

## APRÈS SA FERMETURE SAISONNIÈRE, L'HÔTEL DE PAVIE, ADRESSE INCONTOURNABLE DE SAINT-ÉMILION, SE PRÉPARE À ROUVRIR SES PORTES LE 13 FÉVRIER 2026

*La famille Perse, propriétaire de l'établissement, s'attache à faire de cet hôtel Relais & Châteaux depuis 2003 un lieu d'exception au cœur du village emblématique de Saint-Emilion. Avec la Table de Pavie, sa cuisine bordelaise contemporaine doublement étoilée, signée par le chef Yannick Alléno, exécutée par Sébastien Faramond, et les visites exclusives du Château Pavie, 1er Grand Cru Classé "A", l'Hôtel de Pavie offre à ses hôtes une expérience immersive unique dans la région.*



Perché au sommet du village médiéval de Saint-Émilion et entouré des vignobles inscrits au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, l'Hôtel de Pavie incarne l'art de vivre à la française. Cet établissement mythique de la région plonge ses hôtes dans son Histoire et leur fait découvrir les saveurs et les traditions de ce terroir d'exception.

**Suite à sa fermeture de saison, l'Hôtel de Pavie accueillera à nouveau dès le 13 février, et La Table de Pavie\*\* à compter du 24 février - seule la Saint-Valentin fait exception, avec quelques surprises spécialement pensées pour l'occasion...**

**L'Hôtel de Pavie invite à une immersion rare, au plus près de l'art de vivre à la française au cœur de Saint-Émilion.**

### 1. Passion, Terroir, Transmission

L'histoire de Pavie est avant tout intimement liée à celle de Gérard Perse, autodidacte passionné qui acquiert Château Pavie en 1998. En quelques années, il révèle le potentiel remarquable de son terroir, en menant une démarche d'excellence rigoureuse et fidèle à l'identité du domaine. Depuis 2005, sa fille Angélique et son gendre Henrique Da Costa rejoignent l'aventure familiale, assurant la continuité de cet héritage, aujourd'hui incarné à travers le Château Pavie, l'Hôtel

de Pavie et sa Table gastronomique. À la tête de cet ensemble, Angélique œuvre à tisser des liens toujours plus étroits entre vin, gastronomie et hospitalité. Portés par un emplacement exceptionnel au cœur de Saint-Émilion, la Table de Pavie, doublement étoilée au Guide MICHELIN, et les vins de Château Pavie composent une expérience globale pensée comme une véritable parenthèse d'exception pour les hôtes.

« *Saint-Emilion est un joyau ! Contribuer à son rayonnement est un privilège et un honneur.* »  
 Angélique Da Costa.

**2. L'excellence de l'accueil et du service**

À l'Hôtel de Pavie, l'accueil se distingue par son élégance naturelle, sa bienveillance et sa sincérité. Portée par une équipe fidèle et engagée, la maison cultive un art de recevoir qui met immédiatement le client en confiance. Loin des discours formatés, chaque collaborateur s'exprime avec sa propre sensibilité, apportant une attention singulière et personnalisée à chaque hôte. Profondément attachée à son territoire, l'équipe est fière de contribuer au rayonnement de Saint-Émilion et de faire vivre l'âme du lieu.

**3. Trois maisons composent l'Hôtel de Pavie**, unies par une même atmosphère d'intimité et d'élégance discrète : la Maison du Clocher, cœur historique de l'établissement, la Maison du Village, et, à quelques pas, la Maison des Suites. Cet ensemble harmonieux mêle patrimoine et modernité pour offrir un séjour d'exception au cœur de la région. Avec 17 chambres et 8 suites, l'hôtel cultive un luxe mesuré et raffiné. Vieilles pierres et lignes contemporaines se répondent dans la Maison du Clocher, tandis que la Maison du Village décline un style classique français aux accents baroques. Installée dans une demeure du XVI<sup>e</sup> siècle, la Maison des Suites propose cinq vastes suites au design épuré et aux matériaux nobles, véritables havres de sérénité.



Maison des Suites



Le Bar



La Terrasse panoramique

**Le bar** occupe une place centrale dans l'expérience. Alliance de bois et de pierre, il accueille les hôtes tout au long de la journée, du petit-déjeuner aux pauses gourmandes de l'après-midi, jusqu'aux apéritifs.

Depuis la terrasse panoramique, le regard embrasse les toits de Saint-Émilion et ses vignobles classés

au patrimoine mondial de l'UNESCO. Face à la cité, les vignes du Château Pavie, Premier Grand Cru Classé « A », prolongent ce tableau d'exception.

Par son service à la française, son attention portée aux moindres détails et son équilibre parfait entre histoire et modernité, l'Hôtel de Pavie s'impose comme une véritable parenthèse de luxe et de tranquillité. Une adresse incontournable pour vivre Saint-Émilion dans ce qu'il a de plus authentique.

### La Table de Pavie : une célébration gastronomique du terroir bordelais

Avec **deux étoiles au Guide Michelin**, la Table de Pavie est une adresse incontournable pour les amoureux de gastronomie et de vin.

Yannick Alléno, Sébastien Faramond, chef exécutif de la Table de Pavie, et leur équipe relèvent chaque jour un défi : faire briller Saint-Émilion sur la scène gastronomique en proposant une grande cuisine bordelaise, notamment à travers le menu **Table de Pavie**, qui réinvente avec finesse et créativité l'esprit Sud-Ouest.

L'année dernière, les deux chefs ont dévoilé un nouveau menu, intitulé *Empreinte Végétalisée*, inspiré des racines saint-émilionnaises et sublimé par la richesse des ressources locales. Imaginée par le chef Yannick Alléno et mise en œuvre par le chef Sébastien Faramond, cette cuisine puise sa créativité dans l'environnement de l'établissement, sublimant légumes, racines, tiges, pousses, feuilles et fleurs. La vigne et le vin y occupent une place centrale, nourrissant une approche à la fois moderne et audacieuse, perceptible tant dans l'esprit des recettes que dans les accords proposés et les résonances sensorielles évoquant la dégustation d'un grand cru.



Balade Végétale

Dans les verres de ses hôtes, la Table de Pavie fait la part belle à Saint-Émilion et à la Rive Droite bordelaise avec les vins de la famille Perse et des propriétés alentours, sélectionnés par le Sommelier Benoît Gelin pour leur savoir-faire et leur soin accordé au terroir. Tous les plus grands crus de Bordeaux et un inventaire complet de ses appellations figurent par ailleurs parmi les 700 références de la carte, auprès de flacons d'autres régions de France et de quelques contrées internationales.



### Un dîner exclusif pour la Saint-Valentin

En amont de sa réouverture qui aura lieu le 24 février, **la Table de Pavie\*\* ouvrira exceptionnellement ses portes le 13 février en proposant un menu exclusif en 6 services pour la Saint-Valentin.** Les convives auront l'opportunité de déguster une omelette vapeur accompagnée de caviar Prunier en 2 sauces, une décoction clarifiée, ravioles fourrées et quelques légumes parfois fumés, des noix de coquilles Saint-Jacques salsifis à peine crémées et pousses d'épinard, râpée de truffes Melanosporum mais aussi un civet blanc de homard bleu à la bordelaise, une pouarde de chez Mr Duplantier poché au vin jaune et, pour finir, fuseaux croquants au chocolat, copeaux de truffe Noires à la fleur de sel.

*Menu unique à 315€ par personne, hors boissons.*

La Table de Pavie\*\* accueillera également ses hôtes le 14 février, pour le déjeuner. Avec au choix un menu exclusif en quatre temps ou son menu signature Table de Pavie.

*Menu Esprit de Pavie à 160€ hors boissons ou Menu Table de Pavie à 315€ hors boissons.*

Chaque plat est conçu pour refléter l'élegance et la délicatesse de la cuisine du chef, dans un cadre intime et raffiné. La promesse d'une expérience unique pour célébrer l'amour.

### Découvrir les vins de Château Pavie

Au Château Pavie, le terroir étalé sur 42 hectares n'est pas seulement bon, il est exceptionnel.

La fameuse Côte Pavie et son exposition plein sud donnent des Cabernet Sauvignon au fruité délicat et aux notes florales tandis que les Merlot s'épanouissent sur le plateau calcaire de Saint-Emilion qui leur apporte un côté salin et leur donne de la profondeur. Aujourd'hui les vins de Château Pavie ont un équilibre parfait : ils sont élégants, intenses et harmonieux, des vins faits pour accompagner dans le temps. Château Pavie invite les amateurs et les passionnés à plonger au cœur de son savoir-faire : histoire du domaine, découverte du vignoble, visite des chais et dégustation. Une expérience hors-pair qui rend chaque séjour inoubliable.



À partir de 85€ suivant la visite choisie – 65€ pour les clients de l'Hôtel de Pavie - Visites privatives sur réservation uniquement

## -- À propos de la Table de Pavie

La Table de Pavie\*\*, située au cœur de Saint-Émilion, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, est un lieu où l'excellence culinaire rencontre la beauté du terroir bordelais. Le chef Yannick Alléno, plusieurs fois récompensé de 3 étoiles au Guide MICHELIN, y sublime les produits locaux avec passion et technicité. Sa cuisine raffinée et moderne s'accorde à merveille avec les cépages saint-émilionnais et bordelais. Signée par le chef, la carte propose des créations audacieuses où les sauces, véritables signatures, viennent lier et sublimer chaque plat. Ici, chaque repas est un véritable voyage sensoriel.

### À propos de Château Pavie

Château Pavie est une propriété de 42 hectares d'un seul tenant située sur un terroir d'exception, combinaison de 3 types de sols caractéristiques de Saint-Emilion, qui donne au vin sa profondeur et sa complexité.

Depuis 1998, la famille Perse met toute son énergie au service de ce vignoble pour produire des vins remarquables, purs et expressifs, millésime après millésime. En 2012, Château Pavie rejoint le club très fermé des Premiers Grands Crus Classés "A" de Saint-Emilion.

La famille Perse nourrit une passion profonde pour ce patrimoine millénaire qu'elle s'engage à perpétuer et à faire rayonner.

### À propos de Yannick Alléno et de son Groupe

Yannick Alléno est le chef le plus étoilé au monde. En 2008, il fonde le groupe qui porte son nom, pour faire rayonner sa vision à travers 21 établissements auréolés de 17 étoiles Michelin. Il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne.

S'inspirant d'Auguste Escoffier, il redonne vie à l'art des sauces, grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration, pour sublimer chaque ingrédient. En 2014, il reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris, où il lance trois concepts de restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles, avec un service unique de « Conciergerie de Table », L'Abysse, comptoir à sushi deux étoiles, Pavillon, comptoir gastronomique une étoile. Pavillon est également présent à l'international, notamment à Paris, Londres et Monte-Carlo. Aujourd'hui, le Pavillon Ledoyen est l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le groupe Yannick Alléno défend une approche « quaternaire » : valorisation des talents, réinvention des codes de la haute cuisine et du service, et création d'expériences culinaires inoubliables.

Plus d'informations : [www.yannick-alleno.com](http://www.yannick-alleno.com)

### Contacts Presse