





La Maison d'Uzès



C'est un véritable *bijou architectural* 5 étoiles que l'on découvre au détour d'une ruelle pavée.

En poussant la majestueuse porte de cette demeure historique se trouve un magnifique *hôtel particulier* du XVIIème siècle.

Après une réhabilitation d'envergure qui a duré quatre ans, respectant *l'authenticité historique* du lieu grâce au concours de l'architecte Ariel Balmassière, agréé auprès des Monuments Historiques et de Marie-José Tavarès, architecte d'intérieur, une décoration *intime et chaleureuse* a valorisé chaque pièce dans une harmonie des couleurs et des formes.

Derrière sa noble façade, ce sont plus de *trois siècles d'Histoire* qui renaissent aujourd'hui au sein des neuf chambres et Suites.

Hôtel 5 Étoiles - Restaurant 1 Étoile Michelin - Relais & Châteaux

En fin de journée,
les terrasses se réveillent.
Dans les galeries d'art qui
essaient et les librairies,
se chuchote l'adresse
de **La Maison d'Uzès**.
La saison nouvelle est lancée.
Dans cette demeure cossue
du XVII^{ème} siècle, rénover avec
goût, un hôtel très
confidentiel et un restaurant
gastronomique étoilé
se laissent désirer.

*On s'y presse déjà.
Heureux ceux qui savent
vivre, si bien, si cachés.*





*Pierres de taille
presque blanches.
Persiennes grises en
camaïeu. Les façades
altièrès se succèdent.
L'une plus qu'une
autre retient le
regard des passants.*

Depuis plusieurs années, Uzès n'a de cesse de s'embellir. Sous l'impulsion de la famille de Crussol, le château a fait la fierté de la région, du Moyen-Age au Siècle des Lumières. Le Duc et la Duchesse y vivent encore. Les belles histoires n'en finissent pas. Au XIXème siècle, l'industrie des draps et des étoffes prospère. C'est aux grands bourgeois d'édifier dans le cœur historique de la ville, des demeures d'une élégance rare, dans le dédale des ruelles pavées et des passages voutés.

Deux étages, sobres, des lignes sûres, symétriques, de hautes portes-fenêtres, un fronton, magistral. Acquis par la famille Chambon la Tour au début du XVIIème, l'hôtel particulier retrouve ses lettres de noblesse après quatre années de patiente restauration. La beauté de la **Maison d'Uzès** s'impose sans tapage. Seules les lourdes ferronneries du rez-de-chaussée rappellent qu'à deux pas les évêques jusqu'à la révolution battaient ici la monnaie.



SE LAISSER BERCER D'HISTOIRE

Passée la lourde porte en *bois*,
la *lumière* perce de toutes parts les trois niveaux.

Une seule *envie*, poser ses valises
et gravir le *théâtral* escalier en pierres.

Les imprimés graphiques des tentures, les coloris francs des canapés et les luminaires contemporains magnifient l'architecture d'origine et ramènent seuls au temps présent. Comme dans une demeure familiale, les ambiances ne sont jamais les mêmes. Les noms des neuf suites inspirent un voyage dans l'histoire des lieux.

La Suite Bourgeoise a conservé les plafonds en boiseries peintes et parquets en chêne d'époque.

La chambre Fenestrelle entrouvre ses hautes fenêtres sur les toits, avec à deux pas la célèbre Tour du même nom de la cathédrale Saint-Théodoric, le Duché et l'Evêché. Un escalier à vis dont les marches mènent à la Suite Boudoir et

Les toits d'Uzès, invite à la dérobade. Si précieuse à la **Maison d'Uzès**, qui résisterait à la sieste? La promenade en ville attendra.





CHAMBRES & SUITES



SUPÉRIEURES

- « L'Ecrin » à partir de 157€
- « La Dérobée » à partir de 157€

DELUXE

- « Les Trois Lucarnes » à partir de 178€
- « Les toits d'Uzès » à partir de 178€
- « La Cour d'Honneur » à partir de 178€

Prestige

- « La Fenestrelle » à partir de 205€

JUNIOR SUITE

- « La Suite Bourgeoise » à partir de 259€
- « Le Boudoir » à partir de 259€

SUITE

- « Ducale » à partir de 297€

—
Service en chambre 24h/24h,
wi-fi gratuit, climatisation, téléphone,
mini bar, nécessaire à thé & café (gratuit),
Tv satellite Led écran large, Ipad,
salle de bains avec douche ou baignoire,
sèche cheveux et coffre-fort.



The image shows the interior of a restaurant. In the foreground, a large, leafy green plant in a dark pot is positioned on the left. Behind it, a curved, tufted beige booth wraps around a corner. A round table with a white tablecloth is set with white plates, folded napkins, and several wine and water glasses. In the background, more tables are visible, some with white tablecloths and others with orange ones. The room is lit by warm, yellow pendant lights with patterned shades. A large, textured concrete pillar stands in the center. The overall atmosphere is warm and sophisticated.

LA TABLE D'UZÈS

Un tout nouveau restaurant pour La Maison d'Uzès
et son chef 1 étoile Christophe Ducros

La Maison d’Uzès, hôtel 5 étoiles de la cité Ducale, est ravie d’annoncer le nouveau joyau culinaire de son chef « La Table d’Uzès», idéalement situé à deux pas de l’hôtel. Niché face à la majestueuse cathédrale d’Uzès, cet établissement historique promet une fusion parfaite entre tradition et innovation culinaire.

En lieu et place du Jardin de Castille, un antiquaire bien connu de la cité uzétienne, La Table d’Uzès vient tout juste d’ouvrir ses portes après un an de travaux.

Un sanctuaire gastronomique où l’art de la cuisine rencontre l’élégance intemporelle de l’architecture. Inspiré par l’opulence d’une orangerie baignée de lumière et la sérénité d’un jardin d’hiver luxuriant, le nouveau restaurant de la Maison d’Uzès vous invite à une expérience culinaire envoûtante, sublimée par un décor à la fois raffiné et apaisant confié à la décoratrice d’intérieur Natalia Mégret.

Dès que vous franchissez les portes, vous êtes accueilli par une palette de couleurs envoûtante, où les tons ocre et verts se mêlent harmonieusement pour créer une ambiance chaleureuse et apaisante. Les murs, réalisés dans la technique de l’enduit chaud, évoquent la douceur du soleil caressant la peau, tandis que les touches de verdure rappellent la fraîcheur d’un jardin en fleurs.

Pour vous installer confortablement et savourer votre repas en toute quiétude, nos chaises et banquettes sont confectionnées avec soin par Brucs, revêtues d’un somptueux tissu Jane Churchill qui invite à la détente et au bien-être. Les lustres qui parsèment notre espace sont de véritables œuvres d’art, leurs abat-jours ornés de franges vertes de chez Colefax and flower, ajoutant une touche de sophistication et de glamour à l’ensemble.

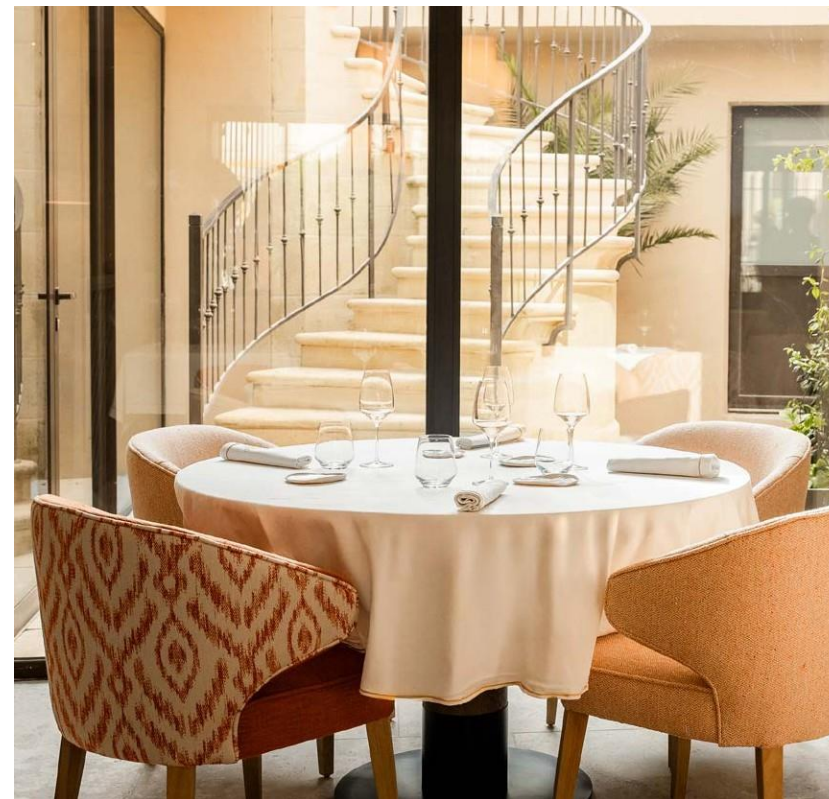
Les appliques murales, elles aussi parées de tissus assortis, diffusent une lumière douce et tamisée, créant une atmosphère intime et feutrée, idéale pour un dîner romantique ou une soirée entre amis. Les consoles et le buffet, rappelant les meubles anciens des serres, sont fournis par Guadarte, apportant une touche d’authenticité et de charme à notre espace.



Et pour accompagner vos mets délicats, notre cave à vin regorge de trésors soigneusement sélectionnés. Les meubles qui la composent sont l’œuvre de M. Ghezzi, ébéniste local réputé pour son savoir-faire artisanal et son amour du bois. Chaque pièce est une ode à la tradition et à l’excellence, ajoutant une dimension supplémentaire à l’expérience sensorielle que nous vous offrons.

À La Table d’Uzès, chaque détail a été pensé avec soin pour vous offrir un voyage culinaire inoubliable, où la beauté du décor rivalise avec la finesse des saveurs.

Mais c’est aussi sur la terrasse baignée de lumière que l’expérience atteint des sommets. Conçue comme une extension naturelle du restaurant principal, la terrasse de La Table d’Uzès accueille, aux beaux jours, les convives avec le même raffinement et la même hospitalité que l’on trouve à l’intérieur. Dans un décor élégant où se mêlent le charme de l’architecture locale et le confort contemporain, les clients sont invités à s’installer confortablement et à profiter d’une vue imprenable sur les environs pittoresques.



*Laisser imaginer
la note de fin,
décisive, qui
donnera envie
de revenir à
la Maison d'Uzès.*



Originaire de Valence, Christophe Ducros a repris les rênes des cuisines de La **Maison d'Uzès** en 2016 et conservé depuis l'étoile du restaurant. Son parcours l'a fait évoluer dans les maisons prestigieuses de La Tour Rose à Lyon (1* Michelin), La Pomme de Pin à Courchevel et récemment à l'Oasis à La Napoule (2* Michelin). Aujourd'hui, il renoue avec sa passion de toujours, celle de la cuisine de son enfance, enracinée. « Nous cultivons l'esprit de la gastronomie de saisons. Elle forge son authenticité dans le respect des produits d'origine. » Ce chef enthousiaste enrichit chaque jour sa cuisine des récoltes de la vallée agricole. Leurs étals débordent de senteurs aromatiques et de couleurs sur la Place aux Herbes située à deux pas.



Le chef de la **Maison d'Uzès** se plaît à inspirer sa cuisine de féminité, à la recherche d'accords nuancés et c'est là toute sa personnalité. Le foie gras dressé en une sphère parfaite, quasi glacée, se tempère d'une gelée d'hibiscus chaud. La recette révèle à elle seule toute la minutie de son art, son esthétisme et sa générosité. Côté desserts, Christophe Ducros a transmis à son pâtissier Mickael Mathias sa passion pour les essences exotiques. Combava, papaye, kumquat... une pointe d'acidité dans un voluptueux chocolat de la maison Weiss... surtout ne pas percer tout à fait le mystère d'un dessert à venir.

En quête du millésime rare...



Tous les deux mois, la carte se renouvelle et est accompagnée d'une proposition inédite de vins. Trois domaines dans le menu Emotion, cinq dans le Classique. En tout 180 références sont jalousement conservées à la cave avec en particulier, une sélection originale de vins du Languedoc. La palette aromatique des cépages, les différentes couleurs et la typicité de ce terroir gagent d'une variété exceptionnelle de dégustation.

SOUS
LES VOUTES
ROMANES
LE SPA BY
CLARINS





Les Soins Spa Clarins, c'est l'art du toucher professionnel, un savoir-faire unique pratiqué depuis plus de 70 ans en Institut. C'est aussi l'incroyable association entre le pouvoir des plantes et la science qui permet des résultats visiblement efficaces sur la peau, tout en vous apportant bien-être et équilibre.

Lors d'un Soin Clarins, tout passe par le toucher : la compréhension des besoins de la peau, l'efficacité du Soin, les émotions ressenties. Dans la méthode exclusive Clarins, chaque geste compte.

Les Laboratoires Clarins sélectionnent les extraits de plantes parmi les plus puissants et les plus purs et les huiles essentielles de la plus haute qualité. Le tout en développant des textures sensorielles et des parfums irrésistibles pour ravir l'ensemble de vos sens. Deux cabines de soin simples, une cabine de soin double, un hammam, un jacuzzi & une piscine extérieure chauffée de mai à octobre avec vue panoramique sur la garrigue et le mont Ventoux.



L'eau semble surgir
naturellement et
offre tous ses *bienfaits*
dans *l'intimité* des lieux.

Aménagé à fleur des fondations
de murailles gallo-grecques,
le spa réinterprète les traditions
ancestrales du bien-être.
Au centre de l'espace, surplombé
d'un mur d'eau taillé dans la
roche, le bain romain évoque
les rituels antiques de la
Méditerranée. Au cœur des
pierres, retour aux sources
du bien être.



Contact

La Maison d'Uzès

Hôtel & Spa 5 étoiles - Relais & Châteaux

18, rue du Docteur Blanchard, 30 700 Uzès
+33 (0)4 66 20 07 00 — contact@lamaisonduzes.fr

www.lamaisonduzes.fr



Accès

En voiture : Autoroute depuis Paris et Lyon A7, puis A9, sortie Remoulins.
Prendre la direction d'Uzès.

Il est fortement conseillé de ne pas renseigner dans votre GPS le '18 rue du Dr Blanchard', mais 'Rue de la Calade'. En arrivant à Uzès, prendre le début du boulevard circulaire jusqu'à la Cathédrale. Face à la Cathédrale, emprunter la première ruelle à gauche, rue de la Calade. Puis tourner à droite dans la rue du Docteur Blanchard. Notre voiturier est à votre disposition pour garer votre voiture au parking Gide situé à 120mètres (couvert, sécurisé et vidéosurveillé). Pass parking : 8 € / jour.

En train : Gares TGV de Nîmes (30 mn) et d'Avignon (40 mn).
Transferts privés hôtel/gares TGV de Nîmes et Avignon.

En avion : 1h45 de l'aéroport Marseille Marignane.
Transferts privés hôtel/aéroport Marseille.



L'Escalier d'Honneur
et ses chambres

Le Patio

Le Salon Club





ENVIE DE BALADES

Bordé par le Parc naturel régional des Alpilles et la Réserve naturelle de Camargue, le pays d'Uzège préserve ses échappées nature.

Pour les embrasser d'un seul regard, le village médiéval du Castillon du Gard offre un ravissant panorama. Sur ce promontoire, entre les murailles, se serrent les unes les autres des maisons de village, entièrement bâties avec les pierres des carrières de Vers, de Pont du Gard et de Castillon. Passés les porches voûtés, les rues pavées de calades et leurs gargouilles sont à découvrir le nez en l'air. La maison des remparts et le château de Belle Vue du XVIIIe siècle ont été restaurés avec élégance.

De Castillon du Gard part le GR 63 qui mène au Pont du Gard à travers une boucle de deux heures de marche sur la trace des vestiges de l'aqueduc et au travers du sentier Mémoires de garrigues.

Les Gorges du Gardon aux portes des Cévennes à découvrir à pied le long des chemins de randonnée ou à canoë pour explorer grottes et gouffres à l'eau transparente. Les cascades de Sautadet à la Roque-sur-Cèze sur la route de Bagnols.

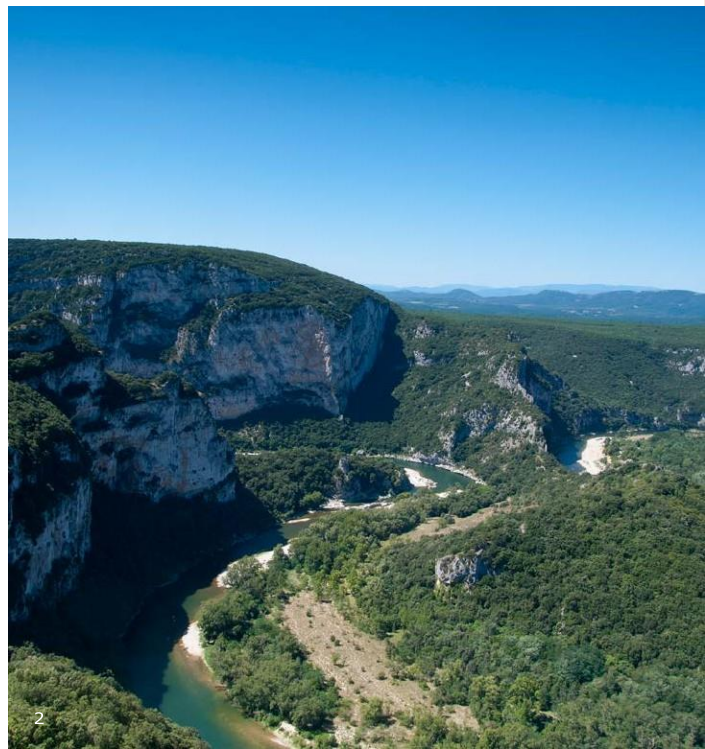
PLEINE NATURE

C'est au bord de l'Alzon, autour de la source de l'Eure, que l'on trouve les premières traces d'ouvrage humain à Uzès. Les Romains y captent une eau abondante. Elle est acheminée jusqu'à Nîmes par un aqueduc de 50 km, dont le Pont du Gard est la partie la plus remarquable. Au départ de la cathédrale du centre-ville d'Uzès, une balade dans la campagne uzétienne et ses abris de pierres sèches, les capitelles, la fontaine d'Eure qui tire sa source de l'abondant Alzon jusqu'au célèbre Pont du Gard qui acheminait l'eau d'Uzès à Nîmes.

PARTIR AU MARCHÉ

Si la Place aux Herbes au centre d'Uzès abrite un des marchés les plus fameux de la région deux fois par semaine, le plaisir devient insatiable quand au détour de balades à vélo, les producteurs locaux racontent les délices d'une huile de picholines, d'une asperge mi-blanche mi-violette ou de la célèbre truffe noire.

1. Le village de Castillon-du-Gard
2. Les Gorges de l'Ardèche
3. Arènes de Nîmes
4. Le village d'Uzès
5. L'Hôtel le Vieux Castillon****



Au carrefour de la Provence et du Languedoc, entre Nîmes, Avignon et Arles, le Gard est un *terroir* riche de son soleil et de son *histoire*.

A DÉCOUVRIR

L'atelier du café à Uzès, la maison Gaiffier, maraîcher incontournable, le Pressoir et ses délicieux assemblages de fruits, les vergers d'abricots et de cerises de Collias, les asperges de Saint Siffret, la Route des vins du Côte-du-Rhône, les appellations Duché d'Uzès, Côteaux du Gard et du Languedoc, les truffières d'Uzès, les huiles d'olives du Moulin d'Uzès.

A NE PAS MANQUER

Le Vieux Castillon, hôtel 4 étoiles, situé dans un authentique petit village médiéval, est un lieu unique et magique pour un séjour rempli de charme et de poésie. Sous la protection bienveillante des cyprès et des oliviers, symboles de la Provence à l'état pur, cet hôtel vous transportera au cœur d'une région exceptionnelle.



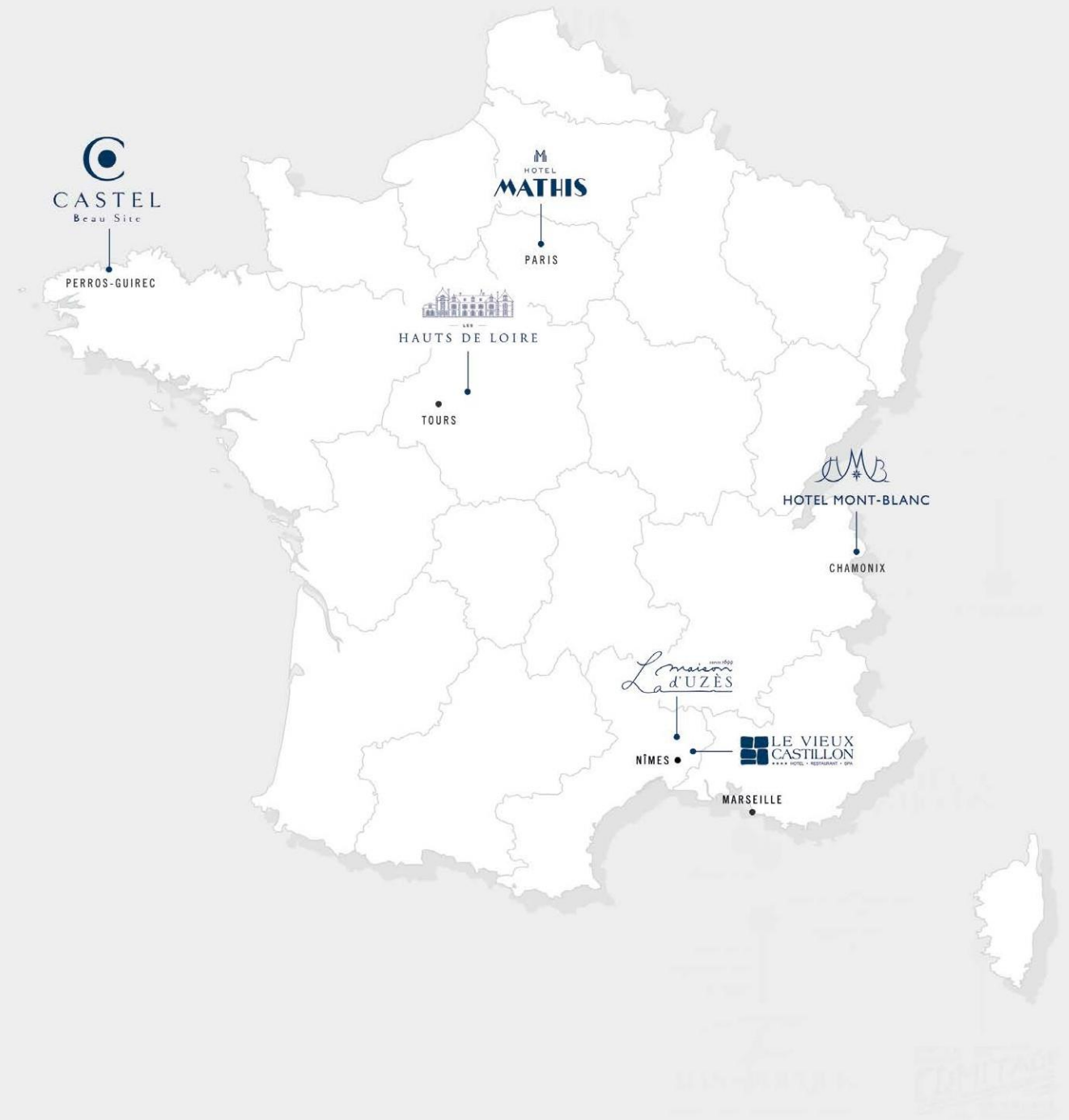


H8 COLLECTION
HOTEL GROUP

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. Des Alpes à la Provence, de la Camargue à la Vallée de la Loire, en passant par la Bretagne jusqu'à Paris, un charme discret et un service d'exception vous y attendent. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

WWW.H8-COLLECTION.COM

Crédits photos :
Christophe Bielsa, Guillaume de Laubier, Florence Loussier, Gilles Trillard



WWW.LAMAISONDUZES.FR