



**DES RESTAURATEURS,
HÔTELIERS ET VOYAGEURS
QUI PARTAGENT
LE GOÛT DES VOYAGES**

Privilégiant l'expérience à part entière, les Collectionneurs incarnent bien plus qu'une simple sélection d'adresses de qualité. C'est une communauté à la démarche et aux valeurs résolument contemporaines, qui implique 585 maisons indépendantes, tous ses voyageurs et avec pour chaque maison, en France et à travers l'Europe, l'envie de valoriser une histoire particulière, un terroir et une personnalité.

Les Collectionneurs sont ancrés dans leur époque, à la fois exigeants et accessibles. Qu'il s'agisse d'un hôtel, d'une maison d'hôtes ou d'une table, c'est l'héritage d'une forme d'élégance dans la simplicité qui prime. Les Collectionneurs s'inscrivent dans l'idée que l'on se fait des nouveaux aubergistes : sincères, bienveillants et spontanés. Un seul objectif : devenir des artisans

² du souvenir. Un même parti pris : l'excellence ne suffit pas. Ce sont la curiosité, l'exigence et la générosité qui font la différence. Trois valeurs clés qui signent la contemporanéité d'une adresse et le goût du bien recevoir.

585

ADRESSES DANS 15 PAYS

360

EN FRANCE

225

À L'INTERNATIONAL

DONT

80 EN ITALIE

« Nous vivons un changement de société, un moment où la quête de sens répond à une accélération technologique. C'est dans cette dynamique que les Collectionneurs créent tout naturellement les conditions pour que les voyageurs qui choisissent nos maisons, participent aux côtés des restaurateurs et hôteliers, à la création d'une communauté qui leur ressemble. »

XAVIER ALBERTI, PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL

Une communauté singulière



3

Alexandre Bousquet, Atelier A. Bousquet

Castel Bois Marie | © Julien Domec



UNE COMMUNAUTÉ SINGULIÈRE

Cultivant une expertise de près d'un demi-siècle en termes d'hospitalité, les Collectionneurs comptent aujourd'hui 585 établissements en France et à travers l'Europe. Une communauté à la croissance volontairement maîtrisée, avec 360 hôtels-restaurants, 66 hôtels, 118 restaurants, 28 maisons d'hôtes et 13 maisons d'hôtes-restaurants, réunis autour de valeurs communes, et sélectionnés un à un pour leur engagement et leurs convictions personnelles dans la définition quotidienne du bien recevoir.

C'est d'ailleurs parce que les rencontres nourrissent les souvenirs, que les Collectionneurs en sont convaincus, l'humain demeure au cœur de l'expérience. Comme lorsque Axelle, fille du propriétaire Xavier Fernandez, aime accueillir chaleureusement les hôtes dans leur maison de famille à Montauban, le **Castel Bois Marie**. Comme chez Isabelle et Alexandre qui accueillent les voyageurs « comme à la maison » dans leur ferme du 18^e siècle, l'**Atelier A. Bousquet**, à Biarritz. La cuisine créative du chef n'empêchant ni

la convivialité, ni la spontanéité des échanges. C'est une volonté collective, les hôtels et les tables illustrant cette communauté ont ce petit supplément d'âme, indissociable de leur(s) propriétaire(s). Loin des standards, les Collectionneurs tirent ainsi leur singularité de la personnalité de chacune de leurs adresses. Et c'est toute la valeur ajoutée de cette communauté : tisser un même fil conducteur en matière d'exigence, sans renier l'héritage de chaque établissement. Comme en témoigne Amandine Carrette, qui offre avec son mari Jean-Michel une renaissance **Aux Terrasses**, institution de Tournus, en Bourgogne :

« *Les enfants des habitués de mes beaux-parents, qui ont le même âge que nous, sont aujourd'hui nos clients* ». À l'image des voyageurs pluriels que nous sommes, à chaque maison son histoire, un terroir et sa définition de l'hospitalité selon la destination et le contexte. La signature des Collectionneurs ? Des adresses accessibles, variées et toutes, incarnées.

Domaine de Brandois | © Simon Boursier



UNE APPROCHE AVANT-GARDISTE

C'est un esprit résolument communautaire qui souffle au sein des Collectionneurs, et à l'image de ceux qui l'animent, la communauté évolue, s'enrichit chaque année, grâce aux comités restaurateurs, hôteliers et voyageurs. C'est en choisissant d'inclure les voyageurs dans leur travail de réflexion et de développement, que les Collectionneurs signent toute la modernité d'un collectif qui ne se contente pas d'être une sélection d'adresses au cahier des charges statutaire. Outre plusieurs rendez-vous annuels pour les membres du Comité Voyageurs, chaque hôte est par ailleurs invité à partager sur les différents supports ses souvenirs de séjour, ses découvertes et même ses propositions de nouvelles adresses. À l'inverse, ils y trouvent des portraits de chefs, des recommandations d'hôteliers, de voyageurs... À l'ère du digital et de la convivialité des échanges qui caractérisent l'ambiance de leurs maisons, les Collectionneurs privilégient un dialogue spontané, et tissent un lien fort avec la communauté.



Villa Tri Men



Le Manoir de la Manantie | © Nicolas Roger



Finikas Luxury Hotel | © Christos Drazos

UNE MULTITUDE D'EXPÉRIENCES

Si les Collectionneurs ont la vocation de réunir des restaurateurs et des hôteliers indépendants autour des valeurs que sont la curiosité, l'exigence et la générosité, c'est aussi parce que seule la combinaison des trois transforme le séjour ou le repas, en souvenir. L'exigence est indispensable, la générosité est la moindre des courtoisies, mais aucun des deux ne suffit à provoquer d'émotion sans curiosité. C'est en ce sens que les Collectionneurs se démarquent. La générosité nourrit la complicité, la curiosité provoque la rencontre, et l'exigence convainc de revenir. Au total, ce sont 585 adresses et autant de propositions qui s'offrent aux différentes personnalités et amateurs d'adresses singulières. Si Eleni Prompona, charismatique propriétaire du **Finikas Luxury Hotel**, partage ses conseils pour découvrir les petits coins cachés de l'île cycladique de Naxos, dans un tout autre registre, Véronique Vernat,

propriétaire du **Manoir de la Manantie**, aime à se mettre en cuisine trois soirs par semaine pour mitonner à ses hôtes un menu généreux, célébrant le terroir de la chaîne des Puys. C'est parce que ses membres partagent les mêmes valeurs avec des sensibilités différentes selon l'âge et le contexte que les Collectionneurs encouragent ces contraires. Escapade romantique, city break, déconnection sur une île grecque ou retour au terroir avec un séjour 100 % campagne... avec une sélection d'adresses aux quatre coins de l'Europe ou éparpillées au cœur des 13 régions françaises, les Collectionneurs ont à cœur de varier les paysages et les expériences.

« Forger son identité culinaire, c'est le travail d'une vie. Chaque voyage, chaque rencontre, chaque échange peut et doit être une occasion à saisir pour s'enrichir et apprendre. La curiosité de l'autre et de l'ailleurs est une qualité que nous devons toujours encourager. »

ALAIN DUCASSE, PRÉSIDENT DES COLLECTIONNEURS

6 UNE LÉGITIMITÉ GASTRONOMIQUE

Initiés par Alain Ducasse et aujourd'hui portés par la passion de chefs engagés, confirmés ou jeunes talents, les Collectionneurs comptent parmi ses valeurs ajoutées ses 273 Tables Remarquables. Une communauté à part entière, avec ou sans hébergement. Profondément ancrées dans leur terroir, elles ont pour valeur commune de privilégier des produits locaux, de valoriser des producteurs et éleveurs de qualité, de cultiver la transparence. Chefs-cueilleurs, passionnés cultivant eux-mêmes leur potager, ces artisans du goût ont tous à cœur de privilégier une cuisine sincère, et de s'inscrire dans la transmission. Qu'il soit Bonne Table, Grande Table ou Table d'Excellence, chaque restaurateur de la communauté justifie sa place chez les Collectionneurs par son éthique et le plaisir qu'il offre sur son segment. Trois distinctions, et autant d'expériences qui trouvent la même légitimité selon l'envie et le budget de chacun. Qu'il s'agisse d'une cuisine fusion de haute volée exécutée par le couple franco coréen qu'incarnent Mi-Ra et Charles Thuillant à L'Essentiel de Deauville, ou d'une table bistrotière qui raconte sa région girondine avec une belle générosité, comme celle de Laure Da Gama avec Les 4 Baigneurs, à Bourg.

Mi-Ra et Charles Thuillant, L'Essentiel | © Gérald Morel



BONNE TABLE :
UNE CUISINE SINCÈRE,
SIMPLE ET GÉNÉREUSE

GRANDE TABLE :
JUSTE ET SENSIBLE,
UNE CUISINE DE CHEFS
À LA RÉPUTATION ÉTABLIE

TABLE D'EXCELLENCE :
PRODUITS MAGNIFIQUES,
TECHNIQUE MAÎTRISÉE, SERVICE
IMPECCABLE ET CRÉATIVITÉ



Jean-Michel Carrette, André Taormina, Julien Allano | © Pierre Monetta



Déjeuner des Chefs 2019 | © Julien Mouffron-Gardier

LE RÔLE D'INCUBATEUR AVEC PLANÈTE C

Animés par la découverte de nouveaux talents depuis leur création, prescripteurs dans leur volonté d'accompagner les chefs indépendants, les Collectionneurs ne se contentent pas de dénicher les chefs prometteurs, ils les accompagnent et les soutiennent - souvent dès l'ouverture de leur premier restaurant. En créant cette pépinière ouverte à tous, aux chefs de cuisine comme aux chefs-pâtisseries, les Collectionneurs inaugurent une structure sur-mesure, avec un accompagnement adapté à chaque ambition. De la préparation d'un concours (MOF, Bocuse d'Or...), à l'aboutissement d'un projet d'ouverture, ou dans la démarche de faire évoluer une table déjà existante. Outre l'organisation d'événements au cours de l'année, Planète C initie également un programme d'échanges entre les équipes, d'une région ou d'un pays à l'autre, partant du principe qu'en cuisine,

au bar et en salle, les voyages forment les talents, « *qu'il faut comprendre que le monde ne se résume pas seulement à ce que l'on connaît* » comme souligne le chef italien Massimo Spigaroli, de l'Antica Corte Pallavicina, qui a permis à son collaborateur Rocco Stabellini, de passer trois semaines dans les cuisines du restaurant Rech à Paris. Comme le reste de la communauté, Planète C est une plateforme dédiée aux chefs qui repose sur les valeurs de curiosité, d'exigence et de générosité.



Domaine de La Monestarié | © Pascale Walter

8

L'ENVIE DE FAIRE PLAISIR

C'est aussi dans une dynamique contemporaine et accessible que les Collectionneurs ont pris l'initiative de multiplier les opportunités de découvertes. Du rêve, oui... mais pas d'adresse intimidante ni de politique élitiste. La communauté des Collectionneurs revendique l'envie de faire plaisir et de marquer quelques belles occasions de partager leurs adresses avec le plus grand nombre. Plusieurs fois par an, les voyageurs sont ainsi invités à enrichir leurs carnets de voyages, à côté ou plus loin, et à profiter de bons plans maison. Toute l'année, les restaurateurs proposent des menus à emporter ou à se faire livrer. L'occasion de goûter à Paris la cuisine du chef Denny Imbroisi chez **IDA**, ou encore celle de David Rathgeber à **L'Assiette**, celle d'Olivier Da Silva de **L'Odas Restaurant** à Rouen, celle de Gaëtan Gentil chez **PRaiRial** à Lyon, ou encore celle de **Maximin Hellio** à Deauville... Aux quatre coins de la France et de l'Italie, il suffit de consulter sur le site les restaurants à proximité et de se faire plaisir. Pour les plus fidèles, un programme dédié permet de bénéficier d'avantages toute l'année et de 10 % sur les nuitées en plus d'un surclassement en chambre (selon disponibilités).

UNE COMMUNAUTÉ ENGAGÉE PLUS DURABLE

Dans une même logique que celle des chefs privilégiant une cuisine raisonnée - locale, de saison et réduisant au maximum le gaspillage - les Collectionneurs ont entrepris une importante sensibilisation de tous leurs hôteliers, visant un fonctionnement éco-responsable. À la clé, révision de tous les contenus et contenants avec suppression des flacons en plastique, des sachets et sur-emballages non recyclables, préférence pour les produits d'origine naturelle.

MIXTE

Même ligne de conduite quant à faire preuve d'une mixité exemplaire. En signant la charte **#JamaisSansElles**, promue par une centaine de dirigeants humanistes, les Collectionneurs s'inscrivent en chefs de file dans le milieu de l'hôtellerie et du tourisme quant aux questions d'égalité hommes-femmes. Objectif ? Promouvoir l'égalité, la diversité et la mixité dans l'ensemble de leurs métiers. Des valeurs universelles indispensables pour encourager des vocations, maintenir un niveau d'exigence et une variété de talents qui font toute la richesse de cette communauté.

Les Incontournables des Collectionneurs

(POUR LES FINS GOURMETS)
EN FRANCE...

L'Alchémille. Avec la cuisine 100 % nature du chef-maraîcher Jérôme Jaegle, qui s'est installé au cœur des vignobles alsaciens, dans le charmant village de Kaysersberg.

La Fenièrre Lieu de Vie. Cheffe de file engagée, Nadia Sammut a fait de sa gastronomie durable et sans gluten un modèle. La fille de Reine, seconde génération au piano de cette institution, a rebattu les cartes depuis son auberge provençale.

La Table d'à Côté. L'adresse orléanaise qui fait bruisser tous les palais avec la signature spontanée et créative d'une future grande, la jeune cheffe Marie Gricourt.

Le Prince Noir. L'adresse-référence de Vivien Durand - un cube de béton et de verre dans un château médiéval - qui décoiffe les plats de terroir avec panache, passion et une audace maîtrisée.

Nature. La table engagée - « mes recettes, je les trouve les pieds dans la terre » - instinctive et ultra locale d'un chef de caractère, qui ne « cuisine que ce qu'il aimerait manger » : Nicolas Gautier, à Armentières, dans les Hauts-de-France.

La Magdeleine - Mathias Dandine. Le relais multi-centenaire repris par le chef Mathias Dandine qui installe une cuisine de produits, généreuse et audacieuse dans la Provence de Pagnol.

Hôtel Ithurria. Une boussole parmi les institutions basques, une affaire de famille, de générations, et aujourd'hui de fratrie avec Xavier et Stéphane Isabal qui déroulent des assiettes basco-béarnaises au cordeau. La tradition dans ce qu'elle a de plus contemporain.

Marie Gricourt et Christophe Hay, La Table d' à Côté



Jérôme Jaegle, L' Alchémille | © Lucas Muller



Nature | © Nicolas Gautier





Antica Corte Pallavicina | © Edoardo Fomaciani



Moulin

Moulin d'Alotz. La toute jeune table basque cette fois, végétale, singulière et délicate du chef-surfeur Fabrice Idiart. À l'image de sa personnalité.

Plume - restaurant. C'est cela une cuisine d'auteur : le marché, l'intuition et toute la sensibilité du chef Youssef Gastli pour 25 couverts seulement. L'instinct et le produit.

10 Le Gambetta. La table saumuroise du chef Mickaël Pihours, qui bouscule la tradition avec un sens aigu de l'art du dressage et des jeux de textures d'une rare finesse.



Youssef Gastli, Plume - restaurant

EN ITALIE...

Antica Corte Pallavicina. Une référence dans toute l'Emilie-Romagne, et pas seulement pour son extraordinaire architecture : outre la personnalité de Massimo Spigaroli, on y découvre des salaisons de compétition, des caves d'affinage pour le parmesan, le culatelli, et une cuisine élaborée avec passion à partir de la production de cette « azienda agricole du 14^e siècle ».

Ristorante Tilia. Un simple rectangle de verre perdu dans la province du Haut-Adige, cinq tables seulement, et la promesse de vivre une expérience complète avec le chef réputé Chris Oberhammer.

Identità Golose Milano. Sa réputation est telle que chaque semaine les plus grands chefs d'Italie, dont Riccardo Camanini, se relaient dans cet innovant hub gastronomique pour exécuter leurs recettes emblématiques du mercredi au samedi. Le reste de la semaine, c'est le chef Andrea Ribaldone et le chef résident, qui cuisinent le terroir milanais.

Ceresio 7 Pools & Restaurant. C'est l'un des rooftops les plus prisés de la ville et depuis la salle de restaurant, la vue sur la skyline milanaise est à couper le souffle. La cuisine du Chef Elio Sironi a trouvé un cadre à sa mesure. Une référence aussi parmi les bars à cocktails.



Ceresio 7 Pools & Restaurant



Domaine d' Ablon | © Stéphane Leroy

(POUR LES ESTHÈTES) EN FRANCE...

Le Donjon - Domaine Saint Clair. Surplombant les falaises d'Étretat, ce sont un authentique château anglo-normand et un jardin potager paysager qui observent la mer et la ville. Mais ce qui signe aussi l'exclusivité de cette adresse de 25 chambres seulement qui se répartissent le donjon, la villa et le cottage, c'est la personnalité généreuse et chaleureuse de son propriétaire, Omar Abodib.

Le Domaine d'Ablon. L'une des plus belles adresses du triangle d'or normand et un second souffle pour un couple d'anciens dirigeants, Véronique et Christophe Delaune, désireux d'offrir une nouvelle vie à leur famille. Un sublime hameau de chaumières à colombage, à quelques minutes de Honfleur. Un jardin des simples, six chambres et suites, et une table locavore.

Royal Hainaut SPA & Resort Hotel. Un hôtel aux volumes spectaculaires qui ressuscite l'un des bâtiments historiques les plus emblématiques de Valenciennes, dans les Hauts-de-France. Une succession de voûtes, des œuvres d'art, spa et piscine... c'est une version charismatique du resort urbain, emmenée par son directeur général André Groperrin.

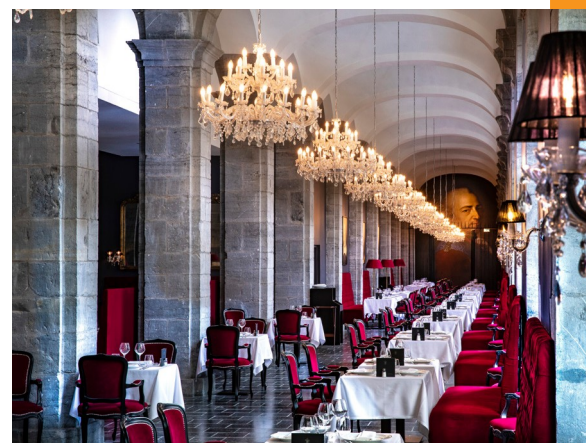
Villa Tri Men. La plus belle adresse de tout le Finistère Sud pour sillonner le pays Bigouden et la Cornouaille, avec une bâtisse aux allures de maison de famille et un parc embrassant la vue sur le Port Sainte-Marie. Une adresse récemment rénovée et largement incarnée par sa directrice Anne Le Morvan, qui après avoir sillonné le monde, a cédé à ce coup de cœur. Au total, 16 chambres baignées de lumière, face à la mer, trois cottages avec terrasses privatives et une table de haute volée.



Le Donjon - Domaine Saint Clair | © Guillaume de Laubier



Anne Le Morvan, Villa Tri Men | © Simon Cohen



Royal Hainaut SPA & Resort Hotel | © Christophe Bielsa

Les Jardins de Coppelia. Une toute nouvelle adresse normande dans une bâtisse en ardoise et bois, à l'architecture digne du Manoir de Poudlard. C'est ici qu'Alexandra et Grégory Guinard ont réalisé leurs rêves : inaugurer leur propre hôtel, et travailler ensemble. À quelques kilomètres du centre de Honfleur, avec 27 chambres et suites contemporaines, toutes différentes, blotties au milieu d'un parc luxuriant. Spa Garancia et belle table.

Manoir Henri Giraud. Une demeure d'exception qui déroule un art de vivre et un sens du design, de l'épure au cœur des vignobles de la Champagne, à Aÿ. Cinq chambres avec vue, piscine intérieure et spa viennent compléter les expériences autour de la dégustation proposée par la famille Giraud-Hémard, vignerons depuis le règne d'Henri IV.

Villa Baulieu. Une propriété familiale du 18^e siècle dressée au milieu d'une toscane provençale et cerclée de vignes. Une adresse grand 12 siècle mais fraîche, incarnée aujourd'hui par Bérangère Guénant, passionnée d'art et de vin, comme ses parents. À disposition de ses hôtes, onze chambres et suites en plus de la Villa Bérangère, à louer pour dix personnes.

EN ITALIE...

Corte Realdi. Marco Pigozzo, le propriétaire, propose de découvrir un autre Vérone : à travers des expériences uniques dans la ville, et à commencer par un séjour dans une bâtisse historique, à l'architecture vénitienne. La salle à manger et la cuisine qui reçurent les plus illustres ont laissé place ici à des chambres spacieuses et aristocratiques.

Bianca Relais. Après le succès de leur restaurant à Castello Brianza, la famille Spreafico décide de réaliser leur rêve en transformant un ancien bâtiment en boutique-hôtel sur les rives du lac Annone, à quelques kilomètres du lac de Côme. Dix suites seulement, un restaurant gastronomique orchestré par le chef Emanuele Petrosino, un bistro et tout autour la majesté du lac et des montagnes.

Castello Di Semivicoli. Un paradis familial perché sur les vignobles des Abruzzes et désormais incarné par la jeune Miriam Lee Masciarelli. Un havre de paix avec onze chambres, des vues panoramiques sur la campagne verdoyante et tranquille, une escale romantique bien connue des hédonistes transalpins.

Castello Di Semivicoli



Alexandra et Grégory Guinard, Les Jardins de Coppelia | © BabXIII



Villa Baulieu





AU PORTUGAL...

Vila Joya. Accroché à une falaise d'Albufeira, ce joyau de l'Algarve ne compte que 22 chambres et une vue imprenable sur l'océan. Un cadre inspirant pour Joy Jung qui a fait de sa maison de vacances, ses parents l'ont achetée il y a 40 ans, une retraite d'esthète, son paradis où elle reçoit comme chez elle... avec lits à baldaquins, œuvres d'art contemporain, massages sur-mesure et jardins envoi-
 vrants, piscine, table gastronomique.

EN TUNISIE...

- 13 **Maison Dedine.** Adossée à la colline de Sidi Bou Saïd et toisant la méditerranée, cette adresse de charme est incarnée par Sandra et Neil Sinaoui, qui ont réussi à combiner l'intimité d'une maison d'hôtes (cinq suites seulement) avec les prestations d'un palace de poche. Piscine à débordement, rooftop, table d'hôtes dressée à la demande...

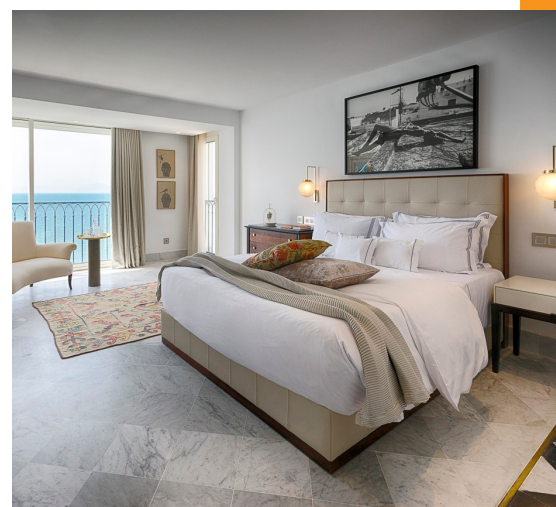
Domaine de l'Orangerie Resort & SPA



EN GRÈCE...

Ostraco Suites. À l'écart de l'agitation des ruelles de Mykonos, cet hôtel offre un panorama spectaculaire sur la mer Egée depuis le sommet d'une colline. Stella Andronikou veille tout particulièrement sur le calme qui caractérise cette « cachette » exclusive de 22 chambres et suites, disposant même de deux petites chapelles à l'architecture typique.

Maison Dedine | © Pol Guillard



AUX SEYCHELLES...

Domaine de l'Orangerie Resort & SPA. C'est un refuge tropical et privé, sur l'île de la Digue. L'un de ces domaines locaux qui réunit la beauté d'une architecture créole face au bleu turquoise du lagon. En guise de suites, des villas éparpillées dans un jardin luxuriant offre le confort d'une vraie petite maison privée avec tout le service hôtelier d'une des incontournables institutions seychelloises, et portée par un directeur général des plus charismatiques et accueillants de l'archipel, Eric Boulanger.

Trois questions à Carole Pourchet, Directrice Générale des Collectionneurs



Xavier Alberti, Carole Pourchet et Alain Ducasse | © Julien Mouffron-Gardner

Quelle est la valeur ajoutée d'une telle communauté ?

Nous sommes d'abord un regroupement d'hommes et de femmes - c'est pour
14 cela que nous insistons sur la notion de communauté - les hôteliers et les restaurateurs nous rejoignent avant tout pour échanger, se sentir moins seuls dans l'exercice de leurs professions qui sont devenues très complexes. Ils peuvent se rapprocher en fonction de leur style et de leur région. Certains sont devenus amis. Cette année, la plupart de ceux qui nous ont rejoints avaient entendu parler de nous par d'autres. C'est un réseau volontaire, basé sur des valeurs communes et une certaine notion de solidarité, de proximité entre maisons. C'est ce qui rend cette communauté incarnée.

En ce qui concerne nos voyageurs, ils intègrent notre communauté car ils savent qu'ils y satisferont leur envie de rencontres, de partage d'expériences singulières.

Comment voyez-vous évoluer la façon de voyager ?

L'acte de voyager avait déjà commencé à évoluer et la crise que nous traversons n'est qu'un catalyseur d'un mouvement de fond préalablement initié : le voyage s'accompagne d'une quête de sens, les voyageurs aspirent à des expériences plus humaines, plus responsables ou durables, et donc finalement aussi plus proches. Le voyage lointain deviendra sans doute exceptionnel au profit de séjours plus courts, plus près, dans des maisons incarnées et ancrées dans leur environnement ; et cela tombe bien car c'est exactement ce que nous sommes.

Qui est le voyageur Collectionneur aujourd'hui ?

Même s'il peut avoir plusieurs visages, le voyageur Collectionneur a une caractéristique clé : il aime et sait prendre le temps. Qu'il soit un couple de jeunes retraités profitant de son temps libre, une tribu en quête d'une expérience à vivre tous ensemble ou encore de jeunes quarantenaires venus se ressourcer, le voyageur Collectionneur a le goût du beau, du bon et du vrai. Il cherche la rencontre sincère et l'expérience authentique.

À PROPOS DES COLLECTIONNEURS

Les Collectionneurs, présidés par Alain Ducasse, rassemblent les restaurateurs, les hôteliers et les voyageurs, qui ont le goût des voyages. La curiosité, l'exigence et la générosité sont les valeurs partagées qui fondent la communauté. En 2021, 585 adresses de restaurateurs et hôteliers à l'écoute des voyageurs ont été sélectionnées en Europe par les Collectionneurs. Pour échanger, découvrir et proposer de nouvelles adresses, les Collectionneurs se retrouvent sur lescollectionneurs.com