

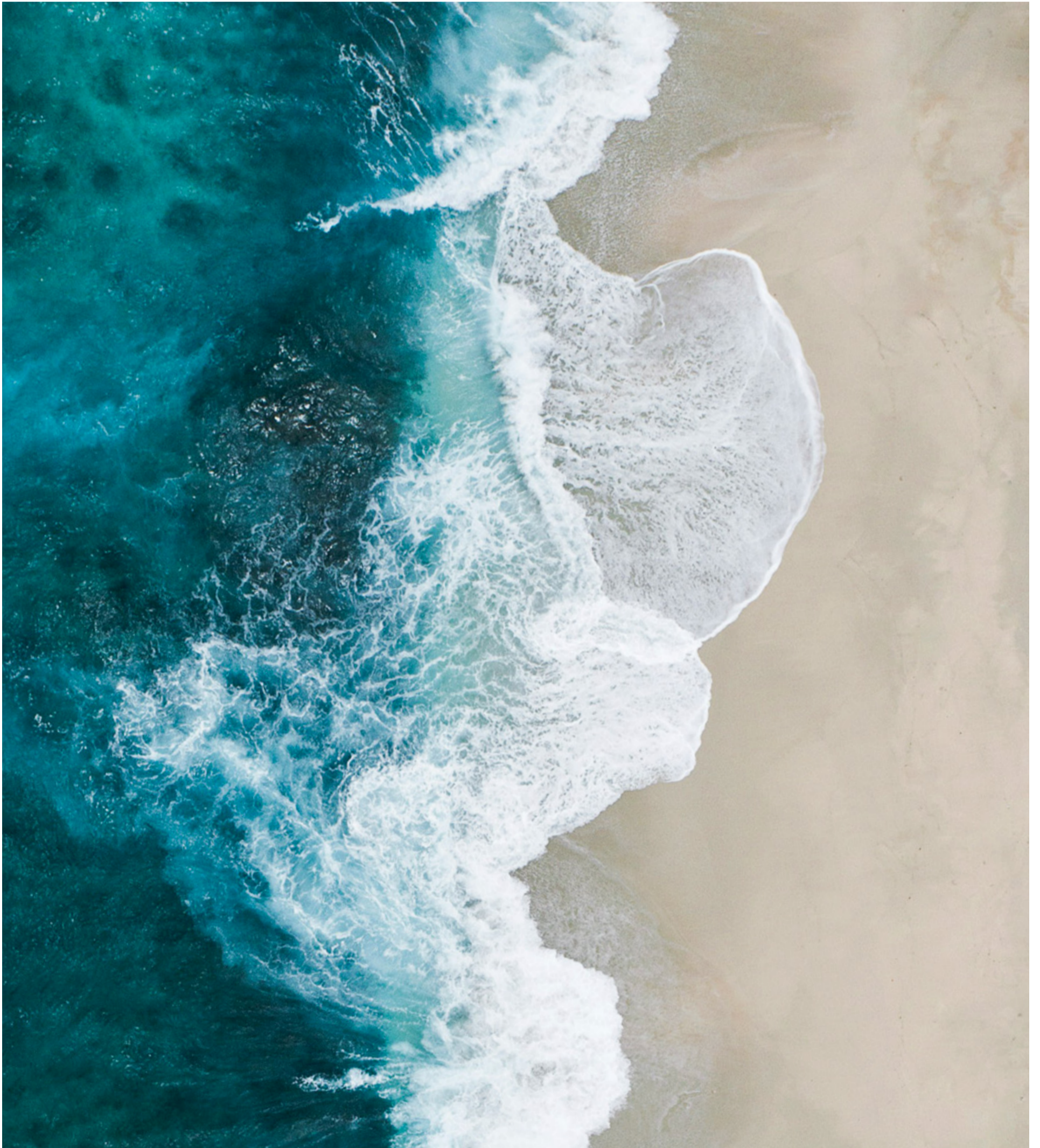
vol.06 Décennie, d'escaliers et d'horizons.

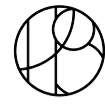
Que le temps passe vite lorsqu'on est à l'hôtel. 10 ans que nous voyageons ensemble, que le groupe H8 Collection s'attache à vous recevoir et vous faire évader vers les joyaux de notre patrimoine, les trésors de nos régions qui font la singularité de nos lieux. Il aura fallu ce temps pour bâtir notre réputation, construire nos ambitions, concrétiser notre vision, pour réaliser vos rêves.

Time flies when you're in a hotel. 10 years that we've been travelling together, that the H8 Collection group has been committed to welcoming you and helping you escape to the jewels of our heritage, the treasures of our regions that make our places so special. It's taken this long to build our reputation, our ambitions and our vision, to make your dreams come true.

# L'ÉCHAPÉE

UN JOURNAL H8 COLLECTION





ÉDITO

Chères clientes, chers clients,

2024 marque un tournant dans l'histoire de notre groupe, H8 Collection fête son âge de raison, ses 10 ans. 10 ans pendant lesquels nous avons grandi, mûri, nous vous avons accueilli, dans nos établissements que nous avons embellis.

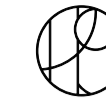
10 ans à vous faire vivre les histoires que nous nous efforçons de raconter, 10 ans à vous échapper dans les régions qui font la singularité de nos hôtels, 10 ans à vous surprendre grâce à la passion qui anime nos équipes qui rendent, elles aussi, nos hôtels uniques.

Pour nos 10 ans, il fallait bien nous offrir quelques cadeaux. C'est pourquoi, entre autres surprises que vous découvrirez en lisant ces pages, notre restaurant du Vieux Castillon se dote d'un nouveau chef; l'ensemble de nos spas se réinvente pour offrir l'expertise et la compétence Clarins, avec des soins sur-mesure; la littérature séjourne dans nos hôtels avec de nouvelles bibliothèques et un prix littéraire installé au Flaubert depuis 2023; et l'inauguration d'un nouvel établissement partenaire à qui nous avons prêté main forte pour le voir renaître sous son plus beau jour, à découvrir absolument. Autant de transformations ou d'évolutions qui nous font entrer dans une nouvelle ère, qui verra nos lieux revendiquer leur titre de "référence" dans le paysage et les régions de France, référence d'une expérience et d'une excellence hôtelière incomparable qui sera toujours au rendez-vous, pour la décennie à venir.

2024 marks a turning point in the history of our group, as H8 Collection celebrates its 10th anniversary. 10 years during which we have grown, matured and welcomed you to our establishments, which we have embellished.

10 years of letting you experience the stories we strive to tell, 10 years of escaping to the regions that make our hotels unique, 10 years of surprising you with the passion that drives our teams, who also make our hotels unique.

To celebrate 10 years, we had to give ourselves a few gifts. That's why, among other surprises that you'll discover as you read these pages, our restaurants at Vieux Castillon and is getting anew chef; all our spas are being reinvented to offer Clarins expertise and competence, with tailor-made treatments; literature is coming to our hotels with new libraries and a literary prize installed at the Flaubert since 2013; and the inauguration of a new partner establishment to which we've lent a hand to see it reborn in its most beautiful light, a must-see. All these transformations and developments are ushering in a new, more mature era, one that will see our establishments assert their title as 'benchmarks' in the landscape and regions of France, benchmarks of incomparable hotel experience and excellence that will be with us for a decade to come.



# ACTUALITÉS



## VIEUX CASTILLON ET CUISINE NOUVELLE

Quel pourrait être le trait d'union entre la précision et la finesse d'une cuisine de haut vol pratiquée par les plus grands comme Alain Ducasse ou Michel Troigros et la générosité et l'authenticité de la cuisine méditerranéenne? Son nom : Sébastien Brette.

Nouvelle recrue du restaurant du Vieux Castillon, Sébastien Brette y pose ses couteaux, prend et y découpe ses quartiers avec une idée élevée au rang de mission: fusionner la passion d'une cuisine ensoleillée avec le détail et la minutie d'une gastronomie maîtrisée, experte, excellente. De la sélection rigoureuse des viandes, légumes et aromatiques locaux aux cuissons élégantes, de celles qui magnifient les produits, les assiettes en redemandant, les tables aussi et ce n'est pas pour déplaire au chef qui avoue deux passions, la cuisine et le partage de sa cuisine. Dans un cadre toujours aussi somptueux, les vieilles pierres du Vieux Castillon vous attendent déjà à la nouvelle table de Sébastien Brette.

What could be the link between the precise, fine cuisine of greats like Alain Ducasse and Michel Troigros, and the generous authenticity of Mediterranean cuisine? One name: Sébastien Brette.

A new arrival at the Vieux Castillon restaurant, Sébastien Brette has settled in well, led by a vision that has become his mission: merging his passion for the cuisine of the sunny south with the detailed, meticulous results of masterful gastronomy. From rigorously selected local meat, vegetables and herbs to elegant preparations that bring out the best of the ingredients, Brette's creations leave empty plates asking to be refilled, and not an empty table in sight – all of which delights the chef, who confesses to two passions: cooking and sharing what he cooks. In as sumptuous a setting as ever, the Vieux Castillon's ancient stones await you at Sébastien Brette's new table.

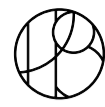
## NOS SPAS SIGNÉS CLARINS

Alors que Clarins fête cette année ses 70 ans, le groupe H8 Collection, lui, célèbre sa première décennie. Il n'en fallait pas moins pour marquer le coup d'un partenariat étoffé, qui verra les spas de La Maison d'Uzès et du Vieux Castillon désormais siglés du rouge délicat de la maison Clarins, experte incontournable des soins beauté. Les deux marques qui collaboraient déjà dans les établissements des Hauts de Loire et de l'Hôtel Mont-Blanc à Chamonix, unissent à nouveau leurs visions, pour vous offrir une expérience de relaxation inédite toujours issue des plantes et de leurs pouvoirs extraordinaires.

Exclusivité, chacun de nos hôtels s'inscrivant dans un environnement, un patrimoine et une histoire unique, la carte des soins, des modelages et des sérums prodigués par les mains habiles des spécialistes Clarins sera tout aussi unique et seulement disponible dans les établissements H8 Collection.

While Clarins celebrates its 70th anniversary this year, the H8 Collection group is celebrating its first decade. It was the perfect way to mark the occasion with an expanded partnership, which will see the spas at La Maison d'Uzès and Vieux Castillon now branded in the delicate red of Clarins, the leading expert in beauty treatments. The two brands, which have already worked together at the Hauts de Loire and Hôtel Mont-Blanc spas in Chamonix, are once again combining their visions to offer you a unique experience of relaxation based on plants and their extraordinary powers.

As each of our hotels is part of a unique environment, heritage and history, the menu of treatments, massages and serums provided by the skilled hands of Clarins specialists will be just as unique and only available in H8 Collection establishments.



CLARINS

# 70 ANS D'INNOVATION AU SERVICE DE VOTRE BEAUTÉ.

Voici en 2024, 70 ans que l'entreprise Clarins se place au service de la beauté. Une beauté qui, quand Clarins y fait référence, s'entend sous bien des aspects. Une beauté intérieure, une beauté des gestes, une beauté des contours uniques de vos visages, une beauté des miracles de la nature. 70 ans que Clarins fait rayonner les femmes et les hommes au travers de ses innovations, toujours en avance sur leur temps, et de la vision d'un fondateur, Jacques Courtin-Clarins, qui avait compris avant tout le monde que pour se sentir beau il fallait d'abord se sentir bien. Aujourd'hui, si Clarins célèbre ces 70 années passées, nous célébrons surtout les 70 à venir, à l'aune d'une formule qui a fait son succès et votre beauté.

Dès 1954, Jacques Courtin-Clarins établit que pour comprendre les attentes de ses clientes, il faut d'abord les écouter. L'art de l'écoute sera désormais une règle, ou comprendre la relation intime des femmes avec leur peau pour proposer et innover les soins qui la sublimeront.

Fort de plus de 200 plantes précieuses, l'herbier Clarins ne cesse de s'étoffer depuis plus de 70 ans, pour nous livrer les secrets des actifs présents dans le monde végétal. Au synthétique nous préférons toujours le naturel, source d'inspiration et des extraits les plus rares.

Repousser les limites, Clarins est mu par une recherche d'innovation permanente. Premier laboratoire à avoir pu combiner une base d'huile et d'eau dans un Double Serum, Clarins enrichit et améliore continuellement sa gamme de soins.

Née dans l'institut de la rue Tronchet à Paris, Clarins a développé au fil des années plus de 450 soins spa. Aujourd'hui notre carte des soins dénombre environ 90 mouvements manuels élaborés par nos experts esthétiques. Une finesse d'exécution toujours à l'écoute des peaux et des corps.

Avec la nature comme moteur de son innovation, Clarins ne peut que s'engager pour l'environnement, les plantes et les communautés qui les récoltent. Clarins T.R.U.S.T. permet aujourd'hui de proposer une traçabilité complète de ses ingrédients.

Transmettre un geste, un sérum, une vision, des valeurs, la transmission a toujours été au cœur des engagements de Clarins. Aujourd'hui, l'entreprise, emmenée par les petits-enfants de son fondateur, rayonne car elle a su observer et transmettre les valeurs qui ont fait son succès.

Clarins est une ligne de vie. Depuis 1954 et sa création, 1985 l'invention du Double Serum, puis 1991 et l'introduction du maquillage-soin de peau, jusqu'en 2022 et sa gamme Clarins Precious, Clarins innove, construit et développe autour d'un concept holistique au service de toutes les beautés.

Depuis 70 ans, Clarins s'inspire de vous, se nourrit des plantes et de leurs précieuses vertus en restant fidèle à sa philosophie originelle « écouter, comprendre, progresser », pour que demain soit toujours plus beau.

In 2024, Clarins celebrates 70 years in service of all forms of beauty: from inner beauty to the beauty of acts, the beauty of every face's unique contours, and the beauty of nature's miracles. For 70 years, Clarins has helped women and men bring out their best through innovations that are always ahead of their time, and the vision of founder Jacques Courtin-Clarins. He was among the first to grasp that to feel beautiful, first you need to feel good. Today, as the brand celebrates the past 70 years, we are just as excited to celebrate the 70 to come, with its winning formula that has made Clarins – and your beauty – shine.

As early as 1954, Jacques Courtin-Clarins modelled the idea that if you want to understand your customers' expectations, first you have to listen to them. The art of listening became a central rule, understanding the intimate relationship between women and their skin to offer and innovate treatments that could enhance it.

With more than 200 valuable plants, the Clarins herbarium has continued to expand for more than 70 years, bestowing on us the secrets of active ingredients from the plant world. We'll always prefer natural over synthetic as a source of inspiration that also gives us access to the rarest extracts.

Clarins pushes the limits, driven by a constant search for innovation. The first laboratory to combine an oil and water base in a Double Serum, Clarins is always enriching and improving its range of care products.

With its beginnings in Paris, in the spa on Rue Tronchet, Clarins now offers more than 450 spa treatments. Each is made up of around 90 manual movements developed by our experts: fine execution that pays close attention to the skin and body.

With nature as the driving force behind its innovation, it follows that Clarins is committed to the environment, plants and the communities that harvest them. With Clarins T.R.U.S.T., all its ingredients are now completely traceable.

Whether it's a gesture, cutting-edge serum, vision or values, sharing has always been at the heart of Clarins' commitments. Now led by its founder's grandchildren, who have continued to respect and share the values that made the brand a success, Clarins reaches far and wide.

Clarins is a lifeline. Ever since it was created in 1954, followed by its Double Serum invented in 1985 and skincare-infused make-up in 1991, all the way up to 2022 with the Clarins Precious range, the brand has innovated and developed around a holistic vision in service of every kind of beauty.

For 70 years, Clarins has been inspired by you and nourished by plants and their precious virtues, all the while remaining faithful to its original philosophy: "listen, understand, progress", so that tomorrow will always be more beautiful.





## DE L'ART ET DU COCHON

### L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE H8 COLLECTION

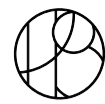
Art majeur et central des hôtels de la collection H8, la gastronomie, exception française, est souvent la clé de voûte de la découverte d'un terroir, d'une région et de ses traditions. Présentation de trois de nos chefs, dans leur région, de leur cuisine et de leur talent.

A major and central art of hotels in the H8 collection, gastronomy, a French exception, is often the cornerstone of the discovery of a terroir, a region and its traditions. Introducing three of our local chefs to their cuisine and talent.



Gilles de Beauchêne + THE SINGING DUCK STUDIO

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



# LA TABLE D'UZÈS RENAÎT

## NOUVELLE CUISINE, NOUVEL ÉCRIN



La Table d'Uzès, Place de l'Évêché, 30700 Uzès, France ; +33 4 11 71 94 00



Comme un enfant que l'on aurait choyé, élevé, regardé grandir, la Table d'Uzès prend son envol et quitte les murs de la Maison devenue trop petite pour ses ambitions, pour aller s'installer à quelques mètres, dans un espace dédié, ancienne galerie d'antiquités qui accueille aujourd'hui un art majeur, la gastronomie de Christophe Ducros.

Un an de travaux aurait été nécessaires pour faire de ce lieu, le réceptacle parfait de la cuisine d'un chef passionné par sa région. Inspirée par la lumière qui baigne les lieux et frappe la pierre, la décoratrice Natalia Mégret récidive pour le compte de H8 Collection et propose ici une atmosphère raffinée, envoûtante et apaisante, soutenue par la présence de grands végétaux venus trancher le blanc des murs. Pour le mobilier, les banquettes Brucs ou les tissus Jane Churchill font entrer l'espace dans la sophistication due à son rang et assoient les convives dans le plus grand confort.

Locavore convaincu, Christophe Ducros a souhaité pousser sa démarche jusque dans les meubles de la cave à vin, qui au passage, regorge de noms prestigieux, en confiant cette lourde tâche à M. Ghezzi, ébéniste de la cité Ducale reconnu pour son savoir-faire. L'organisation de la cuisine a été repensée et permet désormais à Christophe Ducros et sa brigade de laisser libre-court à une créativité déjà débordante mais aujourd'hui libérée. Enfin, nouveauté notable, la Table d'Uzès se dote d'une terrasse en rooftop somptueuse qui vous donnera l'exclusivité d'une vue sur la cathédrale tout en profitant d'un service et d'une cuisine tout aussi admirable qu'en intérieur.

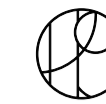
La Maison d'Uzès s'installe, il ne vous reste plus qu'à lui rendre visite.

Like a child who has been cherished, raised and watched growing up, La Table d'Uzès has flown the nest, leaving the walls of the Maison that has become too small for its ambitions and settling a stone's throw away in its own dedicated space: a former gallery now host to a major art, Christophe Ducros' fine dining.

A year of work was needed to make this new home the perfect setting for the work of a chef passionate about his region. Inspired by the light bathing the space and striking the stone, designer Natalia Mégret has come through once again on behalf of H8 Collection. Here, her work offers a refined, captivating, soothing atmosphere, supported by large plants that create a contrast with the restaurant's white walls. For the furniture, Brucs benches and Jane Churchill fabrics give the space the sophistication it warrants, seating guests in the greatest comfort.

An ardent lover of local produce, Christophe Ducros extended his values all the way to the wine cellar furniture – which, by the way, is full of prestigious names – entrusting the worthy task to Mr Ghezzi, a cabinetmaker from the ducal town recognised for his expert craftsmanship. The kitchen layout has been redesigned, giving free rein to the already overflowing, but now liberated creativity of Ducros and his team. Last but not least, La Table d'Uzès has added a sumptuous rooftop terrace, giving you an exclusive view of the cathedral while enjoying service and cuisine just as admirable as indoors.

La Maison d'Uzès is settling in; all you have to do is visit.



# CHRISTOPHE DUCROS

## PROPHÈTE EN SON PAYS

Peut-être est-ce une généralité un peu facile mais les personnes nées sur les bords de la Méditerranée ont tendance à ne jamais trop s'en éloigner. C'est le cas de Christophe Ducros, chef étoilé de la Table d'Uzès, qui derrière ses fourneaux nouvellement installés à quelques mètres de l'hôtel La Maison d'Uzès, s'emploie à traduire une région et un terroir en assiettes sublimes et précises qui font la renommée du lieu. Passons à table.

Si Christophe Ducros se sent si bien à La Table d'Uzès, c'est probablement pour la clientèle qu'il a su y fidéliser depuis plusieurs années, ou parce qu'il jouit d'un nouvel emplacement à quelques pas de l'hôtel dont dépend le restaurant, flambant neuf, dimensionné pour son projet et vêtu d'un charme fou, mais c'est surtout parce qu'il est à Uzès comme chez lui, dans un terroir qu'il connaît par coeur, qu'il aime et qu'il tient à valoriser. La cuisine, quand elle est ainsi pratiquée, passionnément, sincèrement, saupoudrée de créativité et d'une envie insatiable de partager ses origines, est toujours succulente. De son propre aveu, Christophe Ducros confie avoir voulu couper le cordon, en tentant de s'expatrier plus au nord, mais il n'ira finalement pas plus haut que Lyon et la Tour Rose, sans cesse rappelé par les murmures de la Méditerranée et de ses environs. C'est ainsi qu'il investit les rangs de l'Oasis à Mandelieu-la-Napoule, institution saluée de deux étoiles Michelin où il restera dix ans pour y faire ses armes, et quelles armes ! Il peut maintenant prétendre au titre de chef et rejoint Le Vieux Castillon, d'abord, puis s'installe enfin à la Maison d'Uzès en 2016.

Au centre de sa cuisine, on l'évoquait plus haut, un piano central flambant neuf, témoignage des investissements récents réalisés par le groupe H8 Collection, mais surtout, les produits locaux de son terroir et de son enfance. Celui qui a grandi non loin ne saurait s'en passer. Ainsi, dans une démarche raisonnée, Christophe Ducros ne franchit qu'extrêmement rarement la limite de 150 kilomètres qu'il s'est fixé pour sélectionner ses fournisseurs. Le poisson est apporté quasi quotidiennement du Grau-du-Roi et la carte s'adapte au pêcheur. Les viandes, légumes et aromatiques arrivent évidemment des alentours si foisonnants. Les pigeons, mets si complexe à maîtriser, viennent de Nîmes et de ses Costières et sont élevés par les « frères Baeza » qu'il avoue compter désormais parmi ses amis, tant il partage leur méthode d'élevage, leur vision du métier et l'importance qu'ils accordent à la qualité. Le résultat de ce travail fait qu'à la Table d'Uzès, le pigeon, par la finesse de ses chairs, est désormais travaillé comme une viande rouge.

Il est cependant un ingrédient qui, quand on demande au chef ce qu'il préfère travailler ou ce qu'il faut absolument essayer dans sa région ou à sa table, émerveille Christophe Ducros. Le pois chiche. La réponse est plutôt surprenante, mais est bien la preuve que les grands chefs ont souvent un temps d'avance sur nous. Produit dans la région, décliné sous toutes ses formes, associé aux mets les plus fins, salé, sucré, le pois chiche est ce trésor insoupçonné qui fascine Christophe Ducros. La « noisette de méditerranée » trouve parfaitement sa place aux côtés de sa Gambero Rosso (gambas de méditerranée) à l'huile de mandarine ou dans les différentes cuillères-dégustation servies en mise en bouche tant elle se prête à tous les jeux. Un incontournable que Christophe Ducros, soyez-en sûr, ne vous fera pas manquer.

Perhaps it's too broad a sweep, but people born on the shores of the Mediterranean never tend to stray far from it. This is certainly true for Christophe Ducros, the Michelin starred chef at La Table d'Uzès. Behind his newly installed ovens just a few metres from La Maison d'Uzès hotel, Ducros works to translate a region and terroir into the sublime, precise dishes that give the place its reputation. Let's tuck in.

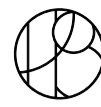
If anything can account for Christophe Ducros feeling so settled at La Table d'Uzès, it's probably the loyal customers he has gathered over the years, not to mention the new location he's enjoying just a few steps away from the hotel on which the restaurant depends – a space which is brand new, scaled for Ducros' plans, and unbelievably charming. But above all, it's because he is at home in Uzès: a land that he knows by heart, loves, and whose value he wishes to bring out. When cooking is practised in this way: passionately, sincerely, and sprinkled with creativity and the insatiable desire to share one's origins, the result never fails to be



exquisite. By his own admission, Christophe Ducros had wanted to cut the cord and move further north. In the end, however, he didn't get further than Lyon and its Pink Tower, always called back by the murmurs of the Mediterranean and its surroundings. This is how he ended up joining the ranks of the Oasis in Mandelieu-la-Napoule, a restaurant with two Michelin stars where Ducros cut his teeth and masterfully honed his craft for the better part of ten years. He could then go and claim the title of chef, first joining Le Vieux Castillon and finally moving to La Maison d'Uzès in 2016.

In the centre of his aforementioned new kitchen is a brand new range cooker, testimony not only to the recent investments made by the H8 Collection group, but more than that, to local products from his region and childhood. Not a soul who's grown up in the area could pass by without entering. With a well-reasoned attitude, Christophe Ducros only very rarely crosses the 150-kilometre limit that he has set for selecting his suppliers. The fish is brought in almost daily from Grau-du-Roi, with the menu adapted to the catch. The meats, vegetables and herbs of course arrive from the abundant surrounding areas. The pigeons, so complex to master, come from the Costières of Nîmes, raised by the Baeza Brothers, whom Ducros counts among his friends as he shares their breeding method, their vision of the profession, and the importance they attach to quality. The result of this work is such that, at La Table d'Uzès, the delicate pigeon meat is now processed like red meat.

But there's one ingredient which, when you ask the chef what he prefers to work with, or what you absolutely must try in his region or at his table, casts an air of wonder over Ducros every time. Chickpeas. A surprising answer, certainly, but it's proof that the great chefs are often one step ahead of us. Produced in the region and available in all its forms, associated with the finest dishes, from salty to sweet, chickpeas are the unsuspected treasure so fascinating to Christophe Ducros. The "Mediterranean hazelnut" finds its place perfectly alongside his Gambero Rosso (Mediterranean prawns) with mandarin oil, not to mention the different tasting spoons served as appetisers: it's an ingredient that lends itself to all kinds of manipulations. This is the must-try food that Christophe Ducros, rest assured, will make sure you enjoy.



# MICKEY BOURDILLAT

## CUISINE AUX SOMMETS

Compétiteur dans l'âme, quand Mickey Bourdillat entame quelque chose, il s'y donne à 100%. Pressenti durant ses jeunes années pour exprimer ses talents sur un terrain de football plutôt que derrière les fourneaux, le destin aura fait qu'il s'y retrouve pourtant, un peu par hasard, et y découvre la cuisine et tous ses possibles. Alors merci le destin.

Mickey Bourdillat est de ces personnages entiers, expansifs dont on penserait à première vue qu'il ne s'embarasse pas de détails. C'est sans compter sur l'extrême sensibilité et la passion qui l'anime et qui a gravé dans les roches alpines, le succès du Matafan, restaurant de l'hôtel Mont-Blanc à Chamonix.

Peut-être acquit-il cette diligence et cette sophistication lors de son passage par les cuisines du ministère de la Défense, peut-être sont-ce ses années aux côtés de Pierre Carrier, double étoile de la vallée, ou de Marc Veyrat, c'est évidemment l'ensemble, mais disons que la chimie prend mieux chez certains, car oui, Mickey Bourdillat est un spécimen un peu à part du paysage culinaire français. Connaissez-vous beaucoup de restaurateurs et de chefs qui ont gagné leur première étoile avec un menu à 15€ ? C'est ce qu'a fait Mickey Bourdillat quand il ouvre son premier établissement à Chamonix. Le Bistrot. Succès immédiat, la renommée du lieu ne lui fait pourtant pas perdre son objectif de cuisine sociale, médium d'une pensée qui naît à peine en France, celle de la valorisation d'une chaîne d'approvisionnement pour le bien de toute une filière. Remarqué, évidemment, sa rencontre avec Jean-Philippe Cartier et Hervé Hochet, respectivement propriétaire et directeur de l'hôtel Mont-Blanc, signe le début d'une nouvelle aventure avec pour ambition de redonner à l'hôtel et son restaurant, la superbe qui s'était un peu écaillée avec les années. Nous sommes en 2015, huit ans plus tard, les objectifs ont été amplement dépassés. Le Matafan affiche aujourd'hui une carte, sublime, précise, surprenante par ses accords (on pense à la pavlova de fraises et roquette) tout en conservant un menu midi des plus abordables, dans un esprit décomplexé, ainsi qu'un menu "Santé" composé en partenariat avec le spa Clarins de l'hôtel. Ce menu, nous confie-t-il est aujourd'hui l'un de ses défis préférés puisqu'il l'oblige à penser sa cuisine autrement, à réfléchir en nutrition, plus seulement en saveurs, un défi qu'il remporte allègrement tant cette équation est résolue de main de maître. Ce n'est pas pour autant qu'il délaisse sa carte gastronomique. Dans celle-ci vous retrouverez une cuisine transalpine, allant parfois se tremper en Méditerranée. Tout, absolument tout est fait maison, car oui, maîtrise il fait son pain et expérimente avec les fermentations. Même son de cloche côté charcuterie, les salaisons, les jambons et les préparations sont faites sur place. L'expertise est telle que ses produits se retrouvent sur bon nombre de tables de la vallée.

Cependant, quel plat cristalliserait la cuisine de Mickey Bourdillat ? Quelle recette réussirait à raconter tout son univers ? Un plat lui vient en tête immédiatement. Le canederli. Le canederli fait partie de ces plats, d'origine modeste, du Nord de l'Italie, peut-être aussi du Sud de l'Autriche. C'est un gnocchi de pain racé agrémenté... de ce qui est à disposition. Servi dans un bouillon, c'est une recette rassurante qui quand elle est servie au Matafan s'habille de finesse et des trouvailles de saison. Artichaut, asperge, pistache, les déclinaisons sont légions. Un plat populaire donc, mais raconté de la plus belle des manières par Mickey Bourdillat, avec franchise et sincérité, car c'est là la recette du succès du Matafan, l'authenticité.

Mickey Bourdillat is a competitive spirit: when he starts something, he gives it 100%. Expected to play out his talents on the football pitch in his younger years rather than behind the oven, fate would decide his place in the kitchen. It was somewhat by chance that Bourdillat discovered cooking and all its possibilities, so it's to fate that we are all indebted. Mickey Bourdillat is one of those full, expansive personalities. To look at him, you wouldn't think him the type to trouble himself over the details. And then there's the extreme sensitivity and passion that drive him, leaving success engraved in the Alpine rocks at Le Matafan, the Hôtel Mont-Blanc restaurant in Chamonix.

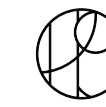
Maybe he acquired his diligent, sophisticated way of working during his time in the Ministry of Defence kitchens. Or perhaps it was his years alongside Pierre Carrier, the valley's twice Michelin starred chef, or his time with Marc Veyrat. Of course, it's all of the above, but it's also true that things play out better for some.



Mickey Bourdillat is an example all his own in the French culinary landscape. How many restaurateurs and chefs do you know who won their first star with a €15 menu? Bourdillat managed it when he opened his first restaurant in Chamonix, Le Bistrot. His success was immediate, and fortunately the restaurant's reputation hasn't led it off track from its goal of conscious dining, a line of thinking just starting to emerge in France, where the supply chain's value is promoted in a way that benefits the whole sector. Clearly, Bourdillat's meeting with Jean-Philippe Cartier and Hervé Hochet, owner and director of the Hôtel Mont-Blanc respectively, left an impression. It marked the start of a new adventure that aimed to restore the hotel and restaurant to a magnificence that had begun to fade over the years. Eight years later, by 2015, those ambitions had been exceeded by some way.

Today, Le Matafan boasts a sublimely precise menu that surprises with its pairings (e.g. strawberry and rocket pavlova) while keeping up a very affordable lunch menu with an uninhibited spirit, as well as a Health menu created in partnership with the hotel's Clarins spa. Bourdillat tells us that the menu is one of his favourite challenges yet. It obliges him to think about food differently, prioritising nutrition, not just flavours: a challenge that he has tackled masterfully. But this doesn't mean that Bourdillat is abandoning his fine dining menu. Here, the best of transalpine cuisine can be found, sometimes dipping into the Mediterranean, as well. Absolutely everything is homemade: a master of every level of the sector, Bourdillat has opened a bakery and patisserie with his family where he makes his own bread and experiments with fermentations. The same goes for the charcuterie: all cured meats, hams and preparations are made on site. Bourdillat's expertise is so far reaching that it can be found on most tables in the valley.

But what dish perfectly captures Mickey Bourdillat's cuisine? Which recipe sums up his world? There's only one contender: canederli. Canederli is one of those dishes with modest roots, originating in northern Italy and possibly southern Austria. It's a gnocchi made of stale bread and garnished with whatever you have to hand. Served in a broth, when ordered at Le Matafan, the comforting recipe is adorned with fine touches and seasonal finds. Artichoke, asparagus, pistachio... the variations are endless. It's a dish of the people, shared in the most beautiful with the frankness and sincerity that is the recipe for Le Matafan's authentic success.



# NICOLAS LE LUYER

## ENTRE TERRE ET MER

Histoire d'un breton en Bretagne, le chef Nicolas Le Luyer règne sur son territoire à coup de mets délicieux et conquiert les âmes de passage en les séduisant par une cuisine parfaitement exécutée, travaillée de façon à rendre hommage à la région qui accueille son restaurant « La Table de Mon Père », la mer, la Côte de Granit Rose, la Bretagne, sa Bretagne.

Le Castel Beau Site est la définition parfaite « d'entre terre et mer ». C'est ici, au bord de l'eau, caché dans une crique idyllique, que Nicolas Le Luyer a posé ses couteaux, après un parcours qui le mena de l'école hôtelière de Saint-Quay-Portrieux, puis en « Grande » Bretagne ou, entre autres, au Manoir des Quatre Saisons à Saint-Brieuc. A La Table de Mon Père, Nicolas Le Luyer pratique une cuisine qu'il organise autour des produits de sa région qu'il connaît si bien, de la mer, qu'il admire pour ses trésors de saveurs et des saisons, qui permettent de ne jamais figer sa carte. Suivant les périodes, ormeaux, homards, saint-pierre et saint-jacques, toujours locaux, s'y font tour à tour une place soutenues par une proposition végétale délicate qui vient jouer avec les textures.

Pour autant, un plat emporte les faveurs des habitués comme celles du chef. Un plat qui, d'apparence, semble simple, car il fait appel à des techniques de cuisson ancestrales et qu'il ne nécessite que peu d'autres choses que lui-même : le bar en croûte de sel. Véritable manifestation de l'art culinaire comme Nicolas Le Luyer l'entend, le bar en croûte de sel se partage, se jauge entre amis, réunit, souvent autour d'un consensus. Grâce à cette cuisson si particulière, la finesse du poisson est préservée et sublimée par une enveloppe de sel qui infuse les chairs lors de la cuisson. Sans en dévoiler tous les secrets, la recette de ce plat à partager commence par l'assaisonnement du bar avec des herbes aromatiques choisies, suivi par son enveloppement complet dans une couche épaisse de sel marin, parfois mélangé à du blanc d'œuf pour une meilleure tenue. Ainsi cuit, le bar délivre les arômes des herbes en conservant son rang de poisson. L'expérience fond en bouche et provoque ces soupirs de satisfaction qui nous saisissent quand tout se passe tellement bien. Outre ce plat signature, La Table de Mon Père propose un menu éphémère qui varie chaque semaine selon les inspirations du chef ou de son second. Célébration de la spontanéité et de l'innovation en cuisine, la brigade compose avec les arrivages et la météo, peignant une toile magnifique autour de produits toujours pertinents. Le menu Dégustation, quant à lui, est une expérience en quatre ou six temps qui reprend le même principe d'approvisionnement promettant ainsi fraîcheur et exclusivité à chaque visite.

Lorsque vous pensiez avoir été gratifié d'une assiette exceptionnelle et que cette journée fait partie de celles dont vous vous souviendrez, c'est alors que votre regard s'aventure au-delà des fenêtres de l'établissement. Ravissement de nouveau. La vue vous saute aux yeux, et découvre le panorama imprenable sur les célèbres roches de granit rose de la plage de Saint-Guirec qui s'étire jusqu'à l'île de Costaérès et son château.

Tout ici s'empresse de vous séduire, du littoral à l'assiette, de la démarche de Nicolas Le Luyer à la maîtrise de son art. Il faudra sans doute y revenir pour s'assurer que cet instant passé à La Table de Mon Père n'était pas qu'un doux rêve.

This is a tale about a Breton in Brittany. Chef Nicolas Le Luyer reigns over his territory with exquisite dishes. He seduces passing wanderers with his perfectly executed cuisine, crafted to pay homage to the region that hosts his restaurant, La Table de Mon Père (My Father's Table), the sea, the Pink Granite Coast; in short, Brittany – his Brittany.

Castel Beau Site is the perfect definition of "between land and sea". It's here, at the water's edge, nestled in an idyllic cove, that Nicolas Le Luyer has settled, after a journey that took him from the Saint-Quay-Portrieux hotel management school up to the greats of Brittany, including the Manoir des Quatre Saisons in Saint-Brieuc. At La Table de Mon Père, Nicolas Le Luyer shares food centred on products from the region he knows so well. He is guided by the sea, which he admires for its many flavours, and the seasons, which means the menu never



stays the same for long. Depending on the time of year, lobster, abalone, John Dory and scallops – always local – take turns in the spotlight, accompanied by a delicate plant offering that plays with textures.

But there's one dish in particular that's a favourite among Le Luyer and his regulars. On the surface, it seems like a simple dish in its use of ancestral cooking techniques, requiring little other than itself: salt-crusted sea bass. A pure example of the art of cooking as Nicolas Le Luyer understands it, his salt-crusted sea bass is shared and assessed among friends, often bringing them together unanimously. Thanks to this very particular style of cooking, the delicacy of the fish meat is preserved and enhanced by a salt casing that infuses it during cooking. Without revealing all the secrets, the recipe for this shared plate begins by seasoning the sea bass with a selection of aromatic herbs, followed by wrapping it completely in a thick layer of sea salt, sometimes mixed with egg white for a better hold. Cooked in this way, the sea bass carries the aromas of the herbs without losing its experience as a fish dish. It melts in the mouth, engendering those irresistible sighs of satisfaction when everything is going so well. In addition to this signature dish, La Table de Mon Père offers an ever-changing menu that varies each week, depending on what's inspiring Le Luyer and his assistant. A celebration of spontaneity and innovation in cooking, the chef and his team respond to the weather and the produce available, painting a magnificent canvas with products that are always apposite. The tasting menu is an experience of four or six courses based on the same principle of supply, promising freshness and exclusivity on every visit.

And as you're thinking about how you've been rewarded with an exceptional dish, how this will be a day to remember, your gaze ventures out through the restaurant windows to delight you all over again. The view leaps out at you, the breathtaking panorama of the famous pink granite rocks of Saint-Guirec beach stretching out to the castle on the island of Costaérès.

Everything here is quick to draw you in, from coastline to plate, from Nicolas Le Luyer's approach to the mastery of his art. We'll have to come back, just to make sure that our time spent at La Table de Mon Père wasn't all a beautiful dream.

# Macan

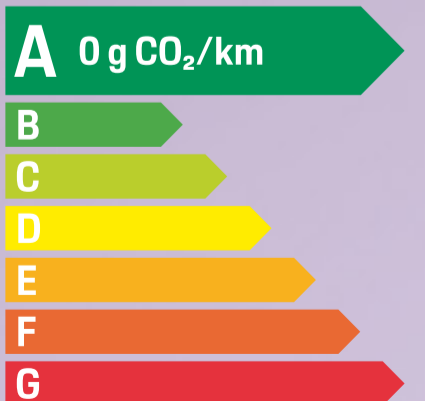
## Porsche pur jus.

NOUVEAU MACAN 100% ÉLECTRIQUE.

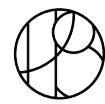


PORSCHE

Macan 4 (28/05/2024) - Valeurs WLTP : Conso. électrique combinée : de 17,9 à 21,1 kWh/100km.  
Plus d'informations sur le site [www.porsche.fr](http://www.porsche.fr). Porsche France S.A.S. RCS Nanterre B348 567 504.



Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer



# LE VIEUX CASTILLON\*\*\*\*

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



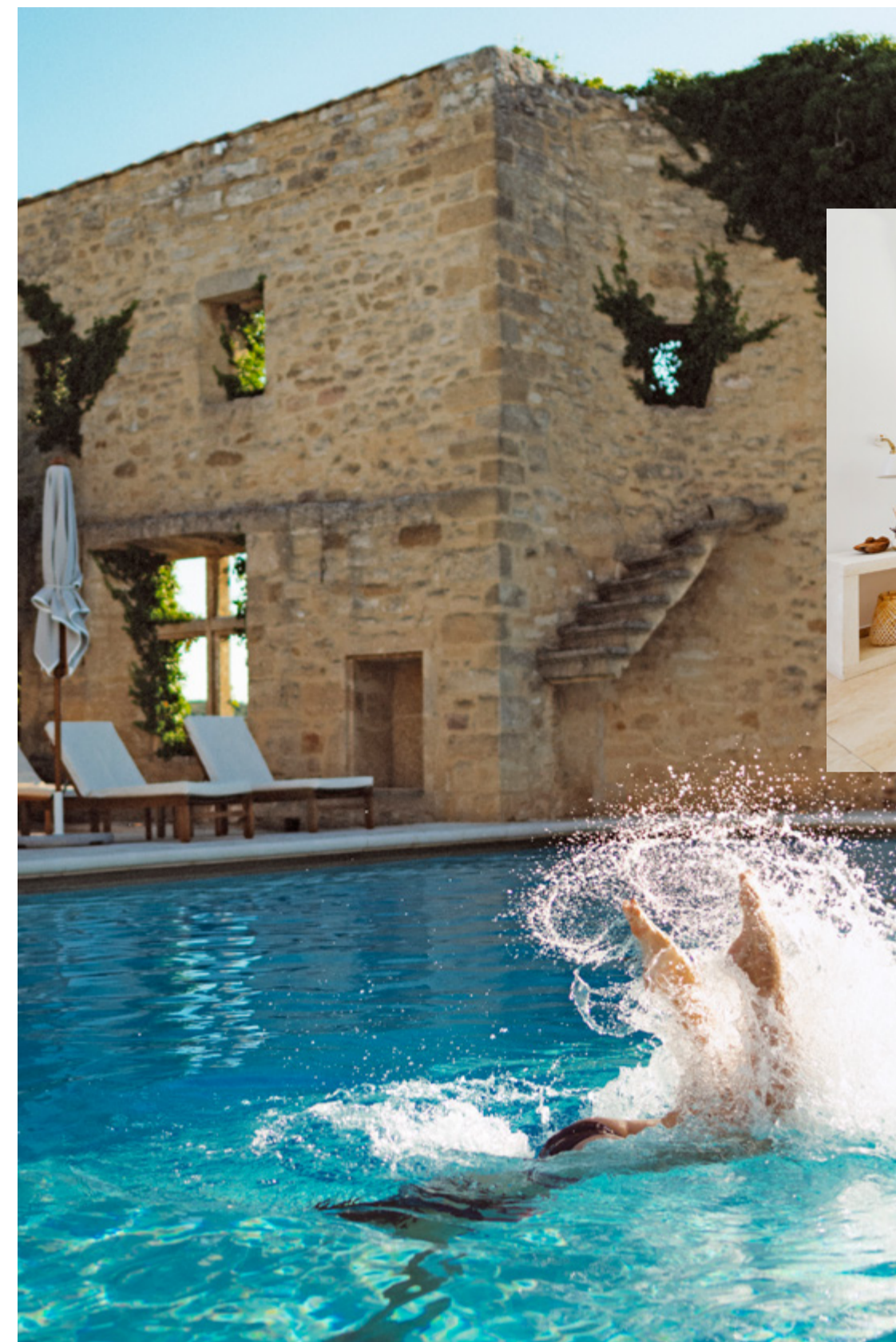
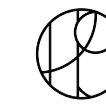
Le Vieux Castillon, 10 Rue Turion Sabatier, 30210 Castillon-du-Gard, +33 4 66 37 61 61 – www.vieuxcastillon.fr

Au milieu des ocre d'un village perché, entre Nîmes et Avignon, aux portes des Alpilles, prenez le temps. Arrêtez-vous. Ici, la nature est accueillante et vous reçoit dans sa chaleur douce. L'ondée qui s'écoule en contrebas se fait à peine entendre et se perd dans les ruelles de 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 d'arômes 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... Rarement ailleurs la lumière est aussi émouvante soutenue par les couleurs et les fragrances qui révèlent l'authenticité de cette destination. Pour en profiter, un hôtel vous invite à la découverte de cette région exceptionnelle. Le Vieux Castillon. Dans la fraîcheur de la bâtisse, passerelles, escaliers et salons créent une surprise architecturale unique, menant parfois à des terrasses sur les toits de tuiles colorées... Bientôt, organisées en petits hameaux, on découvre l'une des vastes chambres où l'harmonie qui s'en dégage invite celui qui l'occupe à s'écouter, à s'apaiser. On s'y sent bien, accueilli par la certitude qu'ici, le temps s'y écoule si lentement qu'il nous autorise à en savourer chaque seconde. L'atmosphère soignée, les lignes franches et épurées des meubles en pierre apportent une note d'élégance contemporaine, imaginée on le comprend, en lien avec la nature environnante. Le Vieux Castillon est chez lui, se fond dans le décor et dénote malgré tout par le prestige de sa prestation. Dehors, la piscine s'ouvre sur les coteaux peignés des vignes de Provence. Dedans, comme pour exalter un peu plus encore le bien-être que procure le Vieux Castillon, le Spa Clarins propose ses rituels de soins et de beauté tirés du grand herbier de Provence. Ici, les modelages, les massages et les sérums uniques, proposés par les spécialistes Clarins, font s'étirer le temps, pour reposer l'esprit autant que le corps.

Quand vient l'heure de se régaler, le chef Sébastien Brette, qui vient de reprendre les fourneaux après être passé par ceux de Troigros, du Louis XV à Monaco et plus récemment du San Felice au Castellet, propose une escale méditerranéenne ensoleillée, généreuse et laquée de la précision des grandes maisons.

Dans ses cuisines, les légumes sont choisis, adorés, dorés et les viandes se travaillent, se mijotent et se cuisent de mille façons, pour construire une assiette aux accents superbes et aux accords exquis. Le voyage est total. Vous pouvez maintenant apprécier les dernières lueurs orangées d'un paysage et d'un hôtel dont il semble bien difficile de se lasser.

In the midst of the ochre of a hilltop village, between Nîmes and Avignon, at the gateway to the Alpilles, take your time. Take a break. Here, nature welcomes you with its gentle warmth. The drizzle below is barely audible as you wander through the narrow streets of Castillon-du-Gard, a charming village that has survived the centuries and is open to the world... In this unique and magical place, the colours of nature promise a stay full of aromas and poetry. The Pont du Gard is not far away. Nor is the Camargue, with its hordes of light-coloured horses, or the Cévennes... Rarely elsewhere is the light so moving, supported by the colours and fragrances that reveal the authenticity of this destination. To make the most of it, a hotel invites you to discover this exceptional region. Le Vieux Castillon. In the coolness of the building, walkways, staircases and lounges create a unique architectural surprise, sometimes leading to terraces on the coloured tiled roofs... Rarely elsewhere is the light so moving, supported by the colours and fragrances that reveal the authenticity of this destination. A hotel invites you to discover this exceptional region. Le Vieux Castillon. In the coolness of the building, walkways, staircases and lounges create a unique architectural surprise, sometimes leading to terraces overlooking the colourful tiled roofs... Soon, organised in small hamlets, you discover one of the vast rooms where the harmony that emanates invites the occupant to listen to himself, to soothe himself. It's a place where you feel at home, where you know that time passes so slowly here that you can savour every second. The well-cared-for atmosphere and the clean, uncluttered lines of the stone furniture add a touch of contemporary elegance, imagined, understandably, in connection with the surrounding nature. Le Vieux Castillon is right at home,



From the alleyways to the rooms,  
the refreshing shade of the Castillon du Gard.  
Des ruelles aux chambres, les ombres rafraîchissantes  
de Castillon du Gard. ©victo\_somewhere / The Wanderlust Lab



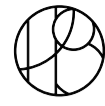
blending into its surroundings and yet standing out for the prestige of its service. Outside, the swimming pool opens onto the combed hillsides of the Provence vineyards. Inside, as if to further enhance the sense of well-being provided by Vieux Castillon, the Clarins Spa offers beauty and treatment rituals drawn from the great herbarium of Provence. Here, the unique massages, massages and serums offered by Clarins specialists make time stand still, resting the mind as well as the body.

When it's time to indulge, chef Sébastien Brette, who has just returned to the kitchen after stints at Troigros, Louis XV in Monaco and, more recently, San Felice in Le Castellet, offers a sun-drenched Mediterranean experience, generous and lacquered with the precision of the great houses. In his kitchens, vegetables are selected, adored and gilded, and meats are worked, simmered and cooked in a thousand ways, to create a plate with superb accents and exquisite combinations. The journey is complete. You can now enjoy the last glimmers of orange in a landscape and hotel that seem hard to get enough of.



D'apparence si simple et pourtant si travaillée,  
la gastronomie surprend au Vieux Castillon.  
So simple in appearance and yet so sophisticated,  
the gastronomy at Vieux Castillon is enchanting.  
©victo\_somewhere / ©Sybille Bréchu

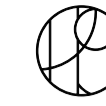




Room with a view.  
Chambre avec vue sur la tour du Duché d'Uzès.  
© Gilles Trillard / Elodie Leneveu



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 / ©Elodie Leneveu



# LA MAISON D'UZÈS\*\*\*\*\*

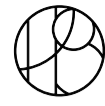
Un hôtel particulier du XVII<sup>e</sup> siècle dans une ville d'Art et d'Histoire | A XIV<sup>th</sup> century manor house in a city of Art and History



La Maison d'Uzès, 18 Rue du Dr Blanchard, 30700 Uzès, +33 4 66 20 07 00 – [www.lamaisonduzes.fr](http://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<sup>e</sup> siècle dont on s'échange l'adresse entre connaisseurs. La Maison d'Uzès. Successivement maison de famille, pensionnat de jeunes filles, cabinet médical puis université populaire, elle entre dans la collection particulière du groupe H8 Collection en 2016. Ici, dans cette ville ô combien élégante du Gard, illustrant son riche passé par un dédale de ruelles et de places pavées, la Maison d'Uzès rayonne comme un joyau préservé. Entre ses murs, dans un cadre intime et raffiné classé monument historique, des chambres accueillent les hôtes, qui auront pour privilège exquis et singulier, de séjourner dans ce lieu si chargé d'histoire. Délicatement décorées, contemporaines et lumineuses, elles s'organisent autour d'un monumental escalier de pierre blanche à balustres biaisés du XVII<sup>e</sup> siècle et d'un autre, dérobé, que l'on devine à peine. On accède ainsi aux étages supérieurs et aux vues ocre des toits d'Uzès. Ambiance feutrée, toit mansardé, donnant sur la Cour d'honneur, l'école Sainte Anne ou la Tour Fenestrelle, les chambres appellent toutes au calme et à la sérénité. Témoin des siècles mais certainement pas figée, la Maison d'Uzès se transforme. Récemment installé sous les voûtes romanes, à l'abri du temps, la Maison Clarins diligente ses soins, ses modelages et distille son expertise dans un spa au cadre unique. Le hammam et le bain romain sont une évidence en ces lieux où la magie de l'eau et les pouvoirs de la vapeur font les miracles que vous attendez. Lorsqu'il est temps de passer à table, la Table d'Uzès sous la houlette du Chef étoilé Christophe Ducros, joue avec les sens et compose des accords aussi audacieux que surprenants. Nouvellement installé à quelques pas de l'hôtel, le chef, son exigence dans le choix des légumes et fruits glanés sur le marché de la Place aux Herbes, son audace dans les accords et sa maîtrise de l'ensemble promettent à coup sûr une assiette inoubliable. La vue unique depuis, le toit-terrasse, sur la cathédrale d'Uzès participera d'ailleurs très certainement à ancrer ce moment dans vos mémoires, moment d'exception comme s'attache à les fabriquer le groupe H8 Collection.

The South of France is full of places that are as discreet as they are wonderful. In this landscape, where the shady sky and the burning sun follow one another from one second to the next, there is today a destination that offers an unexpected discovery, a confidential 17th century house whose address is exchanged between connoisseurs... The House of Uzès. It is a secret housed in a building that was successively a family home, a girls' boarding school, a doctor's surgery and then a people's university before becoming a hotel and entering the private collection of the H8 Collection group in 2016. Here, in the elegant city of the Gard, illustrating its rich past through a maze of narrow streets and shady squares, the Maison d'Uzès shines like a preserved jewel. Within the walls, in the intimate and refined setting classified as a historical monument, a few rooms welcome guests, who will have the exquisite and singular privilege of staying in a place so full of history. The rooms are delicately decorated, contemporary and luminous, arranged around a monumental white stone staircase with slanted balusters from the 17th century and a hidden staircase that one can hardly guess. This gives access to the upper floors and the picturesque views over the roofs of Uzès. With a hushed atmosphere, mansard roofs, views of the Cour d'Honneur, the Sainte Anne school building or the Fenestrelle Tower, the rooms all call for calm and serenity. Recently installed under Roman vaults, sheltered from the passage of time, the Maison Clarins offers treatments, massages and expertise in a unique spa setting. When it's time to dine, the Table d'Uzès, led by Michelin-starred Chef Christophe Ducros, plays with the senses and creates combinations that are as audacious as they are surprising. Newly installed just a stone's throw from the hotel, the chef's demanding choice of vegetables and fruit gleaned from the Place aux Herbes market, his daring pairings and his mastery of the ensemble promise an unforgettable dish. The unique view of Uzès cathedral from the rooftop terrace is sure to make this an exceptional moment to remember, as the H8 Collection group strives to make them.



# LE CASTEL BEAU SITE\*\*\*\*

Escale d'exception à Perros-Guirec sur la Côte de Granit Rose | Exceptional stopover at Perros-Guirec on the "Côte de Granit Rose"



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

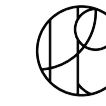
La Bretagne est de ces territoires qui fascinent, plus on tente de le connaître et moins il semble se livrer. Facilement accessible depuis la capitale, il devrait être une promenade de santé pour celui qui veut en faire le tour, mais il se révèle vite bien plus complexe, intriqué, fait de ribines (sentiers non cartographiés, ndr), de secrets et, lorsqu'on s'efforce, de merveilles naturelles et de bijoux facettés par les rêves des hommes. On pense souvent être « déjà allé en Bretagne » mais ce n'est qu'une illusion, car, si changeante, si mystérieuse et insaisissable, elle fait en sorte que le voyage en soit un nouveau à chaque visite.

Pour point de départ, mas de granit parmi les amas de granit, se dressant entre l'azur d'une Manche que le soleil berce plus souvent qu'on ne le croit et le rose d'une côte qui lui répond, le Castel Beau Site trône, phare du voyageur à la recherche d'une expérience qui sera unique, confortable, raffinée et sûrement la première d'une longue série. Comme sa Bretagne d'accueil, le Castel Beau Site lui aussi est multiple et a pris différentes formes. Sorti de terre en 1928, il est d'abord une pension de famille et probablement l'une des mieux placées de France. Puis un beau jour de 1939, le soleil s'y couche pour les 5 années suivantes. Saisi par la Wehrmacht, le bâtiment est réquisitionné pour y loger les officiers de l'armée allemande. Puis c'est au tour de l'armée française de se l'approprier pour y loger ses militaires en vacances à partir de 1949. C'est en 2002 qu'il prend forme d'hôtel. Racheté par M<sup>me</sup> Le Meur qui tombe amoureuse de l'établissement et du lieu, c'est elle qui lui donnera son nom, son destin, de Castel Beau Site. En 2018 le groupe H8 Collection en fait l'acquisition et termine la restauration entreprise par M<sup>me</sup> Le Meur. Sous sa forme actuelle, il propose désormais 6 prestations différentes pour ses chambres, une suite avec vue sur mer, une chambre familiale, d'autres pourvues de balcons, une dernière donnant sur le célèbre sentier des douaniers. Du jacuzzi à disposition, vous aurez le privilège de vivre un moment rare, celui d'une eau chauffée à 37 degrés ouvrant sur un paysage multilithique et marin, formation exceptionnelle et résiduelle de la chaîne de montagnes

qui se dressait il y a 6 millions d'années à ce même endroit. Rare également, le raffinement et les attentions qui accompagneront votre séjour au Castel Beau Site. De la décoration aux équipements des chambres, vous aurez rapidement décidé qu'il n'y a pas meilleure pause pour découvrir la Bretagne. Depuis le printemps, une bibliothèque, garnie de canapés confortables et d'ouvrages références sur la région comme en littérature, fait face à la mer et vous attend là encore pour vous récompenser de moments de quiétude, un livre à la main, un café ou un thé d'exception dans l'autre, imaginant déjà quelle aventure, découverte ou excursion vous attendent demain.

Brittany is a particularly captivating territory, in that often it seems that the more you try to get to know it, the less it appears to reveal. Easily accessible from Paris, initially it might be perceived as just an opportunity for a little breath of fresh air, to be enjoyed while you stroll around. But quickly, it turns out to be much more complex, entangled, full of unmapped paths, secrets and, if you try a bit harder, natural wonders and treasures designed from the dreams of men. The 'I've already been to Brittany' is only an illusion: so changeable, so mysterious and elusive, it makes the trip worthwhile every time you visit.

As a starting point, an impressive pile of granite among the piles of granite, standing between the azure of a Channel, lulled by the sun more often than one may think, and the coast that meets it, the Castel Beau Site, a commanding destination for travellers in search of an experience that will be unique, comfortable, refined and surely, the first of a long series. Like its host, Brittany, Castel Beau Site is multi-faceted and has had a varied past. Built in 1928, it was first a guesthouse and probably one of the best placed in France. Then, one fine day in 1939, it entered an obscure phase for the next five years. Seized by the Wehrmacht, the building was requisitioned in order to house German army officers. Afterwards, it was the turn of the French Army to seize it to house its own soldiers on vacation



Bains de mer ou de soleil, le Castel Beau Site vous ouvre sa terrasse  
Bathing in the sea or the sun, Castel Beau Site opens its terrace to you  
©Yves Duronsoy / ©Paul Bréchu

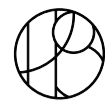


from 1949. It became a hotel in 2002, bought by Madame Le Meur, who fell in love with both the building and the place. She gave it its name and established its destiny: Castel Beau Site. In 2018, the H8 Collection group acquired it and completed the restoration commenced by Mrs Le Meur.

Today, it offers six different service levels for its rooms, a suite with sea view, a family room, other rooms with balconies and a final one overlooking the famous Sentier des douaniers (the customs officers' path). From the Jacuzzi provided, you will have the privilege of experiencing a rare moment: enjoying water heated to 37 degrees while admiring a multilithic and marine landscape, an exceptional residual formation of the mountain range that 6000 years ago was standing right here. What is also rare, however, is the refinement and attention that will accompany your stay at Castel Beau Site. From the decoration to the amenities of the rooms, you will quickly come to the conclusion that there is nothing better than discovering Brittany. Since spring, a library, furnished with comfortable sofas and reference books on the region and literature, faces the sea and awaits you there to reward you with moments of tranquillity, a book in one hand, an exceptional coffee or tea in the other, already imagining what adventure, discovery or excursion awaits you tomorrow.



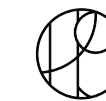
Cadre rare, dînez avec la côte de granit rose.  
Rare setting, dine with the pink granite coast.  
©The Wanderlust Lab / ©Paul Bréchu



Chambres entièrement rénovées, spa Clarins et table étoilée.  
Les Hauts de Loire vous réserve un accueil de haut vol.  
With its fully renovated rooms, Clarins spa and Michelin-starred  
restaurant, Les Hauts de Loire offers a first-class welcome.  
©Fabrice Rambert / ©Romain Ricard



Gastronomie, terroir et histoire au cœur de votre séjour.  
Gastronomy, local produce and history at the heart of your stay.  
©Romain Ricard / ©Fabrice Rambert / @\_walkatwalk\_



# LES HAUTS DE LOIRE\*\*\*\*

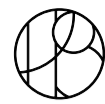
Vie de château dans la Vallée des Rois | Chateau life in the valley of the Kings



Les Hauts de Loire, 79 Rue Gilbert Navard, 41150 Onzain +33 2 54 20 72 57 – [www.hautsdeloire.com](http://www.hautsdeloire.com)

Majestueux, il se devine d'abord depuis la grande allée et se dévoile enfin. « *Le Grand Cerf* » de Pierre Yermia se dresse devant nous comme le gardien d'un temple où le souffle de l'Histoire balaye tous les soucis. Parenthèse enchantée dissimulée au cœur de 70 hectares de domaine, les Hauts de Loire dialogue avec ses voisins Chambord, Chenonceau ou Amboise, interpelle par sa somptuosité et tutoie la perfection, prérequis obligatoires pour siéger dans la Vallée des Rois de France. Il ne faudra que deux heures depuis Paris pour toucher du doigt cet écrin de tranquillité préservé par une nature abondante, habillé d'une couleur différente à chaque saison et parfumé des senteurs du terroir. Vous êtes ici chez vous, les chambres spacieuses, décorées dans l'esprit du lieu et toutes rénovées au cours de 2023, vous retiendront jusqu'aux heures tardives de la matinée. Le domaine se dote d'ailleurs cette année de 5 nouvelles chambres et d'une salle de séminaire d'une capacité de 40 personnes et son salon adjacent pour les petits comités. Si vous décidez de vous détendre, c'est une palette d'activités qui vous attend : lézarder au bord de la piscine ; courir à la salle de sport ou sur le court de tennis ; pédaler dans l'immense parc à disposition et faire le tour de ses deux étangs. Si vos enfants ont eux aussi besoin de s'évader, le Kids Club leur promet les meilleurs moments de décontraction entre parties de babyfoot et activités ludiques. Quand la faim se fera sentir, c'est le chef étoilé, qui vous attend au restaurant gastronomique ou bien à la table du bistrot. Une cuisine authentique, toujours surprenante, dont les produits sont sélectionnés chez les producteurs locaux au rythme des saisons. Un voyage des sens qu'il est possible de continuer dans l'école de cuisine de Rémy Giraud, doublement étoilé et ancien chef du restaurant, où les délices servis à table dévoilent un peu de leurs secrets. Situé dans une demeure à part, le Spa by Clarins est une douce invitation à la détente. Bercées de blanc, de carmin et de bois, les cabines de soins ont été conçues pour une relaxation inédite. Le rideau se referme sur ce lieu magique. Dans chaque recoin, tous s'attachent au bien-être des hôtes avec pour mots d'ordre, excellence, discrétion, perfection, mais vous ne le soupçonneriez jamais, car c'est bien là le talent des plus grandes maisons.

It can just about be glimpsed from the grand footpath before finally revealing its full majesty. Pierre Yermia's *Le Grand Cerf* stands in front of us like the guardian of a temple where the breath of history blows away all your worries. An enchanted, concealed corner nestled away in 70 hectares of parkland, Hauts de Loire converses with its neighbours Chambord, Chenonceau and Amboise, oozes lavishness and flirts with perfection: prerequisites if you are to be located in the French Valley of Kings. Just two hours from Paris and you'll be transported into this haven of tranquility enveloped in bountiful nature, tinted a different colour every season and perfumed by the aromas of the land. This is your home away from home, and the spacious rooms, decorated in keeping with the spirit of the place and all renovated during 2023, will keep you here until the late hours of the morning. The estate is also adding 5 new rooms this year, as well as a seminar room for up to 40 people and an adjoining lounge for smaller groups. If you decide to relax, a whole range of activities awaits you: lounging by the pool; jogging in the gym or on the tennis court; cycling in the huge park and touring its two ponds. If your children also need to get away from it all, the Kids Club promises them the best moments of relaxation between games of table football and fun activities. When hunger strikes, the one-starred chef awaits you in the gastronomic restaurant or at the bistro table. His cuisine is authentic and always surprising, with produce selected from local producers according to the seasons. A journey for the senses that can be continued in the cookery school run by Rémy Giraud, a two-starred chef and former head of the restaurant, where the delights served at table reveal some of their secrets. Located in a house the Spa by Clarins is a gentle invitation to relaxation. The curtain closes on this magical place. In every nook and cranny, everyone is committed to the well-being of their guests, with excellence, discretion and perfection as their watchwords. But you'd never suspect it, because that's the talent of the greatest houses.



# HOTEL MONT-BLANC\*\*\*\*

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

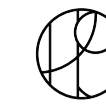


Hôtel Mont-Blanc, 62 Allée du Majestic, 74400 Chamonix-Mont-Blanc, +33 4 50 53 05 64 – www.hotelmontblanchamonix.com

Le Mont-Blanc, fascine et attire 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... Éblouissant, majestueux. Le Mont-Blanc est ce monstre alpestre qui depuis toujours intimide les savoyards les plus aguerris. Il toise le monde, joue avec les vies et veille sur une cité qui en a fait sa légende. Chamonix, nichée au pied de la chaîne du Mont-Blanc, avait accueillie les premiers Jeux Olympiques d'hiver en 1924. C'est ici également que l'Hôtel Mont-Blanc s'est élevé, à flanc de montagne, en 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 Chamoniard et à son authenticité, cet établissement mythique, véritable institution, offre toujours aujourd'hui une atmosphère chaleureuse sans pareille. La vue imprenable embrasse tous les versants français et on ne peut que rester ébahi devant tant de beauté. Au cœur de la ville, dans une rue calme et apaisée, la bâtisse 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'élégance des palaces du XIX<sup>e</sup> 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, qui chaque matin offre le bonheur exceptionnel de se réveiller face au plus grand sommet des Alpes : le Mont-Blanc. Cinq étoiles accompagnent le nom très envié de l'un des plus beaux hôtels des Alpes. Tout le personnel est là pour que l'on s'y 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 essentielle, à la fois fine et gouteuse. Un bar lounge permet de se restaurer ou de prendre un verre à tout moment et en toute convivialité, en appréciant le décor magique des montagnes environnantes.

Spa by Clarins pour le bien-être, salle de sport pour la forme, piscine chauffée et jacuzzi pour la détente. Rien n'a été oublié pour que chaque séjour voit se conjuguer plaisir et confort. Il ne reste plus qu'à choisir vos dates pour venir profiter de ce palace de la Belle-Époque, véritable écrin au cœur de la vallée des Alpes sans doute un avant-gout 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 Chamoniard 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 surrounding nature and mineral life, the hotel's guest rooms, complete



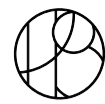
The rooms are just as delightful inside as outside.  
Des chambres tout aussi délicieuses à l'intérieur qu'à l'extérieur.  
©Paul Bréchu / ©Elodie Leneveu



with Savoie-inspired wood panelling, 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 for well-being, gym for fitness, heated swimming pool and jacuzzi for relaxation... Nothing has been forgotten so that each stay combines pleasure and comfort. All that remains is to choose your dates to come and enjoy this Belle Epoque palace, a veritable jewel in the heart of the Alps valley... No doubt a foretaste of paradise.



The warm colours of Chef Mickey Bourdillat's Matafan restaurant and the art-deco lobby.  
Les couleurs chaudes du restaurant le Matafan du Chef Mickey Bourdillat et le lobby aux accents art-deco.  
©Paul Bréchu / ©Fabrice Rembert



## LA LITTÉRATURE SE RÉINSTALLE À TROUVILLE

Lancé à l'initiative de Jean-Philippe Cartier et Pierre-Antoine Capton, propriétaires de l'hôtel Flaubert, et en partenariat avec la maison Ruinart, le prix Flaubert fait ses débuts en 2023 avec pour président de son jury, David Foenkinos et autour de lui, entre autres, Guy Birenbaum, Emilie Frèche ou Isabelle Giordano, qui récompensaient pour la première édition Frédéric Pajak pour *Dans le calme du soir*. Cette année, le jury qui n'avait pas troqué son président, a honoré Stéphanie Polack pour son roman *Les Corps Hostiles*. Un prix, devenu rendez-vous, que nous espérons installer bien confortablement dans notre hôtel pour les prochaines années.



The Flaubert Prize, launched on the initiative of Jean-Philippe Cartier and Pierre-Antoine Capton, owners of the Flaubert Hotel, in partnership with Ruinart, will make its debut in 2023 with David Foenkinos as chairman of the jury and Guy Birenbaum, Emilie Frèche and Isabelle Giordano, among others, who awarded the first prize to Frédéric Pajak for "Dans le calme du soir". This year, the jury, which had not swapped its president, honoured Stéphanie Polack for her novel "Les Corps Hostiles". It's a prize that's become a regular event, and one that we hope to keep in our hotel for many years to come.



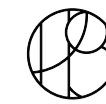
Le Bovary, bar-café littéraire  
de notre hôtel littoral.  
Le Bovary, the literary bar-café  
in our coastal hotel.  
©Romain Ricard



Rêve côtier, nos chambres avec balcon et vue sur mer.  
Coastal dream, our rooms with balcony and sea view.  
©Romain Ricard



Suite panoramique, la mer et Trouville sont à vous.  
Panoramic room, the sea and Trouville are all yours.  
©Gaëlle Le Boulicaut / ©Romain Ricard



# LE FLAUBERT\*\*\*\*

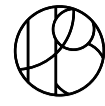
Un hôtel très en vue, posé face à la mer et sur les planches de Trouville | A very prominent hotel, facing the sea and on the boards of Trouville



Hôtel Flaubert, rue Gustave Flaubert, 14360 Trouville-Sur-Mer, +33 2 31 88 37 23 – www.flaubert.fr

La plage laisse place aux planches de la promenade, les planches laissent place à l'hôtel Le Flaubert et le Flaubert laisse place à l'histoire, la petite, la grande, qui se confondent, celle de France, celle de Trouville. La plus célèbre, bien sûr, celle de Gustave Flaubert et de Madame Schlessinger, celle d'un voile qui s'envole avec le vent et qui laisse place, elle aussi, à une histoire d'amour dont la littérature française se souvient toujours. Nous sommes à Trouville. Colorée, vivante, foisonnante, exposée aux embruns et aux influences des visiteurs de passage, qu'ils viennent de Paris, d'Angleterre ou du bout du monde. Trouville concentre la créativité avec pour premiers témoins, ses murs colorés des affiches de Savignac, poétiques, comiques. Au centre de ce foisonnement, de cette histoire, la mer comme voisine, notre hôtel, Le Flaubert. Maison néonormande dessinée par l'architecte René Morin, Le Flaubert prend ses quartiers sur la grève à une date hautement symbolique, signe d'un destin tout tracé, 1936, marquant les premiers congés payés. Il accueillera des noms illustres du cinéma et de la littérature dans un Trouville qui crée sa légende. Aujourd'hui c'est dans une bâtisse fraîchement rénovée et redécorée par l'architecte Natalia Mégret que Le Flaubert vous accueille, avec en toile de fond de ses 31 chambres et suites, non pas une toile, mais une page. Celle d'une histoire, encore, qui commence avec le groupe H8 Collection et l'instauration en 2023, d'un prix littéraire dans un endroit qui n'attendait que ça. On soupçonne, dans les ruelles biscornues, les silhouettes inquiétantes qui se dérobent. On rêve les amourettes naissantes aux balcons fleuris. Dans les couloirs veloutés de moquette bleue, des amants ne se quittent pas du regard ; au bar de l'hôtel, le Bovary, une âme essouffée est en conversation avec elle-même, les yeux perdus dans les reliures qui peuplent les casiers de la bibliothèque. Et si vous n'êtes pas le personnage central de l'histoire, vous pouvez toujours profiter du confort des suites, de la caresse enveloppante de leur literie, de la douce ambiance marine qui se dégage des chambres et de leur teintes de bois naturel, de blanc, de bleu, de la vue sur une mer toujours changeante ou encore des petits-déjeuners plus que gourmands, pour vous détendre, vous reposer, laisser votre esprit divaguer et finalement vous lancer, et écrire celle des autres.

The beach gives way to the boards of the promenade, the boards give way to the Hotel Le Flaubert and the Flaubert gives way to history, the little and the big, which merge together, that of France and that of Trouville. The most famous, of course, is that of Gustave Flaubert and Madame Schlessinger, that of a sail that flies away with the wind and which also gives way to a love story that French literature still remembers. We are in Trouville. Colourful, lively, teeming with life, exposed to the sea spray and the influences of passing visitors, whether from Paris, England or the other side of the world. Trouville is a hive of creativity, with its colourful walls filled with Savignac's poetic and humorous posters. At the centre of this abundance, this history, with the sea as its neighbour, is our hotel, Le Flaubert. A neo-Norman house designed by the architect René Morin, Le Flaubert took up residence on the beach on a highly symbolic date, a sign of its destiny: 1936, marking the first paid holidays. It would play host to illustrious names from the worlds of cinema and literature, in a Trouville that would become a legend in its own right. Today, Le Flaubert welcomes you to a building recently renovated and redecored by architect Natalia Mégret, against the backdrop of its 31 rooms and suites, not a canvas, but a page. It's the story of a story that began with the H8 Collection group and the establishment in 2023 of a literary prize in a place that was just waiting for it. In the winding alleyways, you can't help but wonder at the disturbing silhouettes that slip out of sight. We dream of budding romances on flower-filled balconies. In the velvety blue carpeted corridors, lovers can't take their eyes off each other; in the bar of the hotel, Le Bovary, a lonely soul is in conversation with itself, its eyes lost in the bindings that fill the library shelves. And if you're not the central character in the story, you can always take advantage of the comfort of the suites, the enveloping caress of their bedding, the soft marine ambience that emanates from the rooms and their shades of natural wood, white and blue, the view over the ever-changing sea or the more than gourmet breakfasts, to relax, rest, let your mind wander and finally get going, and write that of others.



# HÔTEL MATHIS\*\*\*\*

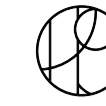
Une adresse parisienne confidentielle | A confidential Parisian address



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

Presque aussi connu que Paris, son triangle d'or traversé par une avenue que le monde se presse de visiter, les 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 noire vernissée. Nombre de personnalités ont inscrit le nom du Mathis dans l'agenda de leurs soirées, comme celui d'un repaire où elles se retrouvaient, presque à l'instinct. Mais après la nuit, revient le jour et le Mathis ouvre ses volets pour revoir la lumière. Il rayonne désormais avec le soleil et sur la rue de Ponthieu, toujours en faisant le pari d'un certain Paris qui se joue des convenances. Le Mathis se définit aujourd'hui comme la maison de Yan Vanderwal, maître de cérémonie, 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 lieu de vie, contemporain et urbain, incarnant une nouvelle génération d'hôtel à l'élégance travaillée, discrète, avec en majeure, un sens de l'accueil et de la personnalisation incomparable. Yan sait vos habitudes et sait comment les combler. Et c'est tout naturellement que les prestations de l'hôtel répondent à vos envies. Un service de conciergerie soigné délicat presque clairvoyant se charge d'organiser votre séjour, vos arrivées, vos départs, conseille sur vos sorties. Un corner Bonhomme, barbiers chevronnés, assure les soins des clients de l'hôtel comme de l'extérieur, occasion de rencontres et d'échanges où les ciseaux découpent le silence et ponctuent les rires. Lieu de vie encore avec notre café Coutume, dans un décor aux notes fraîches de vert, de blanc et caramélisés de leurs nectars sourcés avec soin et responsabilité. Brûleurs d'exception, ils vous proposent, entre le zinc de leur comptoir et l'immense banquette filante, des crus riches, suaves et fins du Brésil, du Guatemala ou de Colombie extraits avec passion et plusieurs procédés dont ils détiennent les secrets, autant qu'une carte de gourmandises faciles et délicieuses, trop faciles pour ne pas se laisser tenter.

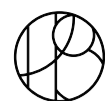
Almost as well known as Paris, its golden triangle crossed by an avenue that the world rushes to visit, the Champs-Élysées. More than two kilometres stretch from the Place de l'Étoile to the Place de la Concorde, passing the Grand and Petit Palais, the arches of the theatres, flower-filled pavements and the Houses that make French luxury shine. A stone's throw away, in the discretion of an authentic street, the Hôtel Mathis can be discovered behind its heavy black glazed door. Many celebrities have put the name of the Mathis in their evening diaries, as if it were a place where they could meet up, almost by instinct. But after the night comes the day, and the Mathis opens its shutters to see the light again. It now shines with the sun and on the rue de Ponthieu, always betting on a certain Paris that makes a mockery of propriety... The Mathis today defines itself as the home of Yan Vanderwal, master of ceremonies and orchestrator of a renewed vision of the contemporary hotel trade. For a long time, the Mathis was just a place to party, but since 2015 it has become a contemporary, urban place to live, embodying a new generation of hotels with a refined, discreet elegance, but above all with an incomparable sense of welcome and personal touch. Yan knows your habits and how to satisfy them. And it's only natural that the hotel's services should meet your every wish. And it's only natural that the hotel's services should meet your every need. A careful, delicate and almost clairvoyant concierge service will organise your stay, your arrivals and departures, and advise you on your outings. A Bonhomme corner, staffed by experienced barbers, takes care of guests both inside and outside the hotel, providing an opportunity for meetings and exchanges where scissors cut through the silence and punctuate the laughter. Our Coutume café is also a place of life, in a décor of fresh green, white and caramelised notes of their carefully and responsibly sourced nectars. Exceptional brewers, they offer you, between the zinc of their counter and the huge fold-out bench, rich, smooth and fine vintages from Brazil, Guatemala or Colombia extracted with passion and several processes for which they hold the secrets, as well as a menu of easy and delicious treats, too easy not to be tempted.



The rooms are just as delightful inside as outside.  
Des chambres tout aussi délicieuses à l'intérieur qu'à l'extérieur.  
©Guillaume de Laubier / ©Zoelaz



Le Café Coutume,  
entre sombre et lumière, profondeur  
des cafés et clarté de l'intérieur.  
Le Café Coutume, between darkness and light, the depth  
of the cafés and the lightness of the interior.  
©Romain Ricard



Venez vivre des expériences uniques dans nos hôtels!

PARTAGEZ VOS EXPÉRIENCES AVEC LE #MYH8EXPERIENCE



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

@HOTELMONTBLANCCHAMONIX



Les secrets étoilés partagés par le chef Rémy Giraud  
Michelin-starred secrets shared by chef Rémy Giraud

@HAUTSDELOIRE



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

@LEVIEUXCASTILLON



Échappée trouvillaise à vélo.  
The great escape

@HOTELFLAUBERT



La côte de granit rose, rouge et même blanc.  
The pink, red and sometimes even white granite coast.

@CASTELBEAUSITE



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

@HAUTSDELOIRE



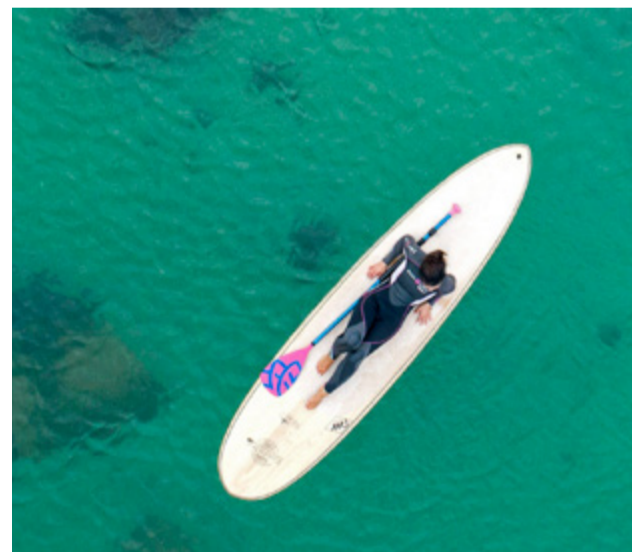
À la découverte du sublime marché d'Uzès.  
Discover the sublime market of Uzès.

@LAMAISONDUZES



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

@HOTELMONTBLANCCHAMONIX



En paddle, à la découverte de la côte bretonne.  
Paddle your way through the magnificent coast of Brittany.

@CASTELBEAUSITE



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 : Terroir, Tradition et Excellence.

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

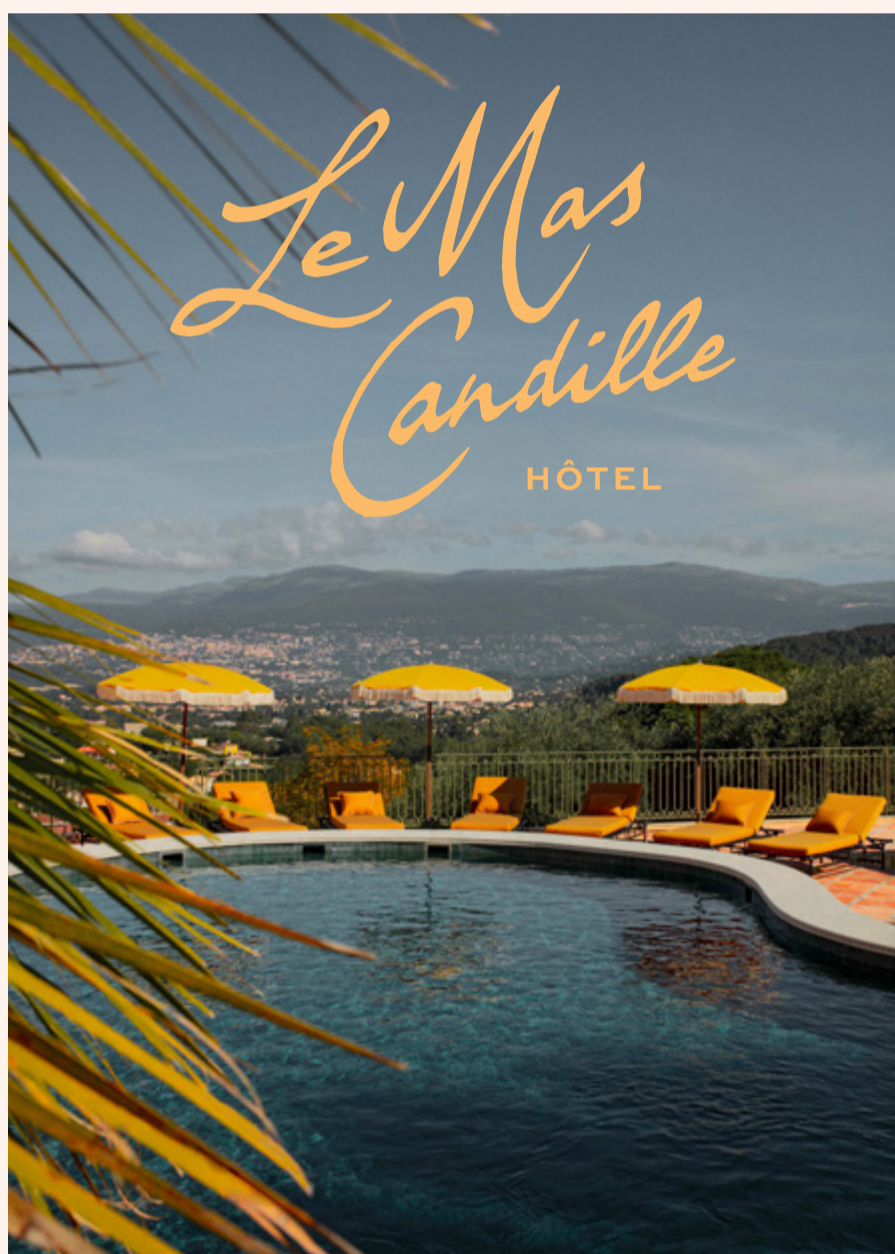


COUP DE CŒUR EN CÔTE D'AZUR

## DE LA CÔTE À L'ARRIÈRE-PAYS, IL N'Y A QU'UN MAS.

La Côte d'Azur se rêve éveillée. Tout en elle convoque les plus belles iconographies. Celle des années 60, les couleurs de ses façades, les palmes qui dansent au vent, les verts des cactus qui s'accrochent à l'ocre des falaises, le faste de ses palaces, les longues robes de soirée montant « Les » marches, les tapis rouges, la grande bleue. Au long de tout cela, les odeurs d'une cuisine passionnée, les accents chantants, les parfums de glace, les stridulations cicadées vernissent ce voyage qui en est en fait plusieurs, à chaque coin de rue, chaque calanque, chaque place de village, attirant chaque année une foule immense en quête de cette beauté, de ce rêve éveillée. Pourtant, à quelques encablures du tumulte et de l'agitation de bord de mer, il existe un moyen de vivre le meilleur de ces deux mondes. Un endroit, un havre, un refuge, un hôtel juste assez loin pour ne pas être trop proche, Le Mas Candille. Dernier fait d'arme de la Famille Courtin-Clarins (famille propriétaire de la marque Clarins) en partenariat avec Jean-Philippe Cartier (fondateur de H8 Collection), l'achat de cet hôtel-spa déjà mythique, était une évidence pour les deux partenaires.

Jean-Philippe Cartier apporterait son expertise indiscutable des boutiques hôtels, quant à Clarins, les installations aquatiques, les jardins et le spa deviendraient le nouveau terrain d'expression de leur science de la beauté. Bâtisse provençale typique, le Mas conserve sa fonction de mas jusque dans les années 60. À l'heure où la Côte d'Azur fait tourner toutes les têtes et organise toutes les fêtes, il devient un hôtel. Plusieurs propriétaires se succéderont, la notoriété du lieu grandissant avec lui. De nouveaux bâtiments apparaissent, jusqu'en 2023, et l'aventure qui nous intéresse. Le Mas Candille est une vision, celle d'un endroit où l'on renaît, où l'on prend soin de soi, loin du vacarme, mais au cœur de la French Riviera. Si l'idée d'un nouveau Mas Candille était posée, qui maintenant pour lui donner son visage, son lustre, son cachet ? Cette mission serait confiée à l'architecte Hugo Toro. Inspiré, passionné par les paysages, l'architecture et la culture du Mexique (dont sa mère est originaire) à la Californie. C'est ce vent moderniste que le designer a voulu insuffler aux hauteurs de Mougins, qui partagent des similitudes géologiques et botaniques avec le sud des États-Unis. Tout ici est précieux. Les chambres et suites ornées de mobilier et de moquettes sur-mesure éclairées par des luminaires d'exception, les essences de bois de chêne, de frêne, d'iroko ou d'acajou jouant avec les lumières de la journée, les marbres roses ou verts, les cuirs rouges, le travertin, les terres cuites. Tout s'entend à merveille. Le soin apporté aux détails de fabrication et de décoration saisit le regard et provoque l'émoi. Comme si ce n'était pas suffisant, les trois ans de travaux entamés avant l'ouverture du Mas nous offrent aujourd'hui une sublime piscine extérieure couronnée d'une Pool House, qui affirme, avec la vue sur l'arrière-pays grassois, que l'on est ici dans un endroit particulier. Dans cet eden si bien pensé, vous retrouverez aussi tout ce qui fait le charme des hôtels quand ils sont orchestrés par H8 Collection dont une cave à cigare, une bibliothèque, un restaurant et un bar, toujours parés de la créativité débordante et des combinaisons de textures uniques de Hugo Toro. Les tables du Mas, puis qu'un restaurant gastronomique ainsi qu'un restaurant de piscine se chargent de vous régaler, s'ajoutent les services du chef Romain Antoine qui derrière ses pianos vous joue un air méditerranéen avec la générosité et les audaces que cela suppose. On pourrait évoquer encore, la serre aromatique Glow Garden, ou le concept Glow House qui permet ici à Clarins d'organiser son spa et ses soins autour des pouvoirs uniques des plantes et faire resplendir vos plus belles natures, l'orangerie pour vos événements, les 4 hectares de parcs et de jardins, la surprise des cocktails revisités du barman, mais la liste est trop longue et cet article est trop court. Il vous faudra, sans plus tarder, venir le voir, pour le croire.



The Côte d'Azur is a waking dream. Everything about it summons the most beautiful imagery: the 1960s, the colours of the facades, the palms dancing in the wind, the greens of cacti clinging to ochre cliffs, the splendour of luxury hotels, long evening dresses climbing the steps, red carpets, the Grande Bleue. And laced through it all, the smells of cuisine prepared lovingly, lilting accents, aromas of ice cream, the cicadas' stridulations shimmering over a journey made up of many smaller ones—on every street corner, every cove, every village square, each year attracting a vast crowd in search of its beauty, its waking dream. But a stone's throw from the seaside's busy tumult, there's a way to experience the best of both worlds. A place, a haven, a refuge, a hotel just far enough that you're not too close: Le Mas Candille. The latest feat of arms from the Courtin-Clarins Family (owners of the Clarins brand) in partnership with Jean-Philippe Cartier (founder of H8 Collection), purchasing the already legendary spa hotel was an obvious choice for the two partners. Jean-Philippe Cartier would bring his indisputable expertise in boutique

hotels, while for Clarins, the water facilities, gardens and spa would become a new canvas on which to express their science of beauty. A typical Provençal building, the Mas was still operating as a farmhouse until the 1960s. When the Côte d'Azur started turning heads and organising every party imaginable, Le Mas was turned into a hotel. It has changed hands several times over, its reputation growing with each change, and new buildings appeared on the site up until 2023, our present adventure. Le Mas Candille is a vision of a place where you are reborn, where you take care, far from the din yet still in the heart of the French Riviera. With the idea of a new Mas Candille put forward, who would come to turn vision into reality, giving the space its new lustre and character? The mission was entrusted to architect Hugo Toro, drawing inspiration and passion from the landscapes, architecture and culture from Mexico (where his mother is from) to California. The designer wished to breathe a modernist wind into the heights of Mougins, which shares geological and botanical similarities with the southern United States. Everything here is precious: the rooms and suites decorated with custom-made furniture and carpets lit by exceptional lighting fixtures, oak, ash, iroko and mahogany playing with the day's light, pink and green marble, red leather, travertine and terracotta. Everything fits together beautifully. The care taken in the design and decorative details catch the eye and engender an emotional response. As if this were not enough, the three years of work which started before the opening of Le Mas have also culminated in a sublime outdoor swimming pool topped with a Pool House. With views of the Grasse hinterland, the setting affirms that visitors have landed in a special place indeed. In this considered Eden, you'll find everything that gives H8 Collection hotels their charm, including a cigar cellar, library, restaurant and bar, each adorned with Hugo Toro's overflowing creativity and unique texture combinations. With both a fine dining and pool restaurant to delight your tastebuds, service at Le Mas is taken care of by chef Romain Antoine. His ovens give out scents of the Mediterranean, with all the generosity and daring this implies. We could mention the Glow Garden aromatic greenhouse and Glow House concept, with Clarins organising its spa and treatments around the unique powers of plants to bring out your most beautiful nature, the orangery for your events, four hectares of parks and gardens, not to mention the barman's surprising revisited cocktails, but the list is too long and this article too short. You'll have to come as soon as you can, and see it to believe it.

setting affirms that visitors have landed in a special place indeed. In this considered Eden, you'll find everything that gives H8 Collection hotels their charm, including a cigar cellar, library, restaurant and bar, each adorned with Hugo Toro's overflowing creativity and unique texture combinations. With both a fine dining and pool restaurant to delight your tastebuds, service at Le Mas is taken care of by chef Romain Antoine. His ovens give out scents of the Mediterranean, with all the generosity and daring this implies. We could mention the Glow Garden aromatic greenhouse and Glow House concept, with Clarins organising its spa and treatments around the unique powers of plants to bring out your most beautiful nature, the orangery for your events, four hectares of parks and gardens, not to mention the barman's surprising revisited cocktails, but the list is too long and this article too short. You'll have to come as soon as you can, and see it to believe it.

Hôtel Le Mas Candille, 172 boulevard Clément Rebuffel, 06250 Mougins  
+33 4 92 28 43 43 – info@mascandille.com – www.mascandille.com







UN COFFRET H8 COLLECTION,  
UN CADEAU INOUBLIABLE  
A H8 COLLECTION BOX, AN UNFORGETTABLE GIFT



Livré emballé  
en 48h

Delivered packaged  
in 48 hours

Ou en bon cadeau  
à imprimer chez soi

Or, as a gift voucher  
to print at home

Une question ? :  
appelez-nous

A question ? :  
give us a call

Paiement  
sécurisé

Payment  
secure

[www.h8-collection.com](http://www.h8-collection.com)