



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANTS SPA



LES HAUTS DE LOIRE







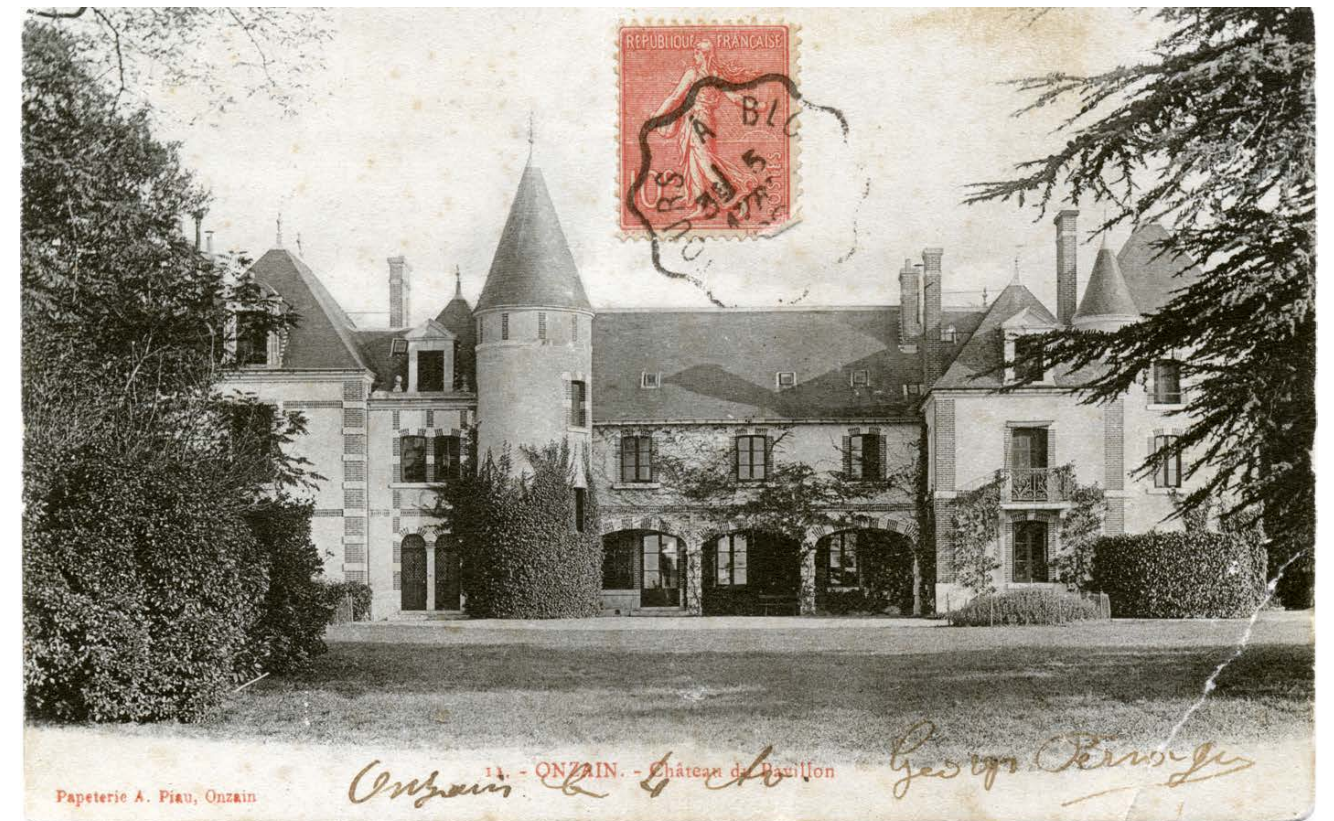
LES HAUTS DE LOIRE

VIE DE CHÂTEAU
DANS LA VALLÉE DES ROIS

Un grand portail en fer, une allée boisée, des cygnes qui glissent sur un étang paisible, et puis l'hôtel apparaît. Posé en lisière d'un vaste parc boisé de 70 hectares, *Les Hauts de Loire* est l'un des premiers établissements du groupe H8 Collection. Il faut rejoindre le petit village d'Onzain pour découvrir ce havre de paix en équilibre entre une forêt de chênes et un tapis de vignes. Le plus long fleuve de France dévoile ses paysages sauvages et ses îles sableuses à cinq petits kilomètres plus au sud. Au-delà sont bâtis les plus beaux châteaux de la Loire dont Chaumont, Chenonceau, Villandry, Amboise ou Chambord. « La vallée des rois » aligne ces édifices majeurs du patrimoine français qui revêtent un visage différent quatre fois dans l'année. Dans ce décor qui change de couleur à chaque saison le domaine est l'adresse idéale où s'installer pour prendre du repos ou rayonner à travers les merveilles du Val de Loire.

UNE MAISON HISTORIQUE

Longtemps, le domaine se limita à un bois. Aux XIV^{ème} et XVI^{ème} siècles cet amas sauvage de chênes touffus fait office de fief seigneurial avant d'être offert puis racheté par diverses familles des alentours. Au milieu du XVIII^{ème}, des allées en étoile sont tracées avant que Charles Louis Panckoucke ne rachète le tout vers 1820. L'éditeur parisien et son fils devenu maire d'Onzain agrandissent les bicoques déjà présentes sur le site. Le bâtiment que l'on connaît aujourd'hui apparaît. A l'époque baptisé « Château du Pavillon », il passe encore dans multiples mains avant que les Bonnigal ne l'acquièrent 1971. Cette famille d'hôteliers de Chaumont-sur-Loire transforme l'endroit, dessine les massifs, creuse des étangs et ouvre en 1974 le *Domaine des Hauts de Loire*, membre des *Relais & Châteaux* dès sa première année. En quarante ans, l'hôtel se forge une réputation. Quand H8 Collection prend les rênes de la maison en mars 2014, le domaine fait partie des plus belles adresses du Val de Loire que Condé Nast couronne même du titre de Meilleur Hôtel de France. Depuis, l'établissement vit une véritable cure de jouvence. Tout en ayant gardé son charme et son atmosphère, *Les Hauts de Loire* est aujourd'hui une adresse contemporaine pleine de vigueur et de nouveautés.





RENAÎTRE EN DOUCEUR

A peine l'aperçoit-on derrière les bosquets que l'hôtel fait déjà son effet. Aux premières heures du jour, la façade principale est inondée d'un soleil vif qui sèche lentement la rosée du matin. Une fois dans l'entrée, le parquet craque sous les pas et des odeurs de bois ciré vous montent au nez. L'ensemble de la décoration de l'hôtel a été repensé par l'architecte d'intérieur Natalia Megret. Elle qui travaille sur des maisons particulières, des restaurants ou des spas depuis bientôt vingt ans a insufflé ici un vent de modernité sans rien changer au style et à l'âme du domaine. Dans la vaste pièce d'accueil du rez-de-chaussée, de hautes bibliothèques couleur ébène sont venues habiller les murs aux tons bleu-gris. Chacune des 36 chambres et suites a vu sa décoration rafraîchie grâce à des répliques de vieux meubles ou de tissus Nobilis utilisés comme rideaux, papiers peints et tapisseries. Pièce par pièce Natalia Megret a aéré les espaces, changé les parquets et re-coordonné les couleurs sans pour autant sortir le bâtiment de son jus. Malgré ce coup de jeune, l'hôtel reste un lieu plein d'élégance où l'on vient goûter, le temps d'un séjour, la vie de château à la française.



Pierre Yermia
SCULPTEUR

Depuis le printemps 2018, Pierre Yermia a installé quelques-unes de ses œuvres monumentales dans le parc des *Hauts de Loire*. Ce sculpteur français reconnu mélange la force et la fragilité dans ses statues d'hommes ou d'animaux épais et costauds, mais dressés sur des membres chétifs. Leur esthétique apporte une touche de puissance et de légèreté dans ce décor de nature verte qui entoure le château. On est ébahi devant l'imposant cerf qui trône au centre du parking d'accueil, ou devant l'étonnant taureau planté près de l'entrée du spa. Des sculptures aussi belles que surprenantes qui apportent une nouvelle touche contemporaine à ce domaine qui les intègre parfaitement.





LES HAUTS DE LOIRE ACCUEILLE LE JEUNE CHEF TALENTUEUX ARTHUR PETA ET INSUFFLE UNE NOUVELLE ÉNERGIE CULINAIRE AU DOMAINE 5 ÉTOILES

Les Hauts de Loire est heureux d'annoncer l'arrivée d'Arthur Peta qui reprend les rênes du restaurant gastronomique. Figure montante de la cuisine française, il se distingue par une approche éthique et virtuose de la cuisine, qu'il souhaite inscrire dans la tradition et le raffinement de cet hôtel d'exception du Val de Loire.



UN PARCOURS RICHE ET INSPIRANT

Originaire du Nord de la France, Arthur Peta a découvert très tôt sa passion pour la cuisine. Formé au Lycée Hôtelier de la Providence à Orchies, il a été influencé par son père, également chef, qui lui a transmis l'amour du métier et des valeurs culinaires fortes.

Arthur Peta a depuis enrichi son parcours en collaborant avec des établissements prestigieux, notamment l'Hermitage Gantois à Lille, chez le traiteur renommé Butard Enescot, et dans des maisons de référence telles que Nomos et Neso sous la direction du chef Guillaume Sanchez, La Réserve Paris dans la brigade de Jérôme Banctel, et plus récemment au Domaine des Étangs en Charente.



UNE CUISINE ÉTHIQUE ET RESPONSABLE

« IL FAUT QU'IL Y AIT UN ÉCHANGE ENTRE LES PRODUITS... CES DERNIERS DOIVENT INTERAGIR ENTRE EUX »

Pour Arthur Peta, la cuisine est bien plus qu'un art : c'est un engagement. Il défend une approche responsable et respectueuse de l'environnement, privilégiant les circuits courts et les produits de saison. « Je veux proposer une cuisine qui a du sens, où chaque plat raconte une histoire et témoigne de valeurs partagées entre mon équipe et moi », souligne le chef. À travers cette vision éthique, Arthur Peta souhaite offrir aux hôtes de l'Hôtel Les Hauts de Loire une expérience culinaire raffinée et porteuse de sens, alliant saveurs locales et créativité.

Il se distingue notamment par une approche artistique et raffinée de la cuisine, où chaque assiette devient une toile vivante. Sa signature repose en grande partie sur une utilisation maîtrisée et audacieuse des couleurs, créant des compositions visuellement captivantes et gustativement harmonieuses. Grâce à des herbes fraîches et à des touches acidulées bien dosées, il parvient à insuffler une vitalité particulière à ses plats. Ses créations révèlent des nuances vibrantes et délicates, jouant sur les contrastes pour éveiller les sens, où le vert éclatant des herbes, les teintes vives des agrumes, et la douceur des textures se conjuguent pour offrir une expérience culinaire inoubliable.



UNE ÉQUIPE TALENTUEUSE ET ENGAGÉE

L'arrivée d'Arthur Peta marque également celle d'une équipe soudée, où chaque membre joue un rôle clé dans la création de cette expérience gastronomique unique.

Le chef peut compter sur le soutien précieux de sa brigade et notamment de Marion Arzel, chef pâtissière talentueuse qui le suit dans tous ses projets depuis maintenant sept ans. Spécialiste des « pâtisseries cuisinées », Marion apporte sa touche personnelle et audacieuse, en parfaite harmonie avec la vision d'Arthur Peta.



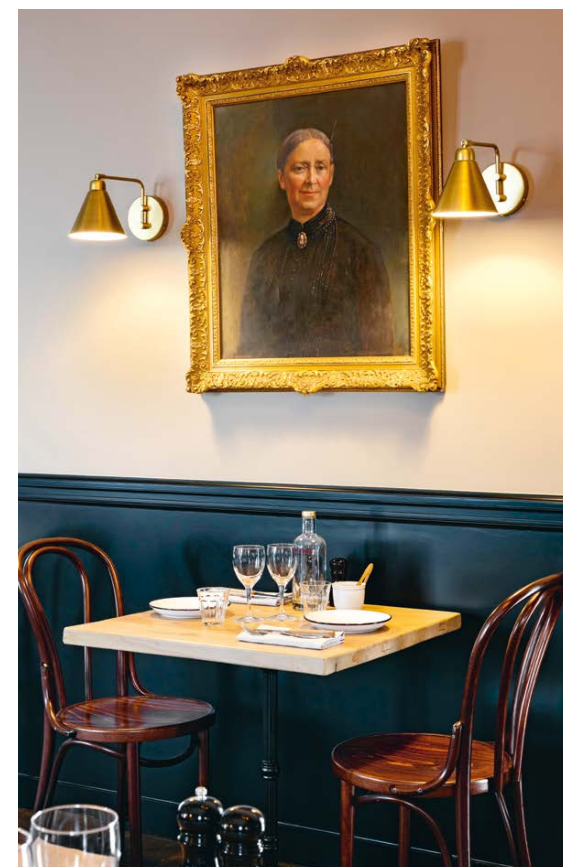
LE BISTROT DES HAUTS DE LOIRE

Lancé en avril 2018, le *Bistrot* vient compléter l'offre gastronomique des *Hauts de Loire*. Installé dans la demeure voisine du château, il propose une cuisine moins léchée, plus accessible, mais toujours de qualité.

Sous la baguette de *Arthur Peta* accompagné de *Gweneghan Bernard*, l'équipe aux fourneaux fait la part belle aux viandes cuites à la broche, ou dans le seul four à charbon de bois de la région.

On déguste des crépinettes de veau, jarrets de porc, cailles farcies ou épaules d'agneau dans une belle salle coiffée d'imposantes poutres brunes.

L'espace est investi de jolies tables aux pieds en fonte fabriquées par un menuisier local, et de répliques de chaises Thonet en bois courbé. Les murs sont habillés de natures mortes ou de portraits appartenant au domaine et ré-encadrés pour cette salle. Dans ce décor chiné, à la fois rustique et élégant, on touche un peu du doigt l'ambiance conviviale et détendue qui caractérise les bistrots parisiens.





UN SPA BY CLARINS OÙ PRENDRE SOIN DE SOI

Inauguré en avril 2018 dans la demeure voisine du château, le *spa by Clarins* vaut à lui seul une visite. La marque française s'est associée aux *Hauts de Loire* pour proposer le meilleur de son savoir-faire. En décorant l'endroit, Natalia Megret a souhaité reprendre les couleurs emblématiques de la maison cosmétique. Le blanc domine et le carmin relève le tout. D'un côté du corridor central, les trois cabines de massage (dont une double) donnent chacune sur une terrasse extérieure où l'on reprend ses esprits allongés sur des chaises longues en rotin tressé. De l'autre, le sauna et le hammam évacuent les toxines de la peau. La salle de relaxation, quant à elle, est tournée vers le charmant potager de curé déployé à l'arrière du bâtiment. Difficile de résister à l'attrait de ce spa lumineux et flambant neuf de 150 mètres carrés où beauté se conjugue avec détente.







PACKAGE SIGNATURE BY CLARINS

Pour l'ouverture du **Spa by Clarins**, le Bistrot des Hauts de Loire se met au vert avec son tout premier menu « Bien-Être » joliment pensé par le Dr Olivier Courtin-Clarins et le Chef Arthur Peta.

1 NUIT EN CHAMBRE CLASSIQUE, PETITS DÉJEUNERS INCLUS

2 SOINS SIGNATURE D'1H & 2 MENUS BIEN ÊTRE

A PARTIR DE 575€

Le plat s'interprète en une assiette riche en saveurs de la ferme et en parfums du potager. Un caillé de chèvre à la délicate acidité vient rebondir sur les légumes verts infiniment croquants, petit-pois et haricots verts, tandis que l'huile de cosse maison (une huile d'olive dans laquelle le Chef laisse macérer des cosses de petit pois) relève le côté très végétal de ce plat. Des radis multicolores ultra croquants fraîchement cueillis y glissent leur touche détox alors que quelques jeunes gariguettes twistent, par leur acidité, les doux végétaux. Et parce qu'une assiette « bien-être » est avant tout une assiette de goûts, regorgeant de parfums et de textures, de petits morceaux de biscuits éponge à la betterave (actif Clarins) terminent le dressage de cette création estivale sur une note gourmande.

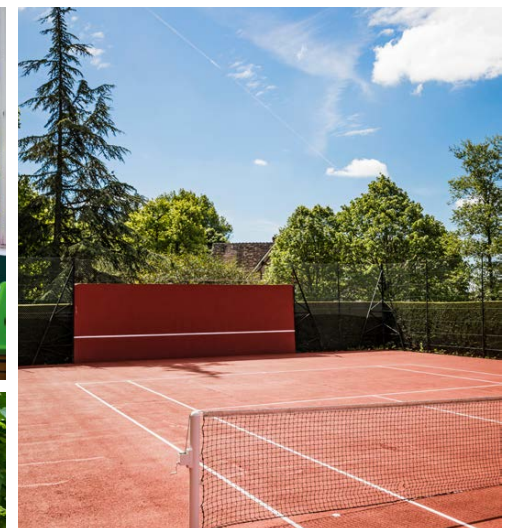
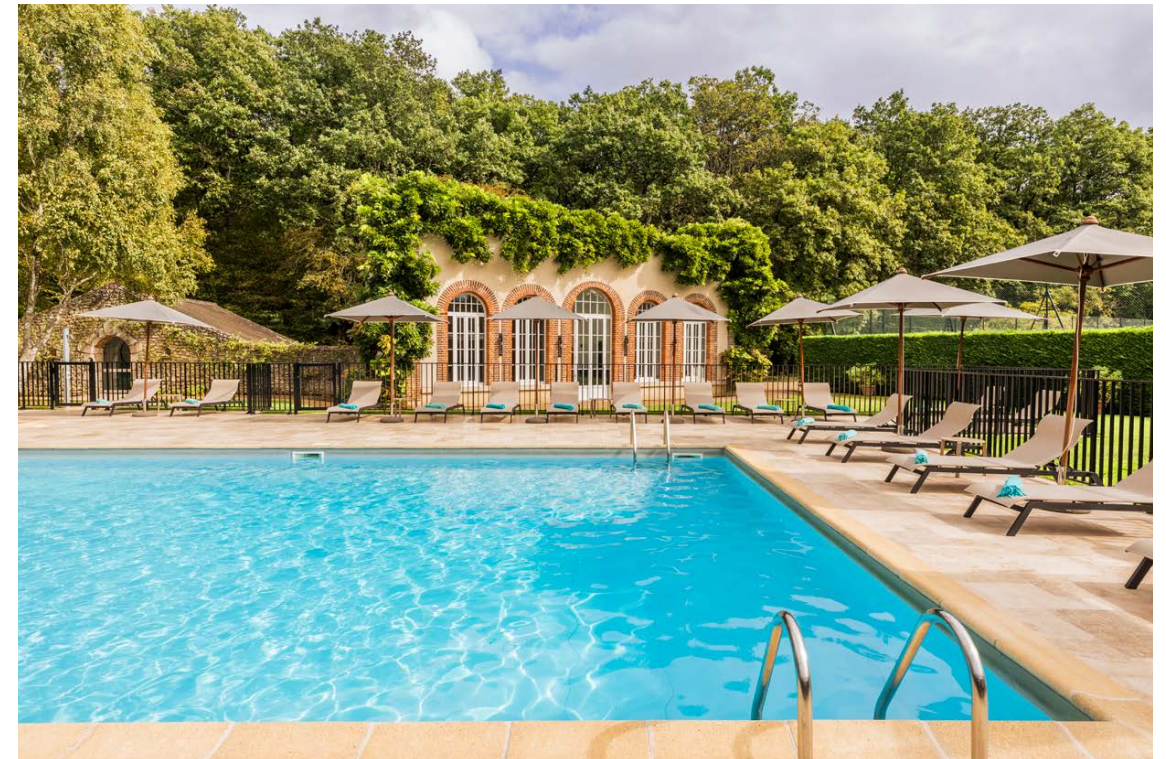
Pour parfaire le moment, la Chef pâtissière dépose également sa touche sucrée imaginant avec le Dr Olivier Courtin-Clarins un dessert healthy chocolat-framboise (actifs Clarins). Ils transforment cette traditionnelle association en dessert frais et ultra parfumé mariant une belle quenelle au chocolat noir à la texture tendre, à un élégant sorbet au thé carcadet samba, à la couleur rose éclatante de l'hibiscus. Un délicieux coulis confituré de framboises au sirop d'agave donne de la gourmandise à ce dessert acidulé, tandis que quelques framboises fraîches et des plantes aromatiques du jardin terminent délicatement le dressage. Un tout premier menu qui fera des adeptes. Décliné à chaque saison selon les produits du moment, il ravira sans nul doute nos pupilles et nos papilles.

BANNIR L'ENNUI

Des fourmis dans les jambes ? Une envie de nature ? Un besoin de suer ? Sur le domaine, le choix est vaste pour bannir l'ennui. Une jolie salle de jeu redécorée par Natalia Megret invite les enfants à de bonnes parties d'amusement autour d'un babyfoot et autres activités ludiques.

Les adultes préféreront profiter de la salle de sport où quelques machines permettent de transpirer au calme. Il est aussi possible de taper une poignée de balles sur le cours de tennis voisin ou de nager quelques brasses dans la piscine ouverte.

Où que l'on soit, mieux vaut ouvrir l'œil pour avoir la chance d'apercevoir un chevreuil ou un lapin, entre autres animaux qui batifolent dans le parc. On s'y promène à pied sur trois parcours pédestres plus ou moins longs, mais aussi en vélo. L'hôtel met à disposition des VTT pour rouler sur les chemins ombragés. Il faut s'éloigner du domaine pour atteindre les deux étangs isolés au cœur de la forêt. Sur les rives de l'un, des ruches abritent des colonies d'abeilles et les clients sont conviés à la récolte lorsque l'apiculteur de la maison vient relever le miel. Sur l'autre, deux barques invitent à une balade tranquille au son des rames qui plongent dans ces eaux immobiles.





DÉCOUVRIR LA VALLÉE DES ROIS

Le château de Chaumont-sur-Loire est le plus proche de l'hôtel. Dix petites minutes de route en voiture suffisent pour rejoindre cette magnifique forteresse autant médiévale que Renaissance qui surplombe le fleuve. Le parc du château accueille le célèbre Festival International des Jardins qui se déroule chaque année d'avril à novembre.

Plus loin vers le sud on découvre Chenonceau, le plus célèbre des châteaux de la Loire qui paraît flotter sur les eaux tranquilles du Cher. La ville d'Amboise n'est pas très loin. On y visite son château transformé en véritable palais par Charles VIII. Le Clos Lucé, dernière résidence de Léonard de Vinci est aussi tout proche. Blois quant à elle est située en amont de la Loire, tout comme les châteaux de Cheverny ou Chambord. Toutes ces merveilles du patrimoine architectural et historique français sont situées à moins d'une heure de route du domaine.

Le Val de Loire est aussi une région viticole reconnue. Des parcelles de Chenin, de Gamay, de Cabernet Franc sont même plantées autour de l'hôtel et constituent le vignoble de Touraine-Mesland. Le *Domaine Cocteaux*, le *Clos de la Briderie* ou le *Domaine de Rabelais* sont accessibles en quelques minutes. En prolongeant la découverte il est facile d'atteindre la Route des Vins de Loire qui s'étire sur 800 kilomètres au fil du fleuve. Elle aligne les vignobles de Bourgueil, de Chinon, d'Esvres ou de Vouvray.

Mais les plus aventuriers préféreront sans doute voguer sur la Loire en gabarre, embarquer dans un ULM, un hélicoptère ou une montgolfière histoire d'admirer les vignes et les Châteaux de la Loire sous un autre angle.



HÉBERGEMENT

AU CHÂTEAU & À LA DEMEURE

Chambre classique de
195€ à 290€

Chambre supérieure de
250€ à 490€

Suite Familiale de
290€ à 1090€

Suite de
390€ à 790€

Suite prestige* de
535€ à 1090€

Le petit-déjeuner buffet est inclus dans ces prix.

*Accueil VIP avec fleurs, corbeille de fruits et champagne
à l'arrivée en suite prestige.

RESTAURATION

Le Restaurant Gastronomique
est ouvert du mercredi soir au dimanche soir.

Les Menus

Menu Découverte (Samedi et dimanche midi uniquement à 89€

Menu Escapade Gourmande à 142€

Menu Dégustation à 182€

Menu Enfant à 39€

—

Le Bistrot

est ouvert tous les jours sauf mercredi et jeudi soir

Entrées entre 13€ et 20€

Les Plats entre 25€ et 30€

Les Desserts entre 11€ et 14€

Les Formules

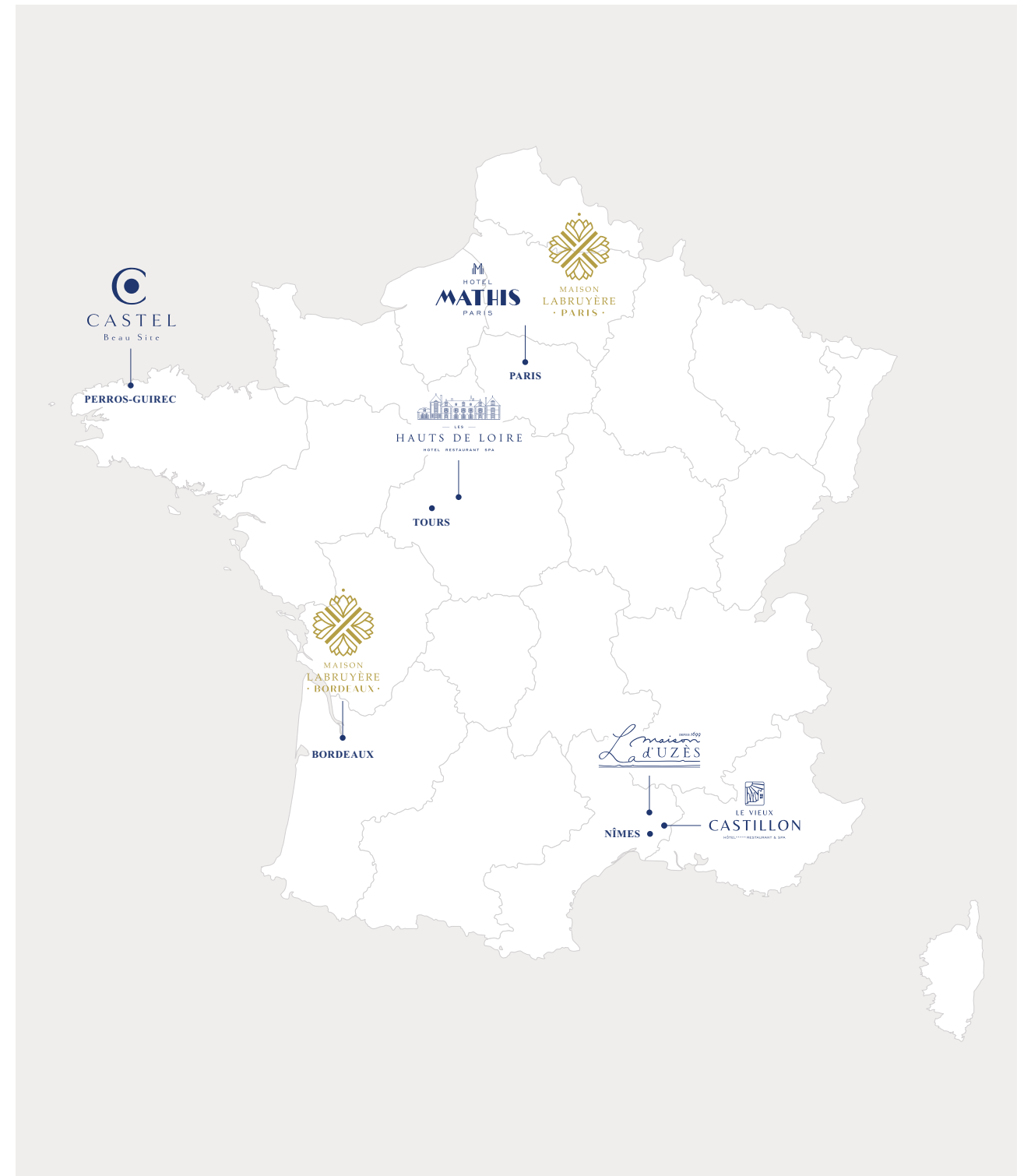
Entrée, plat, dessert : 43€

Menu Enfant : plat et dessert : 19€



Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. De la Provence à la Bretagne, en passant par la Vallée de la Loire jusqu'à Paris, un charme discret et un service d'exception vous y attendent. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

WWW.H8-COLLECTION.COM



INFORMATIONS

Accès par Voiture

L'A10 contourne Blois.
Il faut ensuite longer la Loire une vingtaine de minutes
pour atteindre Onzain. Compter 2h00

Accès par Avion

Aéroport de Paris-Orly à 200km.
Aéroport Paris Charles-de-Gaulle à 220km.
Aéroport de Tours – Sat-Symphorien à 40km.
Aérodrome de Blois – Le Breuil à 30km

Accès par Train

Gare SNCF d'Onzain / Chaumont-sur-Loire
à quelques minutes du domaine.
Des trains la relient directement à Paris – Austerlitz ou
Paris-Montparnasse par Saint-Pierre-des-Corps.

Accès par Hélicoptère

Les Hauts de Loire bénéficiant d'une hélisurface,
il est donc possible de rejoindre le domaine en hélicoptère
avec notre partenaire Helifirst. www.helifirst.fr

Contact Presse

Vinciane Leloutre
06 11 88 80 47
vlcloutre@h8-collection.com

Crédits Images :

©Romain Ricard — ©Yves Duronsoy — ©Fabrice Rambert
©Charlotte Lapeyronie & ©Hervé Mouyal



Les Hauts De Loire***** à Onzain

Tél : +33 2 54 20 72 57
reservation@hautsdeloire.fr
www.hautsdeloire.com