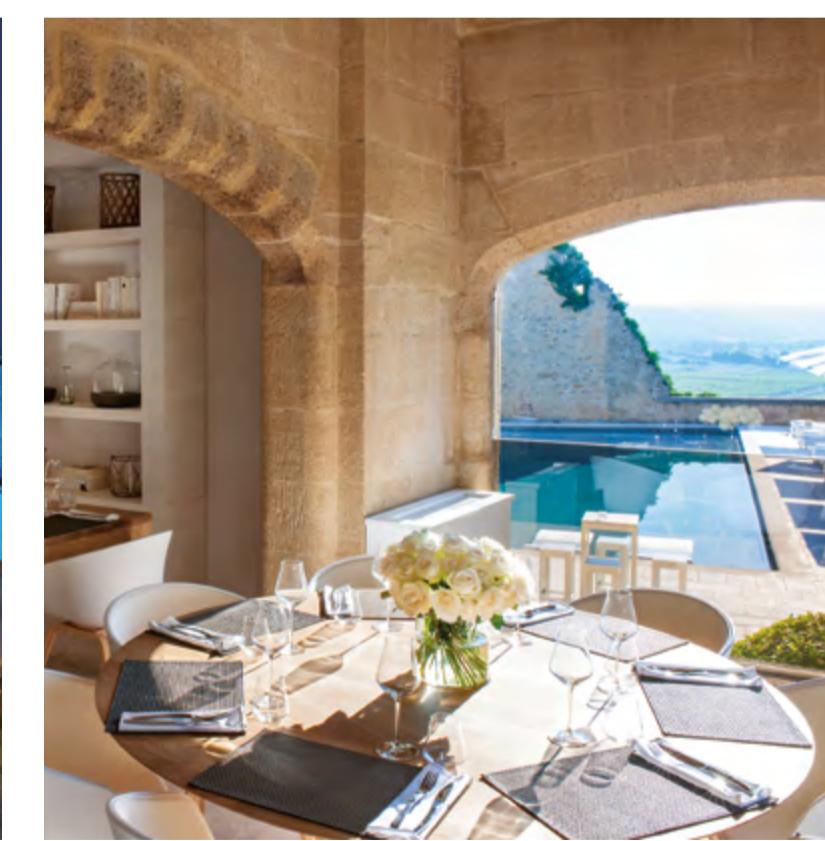
la part belle aux produits de saison et aux producteurs locaux pour faire entrer toute la région dans ses compositions aux mille saveurs. Dehors, la piscine s'ouvre sur les vignobles de Provence... Et pour optimiser l'équilibre intérieur que procure l'atmosphère du Vieux Castillon, le Spa by l'Occitane propose des rituels de soins et de beauté tirés du grand herbier de Provence. Ici, le temps s'étire comme un voile, et chaque seconde est à déguster doucement...

What could be more magical than a relaxing break in Provence? Surrounded by abundant nature, in an idyllic location between Nîmes and Avignon and at the gateway to the Alpilles, the Vieux Castillon is the perfect place for a peaceful and relaxing break amid lush natural surroundings where you're guaranteed a warm welcome. In fact, you will barely even hear the sound of the rainwater flowing down through the village below - the charming village of Castillon-du-Gard, which has spanned the centuries and now embraces the world. The colourful nature that surrounds you here at this unique and magical destination is sure to give your stay that special touch of poetic charm. The Pont du Gard aqueduct is also not far away, and neither are the Camargue region, with its hordes of grey-coated horses, or the Cévennes mountain range, all of which are legendary features of the Provençal landscape. The sun gently illuminating the stonework in the evening makes this the perfect time to savour a rare, blissful moment suspended in time. Sshh! Listen....silence. A Renaissance building set in stone sits at the heart of the delightful medieval village of Castillon-du-Gard like a precious talisman, overlooking the surrounding scrubland. Nowhere is the light as soulful as it is here. The rich, magical palette of colours, flavours and fragrances of Provence are indicative of the genuine authenticity of this place. Under the watchful eye of the surrounding cypress and olive trees, one hotel in particular sits, invitingly, waiting for you to come and explore this truly extraordinary region: the Vieux Castillon, whose name alone tells you that this is a place with a lot of history behind it. Within the cool surroundings of the building itself, a series of walkways, stairs and lounges make for some amazing

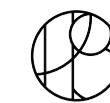
From the alleyways to the room,
the refreshing shade of the Castillon du Gard.
Des ruelles au chambre, les ombres rafraîchissantes
de Castillon du Gard. ©Guillaume de Laubier



and truly authentic architecture, and you never know when you might end up on a terrace overlooking the colourful tiled rooftops surrounding the property. The hotel's extensive guest rooms, arranged in the form of little hamlets, inspire a certain sense of harmony and are all the invitation you could need to really unwind and enjoy a peaceful and relaxing stay. You're sure to feel right at home here, safe in the knowledge that time at the Vieux Castillon tends to almost stand still, filling every second with an infinite sense of well-being. The tasteful ambience and the simple, minimalist stone furniture give the place a certain very contemporary elegance and a plush yet natural feel. When it comes to dining, the hotel's Table du Castillon restaurant, run by talented young chef Benoît Dahai who trained under double-Michelin-starred chef Rémy Giraud of Hauts de Loire fame, provides a sunny setting in which to enjoy the culinary delights on offer. The cuisine served here is simple and unpretentious and showcases seasonal local produce, incorporating all aspects of the region into the incredibly flavoursome dishes on the menu. Outside, meanwhile, the swimming pool lies overlooking the vineyards of Provence, and just to optimise the sense of inner harmony that the atmosphere at the Vieux Castillon helps to create, the Spa by L'Occitane offers a selection of beauty and skincare treatments inspired by the plethora of herbs and plants for which Provence is renowned. Time has a tendency to pass very slowly here, fortunately, so savour every moment while you can...



Cinema by night, lunch with a view by day.
The multiple facets of the Vieux Castillon.
Cinéma la nuit, déjeuner avec vue le jour.
Les multiples facettes du Vieux Castillon.
©Guillaume de Laubier



ERMITAGE HÔTEL

Une maison Arty surplombant la baie de Saint-Tropez | An arty house overlooking the bay of Saint-Tropez



Ermitage Hôtel, 14 Avenue Paul Signac, 83990 Saint-Tropez, +33 4 94 81 08 10 – www.ermitagehotel.fr

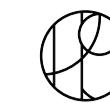
On pense tout connaître de St Tropez : ses plages, ses soirées et sa place des Lices... Pourtant, un lieu préservé et authentique semble rassembler les images mythiques du village dont la renommée a fait le tour du monde : l'Hôtel Ermitage, joliment situé au pied de la citadelle à quelques minutes du port. Initialement construit comme une villa du XIX^e siècle, il s'affiche en complet décalage avec les grands palaces tropéziens. A l'abri des pins centenaires, des bambous et des chênesverts, il offre une vue exceptionnelle surplombant le golfe de St Tropez, plongeant sur les toits du village. Une envolée unique sur les tuiles de terre cuite, offrant mille couleurs aux camaïeux changeants au gré de la lumière. Une terrasse en plein ciel donnant sur la mer et ses ondulations. N'est-ce pas l'endroit idéal où siroter un apéritif entre amis ou se retrouver en fin de soirée pour refaire le monde... ? Ici, le mythe de St-Tropez est intact et les étoiles sont à portées de main...

Cette résidence familiale paisible a été transformée en un hôtel dès le début du siècle dernier avant de devenir l'une des destinations les plus exclusives et festives de Saint-Tropez. Il est conçu comme une maison de vacances qui vous accueille en toute convivialité, assurant un service soigné et juste. Endroit atypique, conjuguant art, fantaisie et mobilier vintage, l'hôtel est parsemé de vieux meubles design et de pièces rares. Un terrain de pétanque symbolise tout l'esprit de cet hôtel qui semble tout avoir d'une maison d'amis où l'on se retrouve pour passer du bon temps. Partout la lumière offre une nouvelle interprétation de la beauté des lieux... Ainsi, selon les heures de la journée ou de la nuit, l'Ermitage revêt plusieurs visages tout en conservant son atmosphère de maison de vacances. Au sein des salons qui se succèdent ou encore sur la terrasse surplombant la baie de Saint-Tropez, la carte du restaurant Tigrr s'articule autour du meilleur de la cuisine thaï et asiatique où se pressent les habitués et les connaisseurs.

Everyone thinks they know St Tropez - beaches, glamorous parties, the Place des Lices... But there is one authentic, preserved little corner of its past that still seems to embody the legendary images of this village that has become world-renowned, this being the Hôtel Ermitage, beautifully located at the foot of the citadel, just a few minutes from the port. Initially built as a villa in the 19th Century, it makes for quite a stark contrast with the town's larger luxury hotels. Sheltered by the hundred-year-old pine, bamboo and holm oak trees, the hotel offers spectacular views across the Gulf of St Tropez and a unique bird's-eye view of the surrounding village and its terracotta tiled roofs, their thousand-and-one different shades changing with the light. It also boasts an outdoor terrace overlooking the rippling waves of the sea below - the perfect spot for a relaxed aperitif with friends, or perhaps for putting the world to rights at the end of the evening? The legend

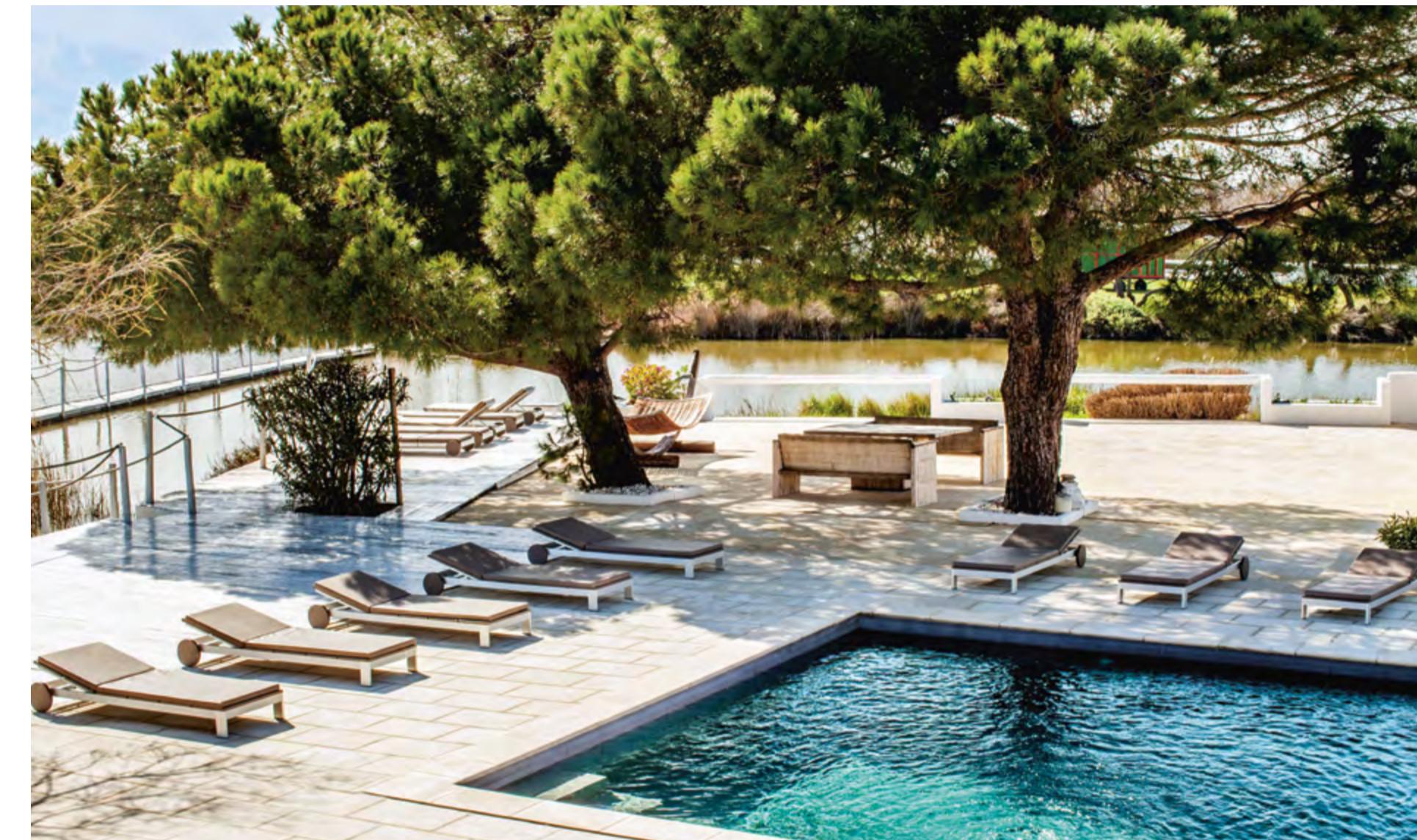


The magnificent view of the citadel of Saint-Tropez from our terrace.
La magnifique vue sur la citadelle de Saint-Tropez depuis notre terrasse. ©Dr



LE MAS DE LA FOUCHE ***

Un écrin sauvage au cœur de la Camargue | A taste of wilderness at the heart of the Camargue



Le Mas de La Fouche, Route du Petit Rhône, 13460 Saintes-Maries-de-la-Mer, +33 4 90 97 81 02 – www.masdelafouche.com

C'est en posant vos yeux sur le lointain que vous vous sentirez pourtant si proche de la Camargue. Entre vous et l'horizon, se dessinent les silhouettes qui font ce pays comme aucun autre. Les cornes des taureaux piquent le ciel, les crinières des chevaux sauvages les caressent, les flamands roses les tutoient. Une atmosphère particulière y règne comme un contre jour permanent, car il y a bien en Camargue, tout ce qu'elle veut bien nous laisser voir et tout ce qui nous est inaccessible. La dualité d'une région si accueillante et pourtant si sauvage.

Looking off into the distance you will never feel closer to the Camargue. The figures materialising between you and the horizon demonstrate what makes this region unlike any other. Bull horns spike the skyline whilst the manes of wild horses caress the horizon and pink flamingos blend harmoniously into the backdrop. There is a unique ambience to be felt here, like a permanent back light, with the Camargue revealing everything it wants us to see and everything that is inaccessible to us. The duality of a region that is so welcoming and yet so wild.

En foulant le pied les terres sablonneuses de Camargue, en observant les friches de roseaux qui s'étirent des bras de mer ou de rivière, personne ne soupçonnerait que la région fut façonnée par l'homme. Dans une époque où les crues du Rhône succédaient aux tempêtes de mer, il fallait pouvoir contenir les humeurs de la Nature, voire même s'en servir pour l'agriculture. Dès le moyen-âge, les premières digues seront construites, mais ce n'est qu'à partir du XVIII^e siècle que l'agriculture, la saliculture, l'élevage et la riziculture progresseront, finissant de dessiner la Camargue telle qu'on la connaît aujourd'hui. Mais si la Camargue est une terre agricole, cette exploitation ne représente qu'un quart de son territoire. Le reste appartient à ce côté sauvage, cette partie d'ombre magnifique et éclatante de vie qu'il faut mériter pour observer.

Treading the sandy lands of the Camargue, observing the wild reeds sprawling out towards the rivers and seas, no-one would ever suspect that the region was in fact forged by man. At a time when the Rhône regularly experienced flooding and sea storms, it was important to be able to harness nature's mood swings, and even to exploit them for agricultural purposes. The first seawalls were built in the region in the Middle Ages, but only from the 18th century onwards would the practices of agriculture, salt culture, farming and rice-growing develop, helping to shape the Camargue region that we know today. The Camargue may be an agricultural region, but this practice actually accounts for only a quarter of its land. The rest is wild land, the magnificent darker side of the region so teeming with life that simply has to be seen to be believed.

C'est dans ce paysage où l'espace d'une minute, le ciel menace et la suivante il vous embrasse, au cœur de cet environnement farouche, que s'est établi le Mas de la Fouche, en respectant du mieux possible la nature qui l'entoure. Y séjourner veut dire s'isoler, car le Mas de la Fouche cristallise au mieux l'expression «au milieu de nulle part». Aucune circulation, aucune habitation, que vous, la nature, les embruns et les plages désertes. La seule compagnie que vous y trouverez sera celle des flamands roses faisant escale dans les marais de l'hôtel, ou des taureaux sauvages, leur fougue ou leur passivité, paissant dans les clairières en vue depuis les chambres. Car oui, la nature s'invite jusque dans l'hôtel...

Within this rapidly changing landscape, where the sky can be dark and threatening one minute and embracing you the next, at the heart of this savage environment sits the Mas de la Fouche, designed to respect its natural surroundings as best possible. A stay here is rather an isolating experience, since the Mas de la Fouche epitomises the expression 'in the middle of nowhere'. You'll find no traffic and no other indication of human life here other than yourselves, alone with the surrounding nature, the sea spray and the deserted beaches. The only company you will enjoy here is that of the pink flamingos that can sometimes be found in the hotel's marshlands, or perhaps some wild bulls, their spirit or their inertia, grazing in the clearings visible from the guest rooms. Nature is, after all, a big part of life at the hotel.



HÔTEL MATHIS***

Une adresse parisienne confidentielle | A confidential Parisian address



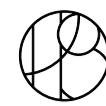
Hôtel Mathis, 3 Rue de Ponthieu, 75008 Paris, +33 1 42 25 73 01 – www.hotelmathis.com

Paris aussi a son triangle d'or... Et au sein de celui-ci, rien ne fait plus rêver que l'avenue des Champs-Élysées. Plus de deux kilomètres s'étirent de la place de l'étoile à celle de la Concorde, croisant sur leur passage le Grand et le Petit Palais, les voûtes des théâtres, les trottoirs fleuris et les maisons qui font rayonner le luxe français. A deux pas de là, dans la discrétion d'une rue authentique, l'Hôtel Mathis se découvre derrière sa lourde porte vernissée noire. Nombreuses personnes ont inscrit le nom du Mathis dans l'agenda de leurs soirées, comme celui d'un repaire où elles se retrouvaient intuitivement. On perçoit, dans l'âme des murs, le souvenir des soirées orchestrées par Gérald Nanty qui ouvrit le premier en 1996 les portes de ce lieu loin du clinquant et du show-off. Le Mathis n'a rien perdu aujourd'hui de ce miracle : le pari d'un certain Paris qui se joue des convenances et invite ses hôtes.. Le Mathis se définit aujourd'hui comme la maison de Yan Vanderwal, le nouveau maître de cérémonie, le chef d'orchestre d'une vision renouvelée de l'hôtellerie contemporaine. Si longtemps le Mathis n'a été qu'un lieu de fête, il est aujourd'hui et depuis 2015 un hôtel au charme discret, une pension de famille contemporaine et urbaine, incarnant une nouvelle génération d'hôtel à l'élégance travaillée avec en majeure un sens de l'accueil et de la personnalisation comparable à nul autre. Pour fuir la monotony, chaque chambre possède son propre univers, décorée de couleurs vives et de papiers peints graphiques, de parquets en chêne, offrant une touche chic et moderne, à la fois séduisante et personnelle. Toutes s'inspirent de personnalités iconiques, donnant le ton d'une modernité affichée : la Gainsbourg, la Schneider habillée de rose indien, la Bardot, la Perroquet, la Singe ou encore la Jungle.. Autant d'inspirations qui appellent une iconographie unique et décalée. Yan sait vos habitudes et sait comment les combler. Et c'est tout naturellement que les services de l'Hôtel répondent à vos envies : un petit déjeuner servi au bar, préservé pour les clients de l'hôtel et leurs amis, un service de conciergerie soigné et délicat, un barbier aussi avec un corner Bonhomme.. Il ne reste plus qu'à écrire le scénario de nos aspirations.. Et de s'y détendre, tant on s'y sent bien...

Paris has its very own Golden Triangle, the centrepiece of which is undoubtedly the spectacular Champs-Élysées. The avenue that runs between Place de l'Etoile and Place de la Concorde spans over 2km, passing by both the Grand Palais and the Petit Palais, as well as arched theatres, flower-decked pavements and exquisite homes and representing the epitome of French luxury. Just a stone's throw away, discretely tucked away down an authentic-looking street, Hôtel Le Mathis sits concealed behind its heavy black varnished door. Many well-known figures have spent the evening here, like a favourite haunt that they are intuitively drawn to, and within the property linger memories of past soirées organised by Gérald Nanty, who initially opened the doors to this understated venue, a far cry from the surrounding



Treat yourself! Our barber by Bonhomme welcomes you from Monday to Friday.
Treat yourself! Notre barbier by Bonhomme vous accueille du lundi au vendredi. ©Eve Campestrini



LOULOU RESTAURANT

Dolce Vita au cœur des Jardins du Louvre | "Dolce Vita" in the heart of the Jardins du Louvre



Le LouLou, 107 rue de Rivoli, 75001, +33 1 42 60 41 96 – loulou-paris.com

Paris regorge de lieux magiques, aussi charmants qu'époustouflants et l'on n'est jamais à l'abri, au détour d'une rue, de découvrir une nouvelle émotion saisissante. Cette fois, nous passons sous les arcades de l'un des plus merveilleux musées de France, accueillant les trésors artistiques envoyés du monde entier.. Le Louvre, majestueux et intimidant à la fois, abrite un restaurant à l'emplacement unique, au cœur des jardins des Tuileries, accolé au musée des Arts Décoratifs.. Une terrasse magique donne l'impression une fois attablés, que l'on est comme à la maison, avec nos amis dans un jardin privé, pour un moment hors du commun et convivial à la fois. Pousser la porte de Loulou, c'est découvrir le bonheur d'une parenthèse urbaine et enchantée pour grignoter, déjeuner, prendre un thé, dîner, siroter ou pourquoi pas.. danser ! Une décoration pensée comme un appartement, tout pour se sentir chez soi et y recevoir ses proches.. Plus qu'un simple restaurant, il associe des tonalités décoratives électriques et justes : coins intimes, banquettes, lumières douces, peinture panoramique en trompe-l'œil au premier, chaises tulipes d'Eero Saarinen, discrets miroirs renvoyant la façade du musée. De quoi rassasier, en dehors de sa cuisine inventive et parfumée, les friands de design. Son univers singulier se construit dans une mixité naturelle entre la culture du beau et l'esthétique, le sens de l'hospitalité et celui de l'authenticité. Brillante alchimie qui en fait l'un des lieux les plus prisés de la capitale. Les grands noms s'y retrouvent d'ailleurs pour signer de concert cette partition créative en conjuguant leurs talents : Joseph Dirand pour l'architecture et le design, Alexis Mabille pour le stylisme et le chef Benoit Dargère pour l'identité culinaire, accompagné ici du chef vénitien Diego Compagno pour une carte à quatre mains inspirées des incontournables de la Riviera française et italienne. Que rêver de mieux que cette Dolce Vita au cœur de l'histoire parisienne ?

Paris is simply teeming with magical places that are as charming as they are breath-taking, and you never know when you might turn the corner to find yourself overcome by a whole new sense of emotion. This time we're walking beneath the arches of one of France's most magnificent museums, home to artistic gems that are envied the world over. We're talking, of course, about the Louvre and its majestic yet intimidating structure, not to mention its uniquely situated restaurant, which sits at the heart of the Tuileries Garden (Jardin des Tuileries), annexed to the Museum of Decorative Arts (Musée des Arts Décoratifs). The delightful terrace creates the impression that once seated you will feel right at home here, enjoying an extraordinary yet fun experience in the company of friends in a private garden. Step inside Loulou and you'll find a delightful urban spot to stop for a snack, grab a spot of lunch, have a cup of tea, have dinner, relax with a drink, or even have a dance! The décor here is designed in the style



Loulou was thought of as the home of an esthete, the dining room of a collector.
Loulou a été pensé comme la demeure d'un esthète, la salle à manger d'un collectionneur. ©Dr



Venez vivre des expériences uniques
dans nos hôtels!



Prenez les rênes de l'attelage et partez à l'aventure.
Take control of the dog team and go on an adventure.

@HOTELMONTBLANCCHAMONIX



En montgolfière, survoler les Châteaux de la Loire.
Fly over the Châteaux of the Loire Valley in a hot-air balloon.

@HAUTSDENOIRE



Chevauchée entre terre sauvage et beaux rivages.
Horsecback riding along the beautiful coastlines and wild lands.

@MASDELAFOUQUE



L'illustre Pont du Gard et son architecture magique.
The famous Pont du Gard and its magic architecture.

@LEVIEUXCASTILLON



La meilleure façon de commencer la journée.
The best way to start the day.

@HOTELMATHIS



S'accorder une pause méritée.
Give yourself a well-deserved break.

@LEVIEUXCASTILLON



Découvrir la Vallée de Chamonix vue du ciel.
A bird's eye view of Chamonix Valley.



Profiter d'une terrasse surplombant la baie de Saint-Tropez.
Enjoy a terrace overlooking the bay of Saint-Tropez.

@HOTELMONTBLANCCHAMONIX



Parcourir toute la beauté de la Côte de Granit Rose.
Explore all the beauty of the Pink Granite Coast.

@ERMITAGEHOTEL

@CASTELBEAUSITE



ENJOY A UNIQUE EXPERIENCE IN OUR HOTELS

WWW.H8-COLLECTION.COM

RETROUVEZ-NOUS SUR / FOLLOW US ON @H8COLLECTION



FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.