

vol.08 Gard, Garrigue et Gastronomie.

Parfois caractériel, le Gardon serpente aux confins d'une vallée qui a vu s'écouler l'histoire. Si Uzès et ses environs ont fait l'objet de bien des convoitises depuis Rome, ce n'est pas un hasard. L'eau, les reliefs, le climat, en ont fait une vallée fertile et pourvoyeuse que le soleil bénit plus qu'ailleurs. Nulle surprise qu'Uzès soit devenue l'hôte de nombreux voyageurs mais aussi d'une gastronomie authentique et savoureuse, que nous allons découvrir à travers ces pages.

Spirited at times, the Gardon winds its way to the edges of a valley that has watched history flow past. That Uzès and its surroundings have been so coveted since the days of Roman dominion is no accident. Water, contours and climate have made this a fertile, generous valley that the sun blesses more abundantly than elsewhere. Little wonder, then, that this land became host to countless travellers as well as to an authentic, flavourful gastronomy, the very one we shall discover across these pages.

L'ÉCHAPPÉE

UN JOURNAL H8 COLLECTION



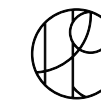
DEUTZ

MAISON DE CHAMPAGNE FONDÉE À Aÿ EN 1838



AMOUR DE DEUTZ - MILLÉSIME 2015

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



ÉDITO

L'année 2026 est de celles que l'on pourrait qualifier d'*Annus Mirabilis* (« année merveilleuse ») pour le groupe H8.

L'intégration des Maisons Labruyère enrichit notre collection de nouvelles expériences, d'une exigence partagée, d'une vision commune du beau et du bien recevoir.

Une année de distinction également, qui voit deux de nos établissements rejoindre les prestigieux *Small Luxury Hotels of the World*, lieux d'exception ou l'excellence de l'accueil n'est pas un standard, mais une vocation.

Un deuxième label Clef Verte vient également récompenser un engagement sincère envers la terre qui nous accueille et ceux qui l'habitent. D'autres suivront.

À Uzès, notre Maison s'agrandit. De nouvelles chambres s'ouvrent sur un patio doté d'un bassin qui donne au lieu cette sérénité et cette alliance magique que créent la pierre et l'eau.

Vous découvrirez aussi, dans ces pages, l'univers du Chef Christophe Ducros : un écosystème vivant, tissé de relations humaines et de saisons fidèles, où chaque producteur, chaque éleveur contribue à une cuisine profondément ancrée dans son terroir, et pourtant capable de vous emmener loin, très loin.

Enfin, ces quelques lignes sont aussi l'occasion de vous adresser, à vous qui choisissez de poser vos valises dans nos maisons, notre gratitude la plus sincère. Votre confiance est notre plus belle boussole.

Continuons de nous échapper, continuons d'explorer.

The year 2026 is one we might as well call an *Annus Mirabilis* ("a wondrous year") for the H8 group.

The arrival of the Maisons Labruyère enriches our collection with new experiences, with a shared sense of excellence and a common vision of beauty and of the art of welcome.

A year of distinction, too, which sees two of our properties join the prestigious *Small Luxury Hotels of the World*; exceptional addresses where excellence in hospitality is not a standard, but a calling.

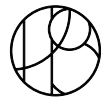
A second Clef Verte (Green Key) certification likewise rewards a sincere commitment to the land that welcomes us and to those who call it home. Others will follow.

In Uzès, our Maison is growing. New rooms now open onto a patio graced with a pool, lending the place that serenity, that magical union of stone and water.

In these pages you will also discover the world of Chef Christophe Ducros: a living ecosystem, woven from human bonds and faithful seasons, in which every grower and every farmer contribute to a cuisine deeply rooted in its terroir and yet able to carry you far, very far.

Lastly, these few lines are also an opportunity to extend to you, who choose to set down your bags in our houses, our most heartfelt gratitude. Your trust is our truest compass.

Let us keep escaping; let us keep exploring.



ACTUALITÉS



CLEF VERTE ET GRANIT ROSE

Si les hôtels du groupe H8 Collection se distinguent de la concurrence, c'est sûrement et avant tout pour leurs emplacements exceptionnels et la cohérence avec leur environnement direct. Le Castel Beau Site ne déroge pas à cette règle et se voit cette année récompensé de la *Clef Verte*, premier label de tourisme durable. Réduction des déchets et du plastique, gestion responsable des ressources, achats durables et une cuisine locale et de saison auront permis l'obtention du vertueux label. Cette distinction assoit encore un peu plus l'engagement de notre groupe vers un tourisme respectueux.

If the hotels of H8 Collection stand apart, it is surely, and above all, for their exceptional settings and their harmony with their immediate surroundings. The Castel Beau Site is no exception, and this year it has been awarded the Clef Verte (Green Key), the foremost certification in sustainable tourism. Reduced waste and plastic, responsible resource management, sustainable sourcing and a local, seasonal cuisine all earned this commendable accreditation. The distinction reaffirms, once again, our group's dedication to a more respectful form of travel.

LES PLUS GRANDS DES PETITS HÔTELS

Organiser une collection d'hôtels est une chance. On s'emploie alors à trouver des lieux tous différents mais pourtant tous animés par un idéal commun. C'est sans aucun doute ce qui a distingué le Castel Beau Site et le Vieux Castillon qui intègrent dès à présent le réseau *Small Luxury Hotels of the World (SLH)*. Fondé en 1989, ce prestigieux réseau réunit les établissements qui s'attachent au caractère personnel de l'expérience hôtelière. Un service attentionné, une offre authentique, une valeur sensorielle et émotionnelle au cœur de la démarche et surtout un ancrage local fort pour que chaque séjour soit unique au monde.

To curate a collection of hotels is a privilege. The endeavour lies in finding places that are each unlike the other, yet all animated by a shared ideal. That, without doubt, is what set apart the Castel Beau Site and Le Vieux Castillon, which now join the network of the Small Luxury Hotels of the World (SLH). Founded in 1989, this distinguished network brings together properties devoted to the personal character of the hospitality experience: an attentive service, an authentic offering, sensory and emotional value at the heart of everything and, above all, a profound sense of place, so that each stay is unlike any other in the world.



TRADITION HÔTELIÈRE ET TRADITION LITTÉRAIRE

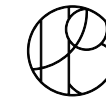


Avec la culture française et le patrimoine au cœur de sa démarche hôtelière, le groupe H8 Collection s'associe cette année encore à la maison d'édition Calmann-Lévy pour l'organisation du prix « Jeune Talent - Ancrages - H8 Collection ». Ce prix, hommage à Jeannine Balland et sa collection *Territoires* (voir *Échappée n°07*), s'attache à récompenser les jeunes auteurs qui content et racontent nos régions et leurs histoires.

Pour cette nouvelle édition, c'est en mars 2027 que sera récompensé le lauréat, lors d'une soirée de remise de prix organisée à l'hôtel Le Castel Beau Site. Dans l'esprit voyageur du travail de l'éditrice, il y bénéficiera d'une résidence d'écriture d'une semaine offerte par H8 Collection.

With French culture and heritage at the heart of its hospitality, the H8 Collection once again joins forces this year with the publishing house Calmann-Lévy to present the "Jeune Talent - Ancrages - H8 Collection" prize. A tribute to Jeannine Balland and her collection *Territoires* (see *Échappée no. 07*), the prize sets out to honour young authors who tell and retell the stories of our regions.

For this new edition, the laureate will be honoured in March 2027 at an awards evening held at the Castel Beau Site. In keeping with the travelling spirit of the editor's work, the winner will enjoy a week-long writing residency offered by H8 Collection.



ACTUALITÉS

10 ANS DE DÉLICATESSE À LA TABLE D'UZÈS

10 ans déjà que le Chef Christophe Ducros s'assure que l'étoile de La Table d'Uzès brille parmi les établissements de renom couronnés au guide Michelin. 10 ans qu'avec le même niveau d'exigence et de qualité, sa carte change et se renouvelle au gré des saisons et des inspirations. Cette nouvelle étape dans la carrière du chef et de son restaurant méritait bien une célébration à la hauteur. Ce fut chose faite lors de deux soirées en mai et juin où le chef reçut en grande amitié et successivement, ses anciens seconds de cuisine. Deux dates et deux menus qui virent se succéder les plats emblématiques qui ont fait la renommée de la Table d'Uzès, pour honorer cet anniversaire de la plus délicieuse des façons.

For ten years now, Chef Christophe Ducros has kept the star of La Table d'Uzès shining among the celebrated names crowned by the Michelin Guide. Ten years during which, holding to the same standard of excellence and quality, his menu has shifted and renewed itself with the seasons and his inspirations. This new milestone in the career of the Chef and his restaurant deserved a celebration to match. And so it was, across two evenings in May and June, when the Chef warmly welcomed, in turn, his former sous-chefs. Two dates and two menus saw a succession of the signature dishes that built the renown of La Table d'Uzès, honouring the anniversary in the most delicious way imaginable.



BAIN DE JOUVENCE & NOUVELLES CHAMBRES



Pour compléter l'expérience de votre séjour et notre offre, la Maison d'Uzès inaugure sa nouvelle piscine extérieure, située dans un patio entièrement repensé. Une prestation supplémentaire qui semblait évidente, tant pour la beauté du lieu que pour la relaxation qu'apporte son eau chauffée d'avril à octobre.

Fraîchement inauguré, le pavillon qui borde la patio abrite désormais 4 nouvelles chambres, portant la capacité de la Maison d'Uzès à 13 chambres et suites. Avec la transformation de son patio, la Maison d'Uzès renforce son offre d'accueil en proposant 4 nouvelles options dans un pavillon tout juste restauré. Murs de chaux, teintes naturelles, dans un style plus contemporain, mais toujours avec la même élégance, 2 chambres et 2 suites donnent désormais directement sur le patio et son bain romain et vous attendent pour abriter les nuits de votre séjour en pays de l'Uzège.

To complete the experience of your stay, the Maison d'Uzès unveils its new outdoor pool, set within an entirely reimagined patio. It is an addition that felt only natural, as much for the beauty of the setting as for the relaxation of its waters, heated from April to October.

Freshly restored, the pavilion bordering the patio now houses four new rooms, bringing the Maison d'Uzès to thirteen rooms and suites. With the renewal of its patio, the Maison d'Uzès enhances its offering with four new options in a newly restored pavilion. Lime-washed walls and natural tones lend a more contemporary spirit, yet always with the same elegance. Two rooms and two suites, opening directly onto the patio and its Roman bath, await to shelter the nights of your stay in the Uzège region.





Certified

Corporation



CLARINS DES PLANTES À LA PEAU



Depuis plus de 70 ans, Clarins place la nature et le végétal au cœur de sa démarche. Riche d'un herbier de plus de 200 plantes actives, la maison propose des soins aux synergies uniques et aux pouvoirs incomparables. Chacune des formules prodiguées est le fruit d'une alchimie subtile entre connaissances et expérience, où chaque ingrédient révèle ses vertus pour sublimer la peau.

Avec l'acquisition récente du Domaine Sainte-Colombe, situé à quelques kilomètres de la Maison d'Uzès, Clarins renforce sa compétence et son expertise. Travaillé en agriculture régénérative et biologique, ce nouveau domaine offre en outre une possibilité plus locale de formuler des soins en meilleure harmonie avec la nature, avec vous.

Au Spa de la Maison d'Uzès, la science, les plantes et le savoir-faire se retrouvent dans chacun des produits Clarins, tout comme dans la gestuelle précise de nos thérapeutes experts. Détente, relaxation, régénération, la beauté se révèle ici dans le respect des plantes, du vivant et de la peau, une philosophie qui a valu à Clarins en 2025, l'obtention du label B Corp, gage de son engagement en faveur d'une beauté toujours plus responsable.

Clarins, from plants to the skin.

For more than seventy years, Clarins has placed nature and the plant world at the heart of everything it does. Drawing on a herbarium of more than 200 active plants, the house offers treatments of unique synergies and incomparable powers. Each formula is the fruit of a subtle alchemy of knowledge and experience, in which every ingredient reveals its virtues to enhance the skin. With the recent acquisition of the Domaine Sainte-Colombe, just a few kilometres from the Maison d'Uzès, Clarins further strengthens its skill and expertise. Cultivated through regenerative and organic farming, this new estate offers, moreover, a more local way to formulate treatments in greater harmony with nature, and with you.

At the Spa of the Maison d'Uzès, science, plants and savoir-faire come together in every Clarins product, as in the precise gestures of our expert therapists. Ease, relaxation, regeneration: here, beauty is revealed in respect for plants, for living



things and for the skin, a philosophy that, in 2025, earned Clarins the B Corp certification, a mark of its commitment to an ever more responsible idea of beauty.

Retrouvez plus d'informations sur clarins.fr et groupeclarins.com
Find out more at clarins.fr and groupeclarins.com



AGAPES EN PAYS D'UZÈS

Le son de quelques cloches matutinales et les cris des hirondelles percent la quiétude d'une cité que l'on sent millénaire. Le jour s'est levé sur Uzès. En son cœur, notre hôtel, son charme et son luxe discret, mais aussi son restaurant, point de ralliement de la créativité d'un chef et des trésors de saveurs de toute une région.

A few morning bells and the cries of swallows pierce the stillness of a city you sense to be a thousand years old. Day has broken over Uzès. At its heart stands our Maison, its charm, its quiet luxury, and its restaurant, a gathering point for a chef's creativity and for the treasured flavours of an entire region.



PARFUMS D'INTÉRIEUR | BAIN & SOIN DU CORPS | OBJETS DÉCORATIFS

MATHILDE M

PARFUMERIE FRANÇAISE

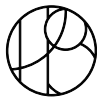
Depuis plus de 20 ans, Mathilde M crée des parfums d'intérieur et des objets décoratifs raffinés, imaginés par notre équipe de stylistes et inspirés par la richesse esthétique du XVIII^e siècle.

De la chambre au jardin, de moments pour soi en fêtes partagées, parfums et objets se répondent pour composer des atmosphères parfumées douces et poétiques pour toute la maison.



Disponible sur mathilde-m.com et chez nos revendeurs partenaires





UZÈS, VILLE DUCALE, VILLE ARTISTE.



Érigée sur un ancien oppidum dominant les vallées alentour, Uzès s'enflamme chaque matin avec les premiers rayons de ce soleil du sud, riche, nourricier et réconfortant. Cette prestance est l'héritage de siècles d'histoire dont elle conserve la mémoire dans les pierres chaudes de ses ruelles. Silencieuse, magistrale mais discrète, Uzès est ce joyau qui couronne toute une région de son charme et de son hospitalité, qu'elle sait transmettre sous bien des formes.

Uzès fait partie de ces endroits qui, dès leurs premières heures, étaient voués à un destin différent, plus grand. Les plus anciennes constructions identifiées de la ville remontent au début de notre ère. Déjà, à cette époque, si Uzès (alors *Ucetia*) n'est pas celle que l'on connaît aujourd'hui, elle aura un rôle déterminant sur ses environs et jusqu'à Nîmes. C'est en effet ici, sur les rives de l'Alzon qui s'écoule en contrebas, que se trouve la source d'Eure. C'est aussi d'ici que partira l'aqueduc romain, dont le Pont-du-Gard est sa construction la plus connue, pour alimenter Nîmes en eau. Rapidement, la situation de la ville, son climat plus doux qu'en Provence, en font un carrefour idéal des grandes destinées et l'on y construit un évêché au V^{ème} siècle. Les évêques d'Uzès sont puissants et battent même leur propre monnaie, preuve du rayonnement de la cité sur sa région. Quelques siècles plus tard, Uzès, bien que frappée par les différentes guerres de religion, s'est développée. Charles IX, élèvera même le Comte de Crussol au rang de Duc et en 1632, on dit d'Uzès qu'elle est le 1^{er} duché de France. Vous n'aurez pas omis de remarquer l'actuel duché, la bâtisse, qui se dresse à quelques dizaines de mètres de notre hôtel. Sachez que celui-ci est toujours habité par la famille ducal qui l'occupe depuis plus de mille ans.

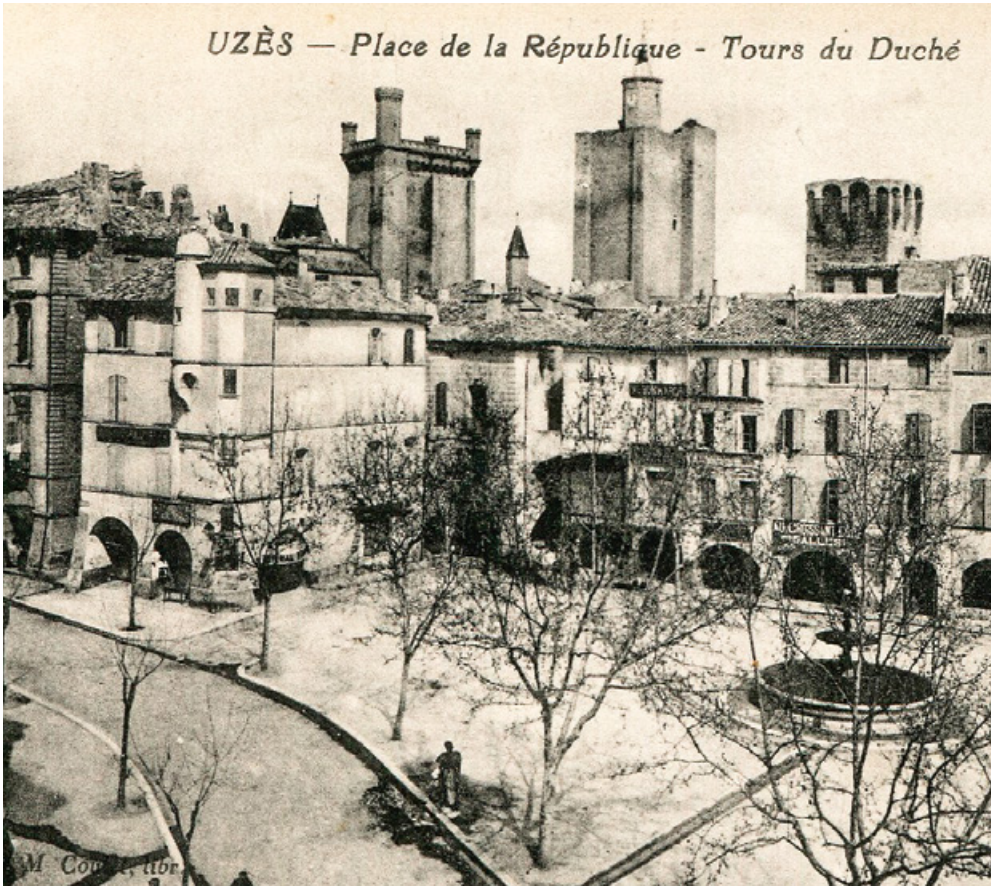
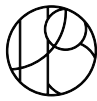
Aujourd'hui et grâce à un classement de son centre-ville en « secteur sauvegardé », pour la richesse patrimoniale qu'il donne à observer, Uzès s'embellit, vit à ce rythme calme et assuré que partagent les occupants des lieux. On y déambule dans ses rues pavées. On flâne dans son jardin médiéval, qui regroupe plus de 450 espèces de plantes utilisées au Moyen-Âge, à l'ombre des tours du Roi et de l'Évêque. On poursuit, toujours dans le secret de ses rues étroites, jusqu'à

l'incontournable place du Marché aux Herbes et ses arcades commerçantes. Cœur de la ville, les jours de marché (mercredi et samedi) sont une carte postale, vivante, saisissante de couleurs et de senteurs, témoignage d'une tradition forte et d'une âme conservée.

En 2008, Uzès devient « Ville d'art et d'histoire », une distinction encore sous forme de trait d'union avec son passé qui lui permet de le conjuguer au présent. Ainsi, les rues regorgent de galeristes de toutes écoles et vous croiserez, en plus des ateliers d'artisanat d'art, nombre d'antiquaires et de brocanteurs aux collections aussi diverses que surprenantes (voir Échappée n°7 consultable sur h8-collection.com).

Rising from an ancient oppidum that commands the valleys all around, Uzès is set ablaze each morning by the first rays of this rich, nourishing and warming southern sun. This bearing is the legacy of centuries of history, whose memory the town keeps in the warm stone of its lanes. Quiet, commanding yet discreet, Uzès is the jewel that crowns an entire region with its charm and its hospitality, expressed in countless forms.

Uzès is one of those places destined, from its earliest hours, for a different and greater fate. The oldest identified structures in the town date back to the beginning of our era. Even then, while Uzès (at the time *Ucetia*) was not yet the town we know today, it would go on to play a decisive role across its surroundings and as far as Nîmes. For it is here, on the banks of the Alzon flowing below, that the Eure spring rises. And it is from here that the Roman aqueduct, of which the Pont du Gard is the most famous span, once carried water to Nîmes. Before long, the town's position and its climate, milder than that of Provence, made it an ideal crossroads of great destinies, and a bishopric was established here in the fifth century. The bishops of Uzès were powerful, they even minted their own currency, a testament to the city's influence across its region. Some centuries later, Uzès, though struck by the various Wars of Religion, flourished. Charles IX raised the Count of Crussol to the rank of Duke, and by 1632 Uzès

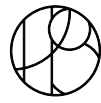


was said to be the first duchy of France. You will surely have noticed the present-day Duché, the great house standing just a few dozen metres from our hotel. It is, to this day, still inhabited by the ducal family who have occupied it for more than a thousand years.

Today, thanks to the listing of its town centre as a “protected heritage area” in recognition of its remarkable architectural wealth, Uzès grows ever lovelier, keeping that calm, assured rhythm shared by those who dwell there. One wanders its cobbled streets. One lingers in its medieval garden, home to more than 450 species of plants used in the Middle Ages, in the shade of the King's and the Bishop's towers. One presses on, still within the secrecy of its narrow lanes, to the unmissable Place aux Herbes and its arcaded shopfronts. The beating heart of the town, the market days (Wednesday and Saturday) are a living postcard, striking in colour and scent, witness to a deep-rooted tradition and a soul kept intact.

In 2008, Uzès was designated a “Town of Art and History”, once again a bridge to its past that allows it to live that past in the present. And so its streets brim with gallerists of every school; alongside the artisan workshops, you will come across any number of antique dealers and curiosity merchants whose collections are as varied as they are surprising (see Échappée no. 7).





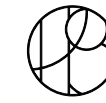
LA MAISON D'UZÈS EAU ET NUITS DOUCES

« Et nous avons des nuits plus belles que vos jours. » C'est par ces mots envoyés depuis Uzès à son ami M. Vitard en 1662, que Racine inscrivait à tout jamais la tradition d'hospitalité d'Uzès dans l'âme de la ville.

Si la ville, elle, a beaucoup changé, cette maxime reste toujours vraie lors d'un passage à la Maison d'Uzès. Dans les murs de la bâtisse, témoins silencieux d'une histoire riche qui ont vu l'endroit se muer de pensionnat, en hôpital, puis en école, avant d'arborer sa forme la plus élégante aujourd'hui, la pierre, les volumes, la quiétude appellent à la solennité. Tout ici indique de prendre son temps, de fermer derrière nous la porte du quotidien pour s'immerger dans un lieu, une cité, une Maison qui semblait nous attendre. Au terme souvent galvaudé d'« intemporelle », on lui préférera cette fois « atemporelle », tant on ne saurait dire exactement, si ce n'est en se fiant aux trissemments des hirondelles, quelle heure du jour ou de la soirée nous embrasse. La pierre ocre et épaisse repart contre les chaleurs de l'été, ou protectrice contre les rigueurs de l'hiver, nous plonge immédiatement dans ce sentiment de sécurité et de sérénité, faisant oublier les heures et tout le reste.

Pour oublier encore un peu plus le temps défilant, la Maison d'Uzès a récemment inauguré son patio, le dotant d'une piscine. Cette touche de bleu céladon était la source de fraîcheur et de vos détentes qui manquait à l'édifice. Les reflets de l'eau y dansent avec la lumière nous invitant encore plus avant à la contemplation. Vous vous y prélasserez sur ses pierres chauffées par l'astre du jour ou profiterez d'une de ses tables à l'ombre des parasols. Jusqu'à ce que la journée ne vous abandonne.

Lorsque le jour s'éteint, vous pourrez bien sûr trouver le repos dans les chambres historiques du bâtiment principal. Élégantes, richement pourvues, majestueuses même, pour les plus grandes, elles sont la manifestation d'une excellence hôtelière comme la pratiquent les hôtels du groupe H8 Collection. Mais depuis peu, vous aurez aussi la possibilité de séjourner dans l'une des nouvelles chambres ou suites, récemment ouvertes, dans un bâtiment donnant sur le patio, à quelques pas d'une piscine qui vous tend les bras. Vous trouverez dans ces chambres une atmosphère voulue plus épurée, baignée de clarté et faisant la part belle à des matériaux naturels, tant au sol, que sur les murs. Ces nouveaux espaces traduisent quant à eux, la volonté du groupe, de proposer une expérience en transformation constante, pour qu'un séjour dans ses établissements soit à chaque fois une nouvelle occasion de s'émerveiller.



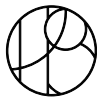
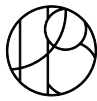
"And our nights here are lovelier than your days." With these words, written from Uzès to his friend Monsieur Vitard in 1662, Racine inscribed the town's tradition of hospitality forever into its very soul.

Though the town itself has changed a great deal, this maxim still holds true on any visit to the Maison d'Uzès. Within the walls of the building, silent witnesses to a rich history that saw the place transformed from boarding house to hospital, then to school, before assuming its most elegant form today, the stone, the volumes and the stillness call for a certain solemnity. Everything here invites you to slow down and to close behind you the door of the everyday, to immerse yourself in a place, a town, a Maison that seemed to be waiting for you. Rather than the often-overused word "timeless," we prefer here "outside of time," for only the chatter of the swallows could tell you quite what hour of day or evening holds us. The thick, ochre stone of the walls, a refuge from the summer heat and a shield against the rigours of winter, wraps you at once in that feeling of safety and serenity, letting the hours, and all the rest, fall away.

To let the passing hours slip away a little further still, the Maison d'Uzès has recently unveiled its patio, complete with a pool. This touch of celadon blue was the very source of coolness and repose the building had been missing. Here the reflections of the water dance with the light, drawing you deeper still into contemplation. You may stretch out on its sun-warmed stones or settle at one of its tables in the shade of the parasols, until the day slips away.

When the day fades, you may of course find rest in the historic rooms of the main building. Elegant, richly appointed, even majestic in the case of the grandest, they are the embodiment of the hospitality excellence practised throughout the hotels of H8 Collection. More recently, however, you may also choose to stay in one of the new rooms or suites, set in a building overlooking the patio, just steps from a pool that beckons. Here the atmosphere is deliberately more pared-back, bathed in light and giving pride of place to natural materials, both underfoot and across the walls. These new spaces express, for their part, the group's determination to offer an experience in constant evolution, so that a stay in its houses is, each time, a fresh occasion for wonder.





LA TABLE D'UZÈS

10 ANS DE TRÈS BON SERVICES

Depuis 10 ans maintenant, Christophe Ducros incarne l'âme de la Table d'Uzès, son temple de la gastronomie qu'il aura érigé, entouré de seconds et d'une brigade fidèle. Chef étoilé au parcours jalonné de distinctions, il a su transformer ce restaurant en une référence incontournable de la région, avec une recette simplissime que peu appliquent : l'humilité.

Ne nous méprenons pas, le Chef Ducros est bien de ceux qui savent mener leurs équipes, distillant tour à tour une touche de poigne, une pincée d'humour noir ou un zeste d'autorité, mais sous ses airs parfois durs qu'exige la profession, on trouvera l'écoute, l'observation et la remise en question, qui ont permis à sa carte de se bonifier avec les années et à son étoile de rester bien accrochée.

Originaire des bords de la Méditerranée, Christophe Ducros a toujours été guidé par les saveurs de son terroir. Après des années d'exercice dans les plus hautes maisons de la gastronomie française, comme la Tour Rose à Lyon ou l'Oasis à Mandelieu-la-Napoule, il choisit Uzès, ses ocres et sa vallée fertile, pour y dresser sa table. De son restaurant, on pourrait dire qu'il lui ressemble. À l'extérieur, la rugosité d'une pierre qu'on devine résister aux éléments et aux années. À l'intérieur, l'écrin sensible, délicat, drapé de blanc et à la lumière douce, qui, s'il laisse entrevoir les influences de la décoratrice Natalia Mégret, est évidemment un choix du maître des lieux.

Cette dualité se retrouve évidemment encore dans sa cuisine. Comment ne le pourrait-elle pas ? Aux produits qui vous surprendraient par leur exotisme, venant de contrées si lointaines qu'ils nécessitent une attention particulière, Christophe Ducros préférera la simplicité d'un légume, d'une fraise ou d'une herbe ayant poussé sous les mêmes rigueurs que lui, à quelques kilomètres tout au plus. Son assiette commence avec le travail d'une terre qu'il connaît ou de la mer qu'il admire. Grâce à une relation nouée au fil des dix dernières années avec les producteurs locaux, sa cuisine évolue au rythme des propositions. Il échange ainsi avec Elsa, Damien ou Jean-Louis, qui partagent leurs propres découvertes et, de fait, étendent un peu plus les horizons du Chef. Récemment, son travail sur les fleurs, bien au-delà d'un simple artifice, insuffle à ses assiettes de nouvelles notes qui créent des passerelles entre les goûts. Roche des mers, capucine, livèche, tagète passion et la cuisine se redécouvre.

Cette démarche, cette sensibilité, la Table d'Uzès a tenu à les célébrer, autant que dix années d'un service irréprochable, qui a su s'adapter et devancer les attentes de ses hôtes. Deux dîners à 6 mains ont été organisés, pour lesquels le Chef retrouvait les seconds qui l'ont accompagné. Une soirée de gastronomie, d'amitié, qui s'est déroulée comme suit :

MENU 6 MAINS

Christophe Ducros

Panisse, citron Moule, fenouil
Soupe de poisson, aioli
Crabe, mascarpone, rouget grondin
Printanière de légumes, sureaux, tagète, oseille

Hugo Mercier « Gratin raviolé », persil

Luc Royer Tortellini, mousseron, bouillon

Théo Besson / Christophe Ducros

Muge de Méditerranée, fleur de courgette, bourride

Hugo Mercier Pigeon des Costières, olives, blettes, gin

Luc Royer Pélardon, « garrigue »

Théo Besson / Christophe Ducros

Fraise, menthe, sarrasin
Rhubarbe, géranium rosat Chocolat Dulcey, café
Chocolat, cerise, verveine Guimauve fleur d'oranger



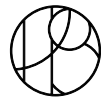
For ten years now, Christophe Ducros has been the very soul of La Table d'Uzès, the temple of gastronomy he built, surrounded by his sous-chefs and a devoted brigade. A Michelin-starred chef whose path is lined with distinctions, he has turned this restaurant into an essential reference in the region, by way of a deceptively simple ingredient that few truly master: humility.

Make no mistake: Chef Ducros is among those who know how to lead a team, dispensing in turn a firm hand, a pinch of dark humour or a measure of authority. Yet beneath the sometimes-stern manner the profession demands, you will find the attentiveness, the keen eye and the readiness to question himself that have allowed his menu to grow finer with the years and his star to remain firmly in place. Born on the shores of the Mediterranean, Christophe Ducros has always been guided by the flavours of his native terroir. After years in the great houses of French gastronomy, among them La Tour Rose in Lyon and L'Oasis in Mandelieu-la-Napoule, he chose Uzès, its ochres and its fertile valley, to set his table. Of his restaurant, one might say it is made in his own image. Outside, the roughness of a stone one senses will withstand the elements and the years. Inside, a tender and delicate sanctuary, draped in white and bathed in soft light, which, though it hints at the hand of designer Natalia Mégret, is unmistakably the choice of the master of the house.

This same duality runs, of course, through his cuisine too. How could it be otherwise? To ingredients that might startle you with their exoticism, from lands so distant they demand particular care, Christophe Ducros will always prefer the simplicity of a vegetable, a strawberry or a herb grown under the same sun as he was, a few kilometres away at most. Each dish begins with a land he knows, or a sea he admires. Through bonds forged with local producers over the past ten years, his cuisine evolves to the rhythm of what they bring him. So it is that he trades ideas with Elsa, Damien or Jean-Louis, who share their own discoveries and, in doing so, widen the Chef's horizons a little further. Recently, his work with flowers, far beyond mere ornament, has lent his plates new notes that build bridges between flavours. Sea rocket, nasturtium, lovage, passion marigold and the cuisine reinvents itself. This approach, this sensibility, La Table d'Uzès wished to celebrate, along with

ten years of impeccable service that has known how to adapt to, and anticipate, its guests' every expectation. Two six-hands dinners were held, for which the Chef was reunited with the sous-chefs who once stood beside him. An evening of gastronomy and of friendship, which unfolded as follows:





À TABLE AVEC LES PRODUCTEURS

ARTICHAUTS DE PROVENCE EN DEUX SERVICES, L'ANISÉ ET LE RÉGLISSÉ EN FIL CONDUCTEUR

Autour du chef Christophe Ducros, fonctionne un écosystème de producteurs, cueilleurs, pêcheurs, maraîchers, attachés à la terre, à la mer, à la nature qui leur permet de vivre et de ponctuer le quotidien de quelques délices, simples, mais parfaitement mérités. De cette relation naissent des échanges, des idées, des inspirations, qui permettent à la cuisine du Chef Ducros de surprendre, d'exceller, dans ses goûts comme dans sa démarche.

Provence artichokes in two courses, with anise and liquorice as the guiding thread.

Around Chef Christophe Ducros revolves an ecosystem of growers, foragers, fishermen and market gardeners, people bound to the land, the sea and the nature that sustains them and punctuates their days with a few simple, well-earned delights. From this relationship spring exchanges, ideas and inspirations that allow Chef Ducros's cuisine to surprise and to excel, in its flavours as much as in its approach.

LES FLEURS AROMATIQUES

D'ELSA OSTY

À un battement d'aile de papillon, Elsa a installé son royaume des fleurs à Aubussargues. Telle l'abeille, elle passe de variété en variété et apporte ses soins à plus de 30 espèces de fleurs et 40 plantes aromatiques certifiées « Bio », que vous retrouvez dans les assiettes de la Table d'Uzès. Entre le Chef et Elsa, c'est un échange constant qui fait naître les envies et les projets. L'un demande à l'autre une plante précise et parfois, à l'inverse, c'est Elsa qui fait découvrir au Chef ses derniers essais. Naturellement, avec les fleurs vient le miel. Vous retrouverez ce précieux nectar parfois au restaurant, mais également chaque jour au petit-déjeuner de la Maison d'Uzès.

A butterfly's wingbeat away, Elsa has established her kingdom of flowers at Aubussargues. Like a bee, she moves from variety to variety, tending more than thirty species of flowers and forty aromatic plants, all certified organic, which you will find on the plates at La Table d'Uzès. Between the Chef and Elsa, it is a constant exchange that gives rise to cravings and to projects. One asks the other for a particular plant; and sometimes it is the other way round, with Elsa introducing the Chef to her latest experiments. With flowers, naturally, comes honey. You will find this precious nectar at the restaurant from time to time, but also each morning at breakfast at La Maison d'Uzès.

Des fleurs et des abeilles — 30190 Aubussargues
desfleursetdesabeilles.fr

LES PANISSES DE POIS CHICHE

D'OLIVIER CHARMASSON

À Montaren, le pois chiche est synonyme d'histoire. Chez Olivier Charmasson, c'est une histoire de famille. Ingénieur de formation, il tient son amour de la « noisette de Méditerranée » de son père. Un temps délaissé, le domaine familial est repris par Olivier pour y travailler cette précieuse légumineuse qui, lorsqu'elle pousse sur des sols pauvres, les enrichit. Depuis 6 ans, Olivier, désormais accompagné de son fils, travaille son sujet pour en tirer un concentré de terroir et de nutrition que l'on retrouve dans la plupart des menus de la Table d'Uzès.

In Montaren, the chickpea is synonymous with history. At Olivier Charmasson's, it is a family story. An engineer by training, he inherited his love of the "Mediterranean hazelnut" from his father. After a time set aside, he took over the family estate to cultivate this precious legume which, when grown on poor soils, enriches them. For six years now, Olivier, today joined by his son, has devoted himself to his craft, drawing from it a concentrate of terroir and nourishment found across most of the menus at La Table d'Uzès.

Oc Agri - 30700 Montaren

LE CITRON ET L'ARTICHAUT

D'ADRIEN KOPP ET CLARISSE DIAS

Dans le vert de leurs cultures, Adrien et Clarisse forment un couple heureux. Leur secret ? Prendre le temps de développer et de travailler leurs fruits et légumes pour atteindre un goût unique, traduction d'un terroir passionnant. Tout se fait ici à la main, avec raison et passion, et c'est bien ce qui les lie au chef Ducros. Dans leur domaine : citrons de Menton et du Portugal, mais aussi 60 variétés de tomates, des fraises par milliers, différents basilics et herbes, autant de saveurs et de couleurs uniques qui permettront au chef de composer les assiettes délicates et délicieuses de la Table d'Uzès.

Amid the green of their crops, Adrien and Clarisse are a happy couple. Their secret? Taking the time to nurture and coax their fruit and vegetables to a singular taste, the expression of a captivating terroir. Everything here is done by hand, with good sense and with passion, and it is precisely this that binds them to Chef Ducros. On their land grow lemons from Menton and from Portugal, but also sixty varieties of tomato, strawberries by the thousand, an array of basilis and herbs, the singular flavours and colours that allow the Chef to compose the delicate, delicious plates of La Table d'Uzès.

O'Potager - Lieu-dit Le Parc, 30700 Saint-Maximin

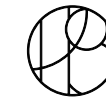
L'HUILE D'OLIVE

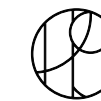
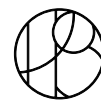
DE CHRISTOPHE PARADIS

Installé depuis 4 générations dans la vallée, le Moulin Paradis est encore tout ce qu'on peut attendre d'un moulin familial. En plus d'y presser ses propres récoltes, Christophe Paradis accueille les délicieux fruits de tous les environs pour perpétuer le véritable rôle d'un moulin régional. Pour les cuvées à son nom, Christophe ne met en bouteille que des olives sélectionnées en France, et plus particulièrement dans la région. L'Aglandau trône à la Table d'Uzès, mais les variétés « Bouteillan », « Picholine » ou encore l'assemblage plus mûr « à l'ancienne » vous attendent au Moulin.

Rooted in the valley for four generations, the Moulin Paradis remains everything one could ask of a family mill. Beyond pressing his own harvests, Christophe Paradis welcomes the fine fruit of the entire region, keeping alive the true role of a local mill. For the cuvées that bear his name, Christophe bottles only olives selected in France, and from the region in particular. The Aglandau holds pride of place at La Table d'Uzès, while the "Bouteillan" and "Picholine" varieties, or the riper, "old-style" blend, await you at the Mill.

Le Moulin Paradis - Rte de Remoulins, 30700 Saint-Maximin





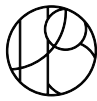
De la belle Uzès au Vieux Castillon

Étendre le voyage un peu plus loin que votre voyage. Voici une promesse des hôtels du groupe H8 Collection.
Proposer non seulement les établissements ravissants qui accompagneront vos repos mais aussi vous offrir de découvrir les régions et le patrimoine qui vous accueillent. Quoi de mieux alors pour faire cet « extra-mile » qu'une randonnée à travers le pays du Gardon, à la découverte de la nature environnante, de ses curiosités insoupçonnées, accompagné d'un pique-nique savamment préparé par votre hôtel.

To carry your journey a little beyond the journey itself: this is a promise of the hotels of H8 Collection.
Not only to offer the beautiful properties that will accompany your rest, but also to invite you to discover the regions and the heritage that welcome you. And what better way to go that "extra mile" than a hike through the land of the Gardon, in search of the surrounding nature and its unsuspected wonders, with a picnic carefully prepared by your hotel.



----- VOIE DES PAPES 16,4 KM
————— CHEMIN DES CRÊTES 20,5 KM



LE VIEUX CASTILLON * * * * *

Le Vieux Castillon, somptueusement discret | Le Vieux Castillon, sumptuously discreet



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

Sublime récompense d'une randonnée depuis Uzès ou destination à part entière de vos vacances, Castillon-du-Gard est cette peinture parfaite des villages du Sud de la France. Si vous êtes un habitué des latitudes méridionales, vous savez que sous leurs airs semblables, ils se révèlent souvent les écrins de merveilles cachées et insoupçonnées. Là une fontaine où les oiseaux se baignent, ici une église que l'on ne devinait pas et toujours, toujours une vie si douce, qu'elle semble s'écouler plus doucement encore que les heures.

Castillon-du-Gard fera honneur à cette définition. À l'angle d'une ruelle, un café typique, sur les murs, une collection de gargouilles étonnantes qui surveillent de loin votre passage, en fond, quelques accents chantants. Au milieu de ce tableau sans faute, l'hôtel du groupe H8 Collection, le Vieux Castillon.

Réunification d'une vingtaine de maisons, l'hôtel est dans le village autant que le village est en lui. Une nouvelle fois, H8 Collection aura su dénicher, le lieu, atypique, inattendu, qui garantit à ses hôtes une surprise toujours au rendez-vous, sitôt passé la réception. Pièces de vie cachées, terrasses discrètes, patios ombragés d'oliviers, les différents corps de l'établissement lui donnent une structure surprenante, permettant à la fois de bénéficier d'un espace généreux tout en ayant le loisir de s'isoler quand désiré. Le Spa Clarins discrètement intégré à l'endroit, accompagne votre détente de ses soins experts. Les suites et chambres, toutes différentes, mais toutes avec un niveau d'agrément égal, vous donneront l'impression de redécouvrir le lieu à chaque venue.

Point d'orgue de vos vacances à coup sûr réussies, la piscine. Rien de plus normal, penserez-vous, pour un hôtel de ce rang que de proposer une option de baignade. Nichée au cœur des vieilles pierres de l'hôtel, elle offre en plus de ses eaux chauffées, une vue sublime sur la vallée du Gard, encadrée par les vestiges d'un mur d'enceinte, intelligemment conservé pour servir ce tableau à couper le souffle.

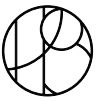
Toujours au bord de la piscine, une cuisine d'été où se croisent homards, côtes de bœuf et autres légumes du soleil, s'est installée pour, après la vue, ravir un autre sens et non des moindres : le goût.

La vision du groupe H8 Collection pour cet établissement, était d'imaginer un havre où il n'y a d'autre chose à faire que de penser à soi, savourer ses vacances et renouer avec une certaine idée de la paresse, le tout réchauffé du soleil du sud. Cette vision est bien devenue ici, réalité.

The sublime reward of a hike from Uzès, or a destination in its own right, Castillon-du-Gard is the perfect portrait of a village of the South of France. If you are familiar with the south, you know that beneath their seemingly similar appearance, these villages often reveal settings for hidden and unexpected wonders. Here a fountain where birds come to bathe; there a church one never quite expected; and always, always, a life so gentle it seems to flow more slowly even than the hours.

Castillon-du-Gard lives up to this description. At the corner of a lane, a quintessential café; on the walls, a remarkable collection of gargoyles keeping watch over your passing from afar; and, in the background, a few lilting southern voices. At the heart of this flawless tableau stands the H8 Collection's hotel, Le Vieux Castillon.

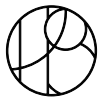
Formed from the union of some twenty houses, the hotel is as much within the village as the village is within it. Once again, H8 Collection has unearthed the address, atypical, unexpected, that guarantees its guests a surprise at every turn, the moment they step beyond reception. Hidden living spaces, discreet terraces, patios shaded by olive trees: the various wings of the property give it a surprising layout, offering at once generous space and the freedom to retreat whenever desired. Discreetly integrated into the property, the Clarins Spa enhances your stay with its expert wellness treatments. Each room and suite is uniquely designed while



offering the same exceptional level of comfort, creating the delightful sensation of rediscovering the hotel with every visit. The crowning moment of what is sure to be a perfect holiday: the pool. Nothing could be more natural, you will think, for a hotel of this standing than to offer a place to swim. Nestled within the hotel's ancient stones, it offers, beyond its heated waters, a sublime view over the Gard Valley, framed by the remains of a rampart wall, intelligently preserved to complete this breathtaking scene. Poolside, too, a summer kitchen has taken up residence, where lobster, beef rib and sun-ripened vegetables come together to delight, after the view, another sense and not the least of them: taste.

The H8 Collection's vision for this property was to imagine a haven where there is nothing to do but think of oneself, savour the holiday and rediscover a certain idea of idleness, all warmed by the southern sun. That vision has, here, become reality.





MAISON LABRUYÈRE

À Bordeaux comme chez vous | In Bordeaux, as good as home



maison-labruyere-paris.com — maison-labruyere-bordeaux.com

Rue d'Aviau, Bordeaux. Au 52, le taxi vous dépose. Devant vous, un immeuble résolument Haussmannien vous regarde de toute sa hauteur. À son entrée, deux grandes et fines portes de bois massif, vernissées, se dressent face à la rue, comme le symbole universel de la « pause » (II). Était-ce voulu? Certainement pas à l'époque de la construction du bâtiment. Est-ce un signe, produit d'une certaine dose de sérénité, voire de perspicacité comme sait les distiller le destin ? Plutôt quelque chose dans ce goût-là. Car tout invite ici à faire une pause, à l'intérieur comme à l'extérieur. Dehors, vous trouverez Bordeaux, son Jardin Public (anciennement Jardin Royal), oasis de calme et de quiétude, de plus de 10 ha en pleine ville et ce sentiment d'être dans une cité majeure qui recèle d'opportunités mais où tout est un peu plus doux, un peu plus humain, prenant le temps qu'il faut pour vivre. Dedans, ce sont neuf appartements qui vous reçoivent, dans des espaces de tailles différentes mais tous marqués du sceau de l'excellence hôtelière. Le concept des Maisons Labruyère est celui-ci : vous n'êtes plus dans un hôtel mais bien chez vous, dans des appartements avec salle de bain et cuisine, qui vous offrent le véritable luxe de choisir. Choisir d'être parfaitement indépendant tout en bénéficiant d'un service de conciergerie quand le besoin ou l'envie s'en fait sentir. Une fois encore les Maisons Labruyère en rejoignant le groupe H8 Collection, en illustrent élégamment la devise « Soyez chez nous, comme chez vous ».

Rue d'Aviau, Bordeaux. The taxi sets you down at number 52. Before you, a resolutely Haussmannian building looks down from its full height. At its entrance, two tall, slender doors of solid varnished wood stand facing the street, like the universal symbol for "pause" (II). Was it intentional? Certainly not when the building was first raised. Is it a sign, the product of a certain serendipity, or of the quiet perceptiveness that destiny knows how to dispense? Something rather along those lines. For here, everything invites you to pause, inside as much as out. Outside, you will find Bordeaux, its Jardin Public (formerly the Jardin Royal), an oasis of calm and quiet of more than ten hectares in the very heart of the



city, and that feeling of being in a great metropolis full of possibility, yet where everything is a little gentler, a little more human, taking the time it needs to live. Inside, nine apartments await you, in spaces of varying sizes but all bearing the seal of hospitality excellence. The concept of the Maisons Labruyère is just this: you are no longer in a hotel but truly at home, in apartments with bathroom and kitchen, granting you the true luxury of choice. The choice to be entirely independent, while enjoying a concierge service whenever the need or the desire arises. Once again, in joining the H8 Collection, the Maisons Labruyère elegantly embody its motto: "Make yourself at home with us."



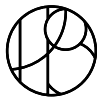
LABRUYÈRE
DOMAINES

Depuis 1850, *la famille Labruyère* s'attache à mettre en lumière et en bouteille les plus beaux terroirs viticoles français, de la Bourgogne à Bordeaux en passant par la Champagne, dans le respect des valeurs qui lui sont chères : *Terrroir, Tradition et Excellence.*

WWW.DOMAINES-LABRUYERE.COM • SERVICECLIENT@DOMAINES-LABRUYERE.COM



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



LES HAUTS DE LOIRE * * * * *

Réveillez-vous dans un rêve | Wake up inside a dream



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

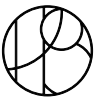
Bienvenue en Vallée de la Loire. Il ne vous faudra que quelques kilomètres et autant de châteaux le long du fleuve, pour changer de décor, changer d'histoire. Dans cette nouvelle toile de fond, les Hauts de Loire se dessine, petit à petit, laissant entrevoir le séjour sublime qui vous attend. Est-ce la majestueuse entrée et son portail, les chênes centenaires de son allée, qui dévoilent à chaque mètre un peu plus l'endroit où les sculptures de Pierre Yermia, veillant sur le parc, irréelles, qui donnent à ce lieu les traits d'un rêve ou d'un conte de fée?

C'est un peu tout cela à la fois, mais vous trouverez, lors de votre passage, que ce rêve se vit éveillé grâce à l'excellence d'un service et de prestations qui distinguent cet établissement Relais & Châteaux et ses cinq étoiles. Trente-six chambres et suites, deux restaurants dont un gastronomique, une piscine chauffée, un spa Clarins, une guinguette quand la météo le permet ou encore un court de tennis se répartissent 70 Ha d'un parc avec ses étangs. Une fois arrivé et installé dans ce que le raffinement sait faire de mieux, deux options s'offrent à vous : profiter pleinement des lieux et de leur prestige, ou partir en exploration de la vallée de la Loire, de ses châteaux et de tout ce qui a permis à cette région de France son inscription au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

Welcome to the Loire Valley. It takes only a few kilometres, and as many châteaux along the river, to change the scenery and change the story. Against this new backdrop, Les Hauts de Loire reveals itself, little by little, hinting at the sublime stay that awaits you. Is it the majestic entrance and its gateway, the centuries-old oaks lining the drive, unveiling the place a little more with every metre, or the otherworldly sculptures of Pierre Yermia, watching over the grounds, that lend this place the air of a dream, or of a fairy tale? It is a little of all of this at once; yet you will find, during your stay, that this dream is lived wide awake, thanks to the excellence of service and amenities that distinguish this five-star Relais &



Châteaux property. Thirty-six rooms and suites, two restaurants, one of them gastronomic, a heated pool, a spa by Clarins, a guinguette when the weather allows, and a tennis court are spread across seventy hectares of grounds with their ponds. Once arrived and settled into the finest that refinement can offer, two options present themselves: to make the most of the property and its prestige, or to set off in exploration of the Loire Valley, its châteaux and all that earned this region of France its inscription on the UNESCO World Heritage List.



LE CASTEL BEAU SITE * * * * *

Perle de Bretagne | Brittany's hidden pearl



Le Castel Beau Site, 137 Rue Saint-Guirec, 22700 Perros-Guirec, +33 2 96 91 40 87 — www.castelbeausite.com

L'océan cache bien ses perles et parfois il ne sait faire autrement que les mettre en valeur. Le Castel Beau Site brille, étincelle, surprend tant il est ici une évidence. Comment ne pas user de la comparaison joaillière alors que la plage de Saint Guirec, le granit rose et l'eau azur semblent s'être concertés pour lui servir d'écrin. Cet écrin peut vous appartenir le temps d'un séjour. Pour en profiter le Castel Beau Site propose au choix ses chambres et suites avec vue sur mer, pour vous perdre à toute heure dans l'horizon, des chambres familiales, pour créer les plus beaux souvenirs, d'autres pourvues de balcons incitant au plein d'air marin et une dernière donnant sur le célèbre sentier des douaniers. Depuis la terrasse panoramique, vous aurez le privilège de vivre un moment rare, celui de prendre un verre avec la baie en toile de fond. Depuis la table du restaurant gastronomique tenu par Nicolas Le Luyer, vous aurez l'exclusivité de goûter la région qui vous accueille dans ce qu'elle a de meilleur.

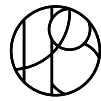
Cette année et pour encore mieux vous recevoir, le Castel Beau Site a obtenu une « Clef Verte », label récompensant les établissements pour leur engagement envers un tourisme plus durable.

The ocean sometimes hides its pearls well; and sometimes it can do nothing but set them off to perfection. The Castel Beau Site shines, sparkles and surprises, so naturally does it belong here. How could one miss the jeweller's comparison, when the beach of Saint-Guirec, the pink granite and the azure water seem to have conspired to serve as its setting? That setting can be yours for the length of a stay. To enjoy it, the Castel Beau Site offers a choice of sea-view suites, to lose yourself in the horizon at any hour; family rooms, to create the finest of memories; others with balconies that invite you to breathe in the sea air; and one last opening onto the celebrated coastal customs path. From the panoramic terrace, you will have the privilege of a rare moment: a drink with the bay as your backdrop.



And at the table of the gastronomic restaurant led by Nicolas Le Luyer, you will have the rare pleasure of tasting the very best of the region that welcomes you.

This year, the better to welcome you still, the Castel Beau Site has earned a "Clef Verte" (Green Key), the certification that rewards properties for their commitment to a more sustainable form of tourism.



LE MATHIS * * * *

Un ami qui vous veut du bien | A friend who has your best interests at heart



Hôtel Mathis, 3 Rue de Ponthieu, Paris 8e, +33 1 42 25 73 01 — www.hotelmathis.com

Derrière sa porte noire et lourde qui pourrait nous sembler austère, se dissimule pourtant toute la chaleur d'un établissement presque « familial ». Ici, au cœur de Paris, au cœur du « Triangle d'or », l'effervescence est grande et les portes du Mathis s'ouvrent pour nous laisser entrer, nous enlacer, comme les bras d'une figure amie, promettant de prendre soin de nous.

Chez cet ami, on y prend un café Coutume, délicieux et réconfortant, on profite d'un soin de barbe chez Bonhomme, en échafaudant les plans d'une journée parisienne obéissant à la fameuse trilogie : shopping, restaurants, monuments. Comme un ami, Mathis nous conseille. Où aller? Comment? À quelle heure? Une aide précieuse dans une ville qui offre tant de possibilités. Comme un ami encore, Mathis nous reçoit et offre pour hospitalité 25 chambres et suites aux identités singulières, charmantes et luxueuses, assurant par leurs prestations, que vos nuits se drapent du repos reconstituant qui vous permettra d'adorer vos jours.

Behind its heavy black door, which might at first seem austere, lies all the warmth of a place one might describe as "familial." Here, in the heart of Paris, in the heart of the "Golden Triangle," the city hums with energy, and the doors of Le Mathis open to let us in, to embrace us like the arms of a dear friend, promising to take care of us. At this friend's, one takes a Coutume coffee, delicious and comforting; one enjoys a beard grooming at Bonhomme, all while plotting the course of a Parisian day faithful to the famous trinity: shopping, restaurants, monuments. Like a friend, Mathis advises us. Where to go? How? At what hour? Precious guidance in a city that offers so much. And like a friend still, Mathis welcomes us, offering for its hospitality twenty-five rooms and suites of singular character, charming and luxurious, whose amenities ensure that your nights are wrapped in the restorative rest that will let you savour your days.



H8 COLLECTION
HOTEL GROUP

UN COFFRET H8 COLLECTION, UN CADEAU INOUBLIABLE !

AN H8 COLLECTION GIFT BOX, AN UNFORGETTABLE GIFT!



Livré emballé en 48h
ou sur bon cadeau à imprimer chez soi.

Paiement sécurisé.
Une question ? Appelez-nous.
+33(0)1 53 64 90 65



Delivered packaged within 48 hours
or as a gift voucher to print at home.

Secured payment.
Any question? Please call us.
+33(0)1 53 64 90 65

WWW.H8-COLLECTION.COM

PORSCHE

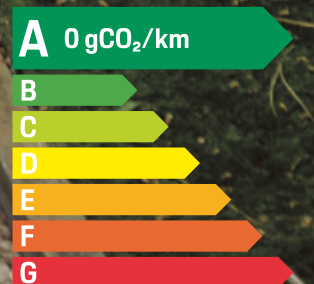


Le tigre dans sa plus belle expression.

PORSCHE MACAN.

Macan signifie « tigre » en indonésien. Inutile de préciser qu'il porte bien son nom.

Macan Turbo (11/05/2026) - Valeurs WLTP : Conso. électrique combinée : de 18,3 à 20,6 kWh/100km.
Plus d'informations sur le site www.porsche.fr. Porsche France S.A.S. RCS Nanterre B348 567 504.



Au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer