

Distinction cinq étoiles

pour le Château de Montcaud

à Sabran

Désormais officiellement classé cinq étoiles,

le Château de Montcaud s'impose comme l'un des plus beaux

établissement de sa région,

entre capacité d'accueil unique et demeure historique et gastronomique...

"Histoire, soie, gastronomie et art de vivre à 45 minutes d'Avignon.

Entre Nîmes, Avignon et l'Ardèche, tout près d'Uzès et du Pont du Gard,

se niche le Château de Montcaud,

havre de paix, joyau de l'hôtellerie et repaire des épicuriens gastronomes,

empreint de Provence et d'Occitanie..."

Niché sur un écrin de verdure de cinq hectares en Languedoc

Roussillon, la bâtisse imaginée par son premier propriétaire,

Alexandre Eugène Collain - négociant en soie prospère

fut édifiée au XIX^{ème} siècle.

Mué en hôtel de charme dès les années 1990, l'établissement est

repris par Jürg Witmer et bénéficie de travaux d'envergure afin de

se refaire une beauté et de retrouver sa splendeur d'antan.

Aujourd'hui, 25 chambres et suites dans le Château,

2 chambres et 1 appartement dans le mas

et l'ancienne maison du gardien s'ouvrent

pour une halte ou des locations de vacances.

Classique, sobre mais incontestablement chic, la décoration des

lieux imaginée par l'architecte d'intérieure Sophie Petit,
se veut être une alliance réussie entre un style traditionnel, propre à la région,
et contemporain. Les parquets à chevrons côtoient un mobilier aux
lignes modernes et les baignoires s'invitent (pour certaines) au pied
du lit. À l'intérieur de chaque lieu de vie,
un clin d'œil met à l'honneur
la soie avec des œuvres d'art colorées dans ce matériau de luxe tissé.

Côté jardins, outre un parcours de promenade ou plus sportif au sein
du parc verdoyant, les hôtes profitent d'une piscine extérieure, d'un
terrain de pétanque, de tennis, de prêt de vélos électriques... Et
d'un food truck dédié à la "finger food" pour les belles
saisons et les événements...

Un changement de direction au sein de l'hôtel***** :

Récemment, la direction de l'hôtel***** Château de Montcaud
a été confiée à Sandra Lampée Baumgartner qui a dirigé pendant dix années le Grand Hôtel de
l'Opéra et plusieurs boutique hôtels à Paris.

Retrouvez son portrait de directrice ici.

Les fêtes gourmandes au Château de Montcaud

Cette année, les fêtes s'invitent avec épicurisme au cœur du Château de Montcaud avec des offres
exceptionnelles à l'hôtel
et des menus hors du commun
imaginés par le chef Matthieu Hervé...

INFORMATIONS PRATIQUES :

Réouverture du Bistro de Montcaud le 30 novembre à midi

Ouverture midi et soir du mercredi au samedi et le dimanche midi.

Ouvert tous les jours du 25 décembre au 1er janvier (fermeture après le Brunch du Nouvel An jusqu'au 31 janvier inclus).

En février et mars, ouverture midi et soir du jeudi au samedi et le dimanche midi.

Hôtel*****

Ouverture pour les fêtes du 25 décembre au 1er janvier,
puis réouverture pour la saison le 28 mars 2024.

Forfait Nouvel An - séjour + restaurant (nuits du 30 et 31 décembre) :

Deux nuits dans une chambre au choix incluant

Champagne et gourmandises festives en chambre,

Cadeau surprise « De Montcaud »

Gourmand petit-déjeuner buffet,

Menu du Chef le soir du 30 décembre 2023, hors boissons, à déguster dans l'espace chaleureux du
Bistro de Montcaud,

avec sa cheminée et sa vue sur le parc,

Dîner gastronomique en 6 temps

pour célébrer le Réveillon du 31 décembre 2023,

avec apéritif et accord mets et vins,

Musique live et champagne pour accueillir la nouvelle année,

Petit déjeuner continental

Brunch du Nouvel An, accompagné des airs jazzy de La Compagnie du Jazz.

Forfait à partir de 1 445 euros pour deux personnes, selon la catégorie choisie.

Le parcours du chef Matthieu Hervé

Originaire de Normandie,

Matthieu Hervé s'oriente rapidement vers un apprentissage en cuisine.

Très tôt passionné par cet univers dynamique
et à la recherche d'un métier "qui bouge",
c'est le coup de cœur pour la profession.

Après un CAP et un BP en alternance dans des établissements gastronomiques, le futur chef du
Château de Montcaud

enchaîne les établissements de prestige :

pendant 5 années au Negresco à Nice,

à Courchevel aux côtés du meilleur sommelier au monde,

Enrico Bernardo,

intégrant la première équipe pour l'ouverture de la Villa Madie

- aujourd'hui triplement étoilée par le Guide Michelin - à Cassis,

ou encore en tant que sous chef pour Daniel Boulud

de l'autre côté de l'Atlantique avant d'intégrer

- en tant que sous chef également - le Cheval Blanc

(trois étoiles au Guide Michelin) à Bâle...

En 2018, avec l'envie de regagner l'hexagone,

Matthieu Hervé rejoint l'Occitanie

et plus particulièrement le Château de Montcaud,

apportant à l'établissement de charme historique,

sa grande expertise culinaire...

L'ADN de la cuisine du chef Matthieu Hervé au Cèdre de Montcaud

Ancrée dans le classicisme et sa pure tradition française,

la gastronomie dévoilée par le chef Matthieu Hervé

au Château de Montcaud s'inspire des exigences

des plus hautes sphères de la cuisine, twistée de notes dépayantes.

Au programme, une créativité auréolée de technicité,
dans laquelle toutes les nuances de l'acidité
sont mises à l'honneur afin "d'éveiller les papilles".
Si les différentes variétés d'agrumes du potager
ou le miel des ruches de la maison
se font donc la part belle dans les assiettes
quand le permet la nature, les produits issus du maraîchage
se veulent locavores, tout comme le terroir qui s'y invite généreusement...

Château de Montcaud

Hameau de Combes

30200 Sabran

France