



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

LES HAUTS DE LOIRE







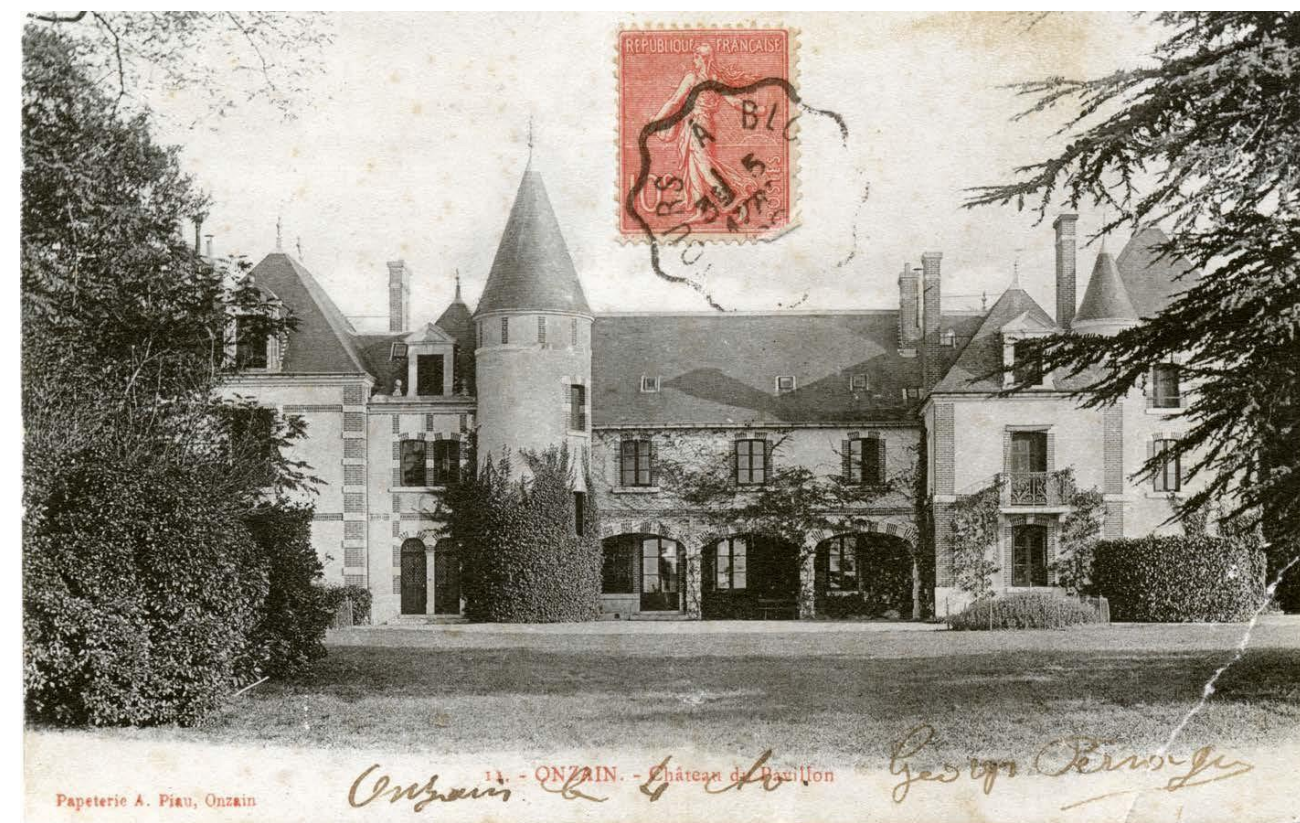
LES HAUTS DE LOIRE

VIE DE CHÂTEAU
DANS LA VALLÉE DES ROIS

Un grand portail en fer, une allée boisée, des cygnes qui glissent sur un étang paisible, et puis l'hôtel apparaît. Posé en lisière d'un vaste parc boisé de 70 hectares, *Les Hauts de Loire* est l'un des premiers établissements du groupe H8 Collection. Il faut rejoindre le petit village d'Onzain pour découvrir ce havre de paix en équilibre entre une forêt de chênes et un tapis de vignes. Le plus long fleuve de France dévoile ses paysages sauvages et ses îles sableuses à cinq petits kilomètres plus au sud. Au-delà sont bâtis les plus beaux châteaux de la Loire dont Chaumont, Chenonceau, Villandry, Amboise ou Chambord. « La vallée des rois » aligne ces édifices majeurs du patrimoine français qui revêtent un visage différent quatre fois dans l'année. Dans ce décor qui change de couleur à chaque saison le domaine est l'adresse idéale où s'installer pour prendre du repos ou rayonner à travers les merveilles du Val de Loire.

UNE MAISON HISTORIQUE

Longtemps, le domaine se limita à un bois. Aux XIV^{ème} et XVI^{ème} siècles cet amas sauvage de chênes touffus fait office de fief seigneurial avant d'être offert puis racheté par diverses familles des alentours. Au milieu du XVIII^{ème}, des allées en étoile sont tracées avant que Charles Louis Panckoucke ne rachète le tout vers 1820. L'éditeur parisien et son fils devenu maire d'Onzain agrandissent les bicoques déjà présentes sur le site. Le bâtiment que l'on connaît aujourd'hui apparaît. A l'époque baptisé « Château du Pavillon », il passe encore dans multiples mains avant que les Bonnigal ne l'acquièrent 1971. Cette famille d'hôteliers de Chaumont-sur-Loire transforme l'endroit, dessine les massifs, creuse des étangs et ouvre en 1974 le *Domaine des Hauts de Loire*, membre des *Relais & Châteaux* dès sa première année. En quarante ans, l'hôtel se forge une réputation. Quand H8 Collection prend les rênes de la maison en mars 2014, le domaine fait partie des plus belles adresses du Val de Loire que Condé Nast couronne même du titre de Meilleur Hôtel de France. Depuis, l'établissement vit une véritable cure de jouvence. Tout en ayant gardé son charme et son atmosphère, *Les Hauts de Loire* est aujourd'hui une adresse contemporaine pleine de vigueur et de nouveautés.





RENAÎTRE EN DOUCEUR

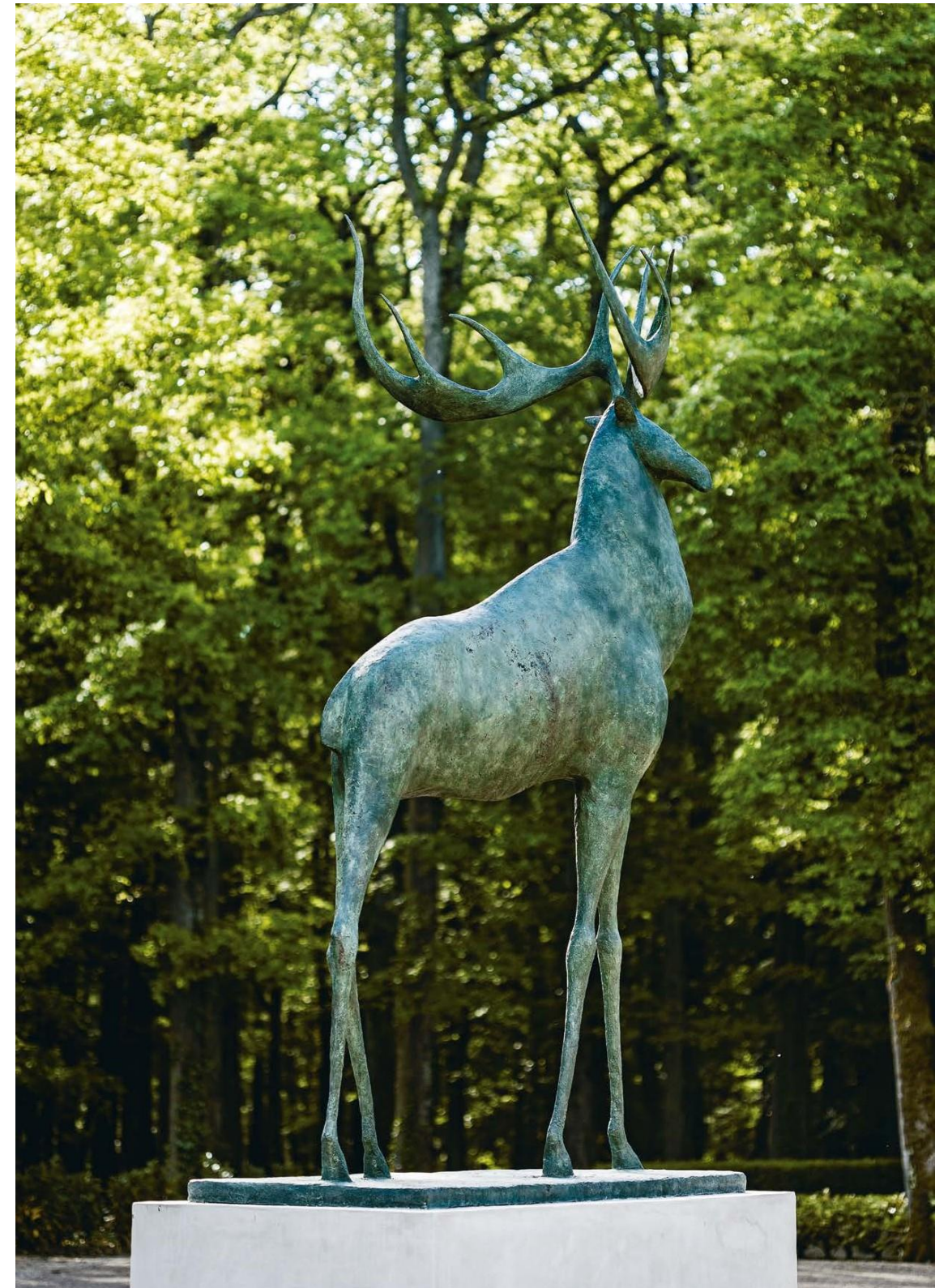
A peine l'aperçoit-on derrière les bosquets que l'hôtel fait déjà son effet. Aux premières heures du jour, la façade principale est inondée d'un soleil vif qui sèche lentement la rosée du matin. Une fois dans l'entrée, le parquet craque sous les pas et des odeurs de bois ciré vous montent au nez. L'ensemble de la décoration de l'hôtel a été repensé par l'architecte d'intérieur Natalia Megret. Elle qui travaille sur des maisons particulières, des restaurants ou des spas depuis bientôt vingt ans a insufflé ici un vent de modernité sans rien changer au style et à l'âme du domaine. Dans la vaste pièce d'accueil du rez-de-chaussée, de hautes bibliothèques couleur ébène sont venues habiller les murs aux tons bleu-gris. Chacune des 31 chambres et suites a vu sa décoration rafraîchie grâce à des répliques de vieux meubles ou de tissus Nobilis utilisés comme rideaux, papiers peints et tapisseries. Pièce par pièce Natalia Megret a aéré les espaces, changé les parquets et re-coordonné les couleurs sans pour autant sortir le bâtiment de son jus. Malgré ce coup de jeune, l'hôtel reste un lieu plein d'élégance où l'on vient goûter, le temps d'un séjour, la vie de château à la française.



Pierre Yermia

SCULPTEUR

Depuis le printemps 2018, Pierre Yermia a installé quelques-unes de ses œuvres monumentales dans le parc des *Hauts de Loire*. Ce sculpteur français reconnu mélange la force et la fragilité dans ses statues d'hommes ou d'animaux épais et costauds, mais dressés sur des membres chétifs. Leur esthétique apporte une touche de puissance et de légèreté dans ce décor de nature verte qui entoure le château. On est ébahi devant l'imposant cerf qui trône au centre du parking d'accueil, ou devant l'étonnant taureau planté près de l'entrée du spa. Des sculptures aussi belles que surprenantes qui apportent une nouvelle touche contemporaine à ce domaine qui les intègre parfaitement.





DEUX TABLES, DEUX AMBIANCES, ET UN NOUVEAU CHEF : JULIEN THOMASSON

Dans cette région tranquille et rurale, les bons produits se dénichent aisément. A chaque saison la carte évolue en fonction de la pousse des légumes, des arrivages de poissons ou de viandes, et de l'inspiration du chef qui s'approvisionne le plus possible de produits locaux. Les asperges poussent sur une parcelle du village voisin de Veuves, les légumes proviennent de la ferme de la Touche à Chitenay, la plupart des poissons sont pêchés en Loire et le caviar est solognot.

Lancé en avril 2018, le *Bistrot* vient compléter l'offre gastronomique des *Hauts de Loire*. Installé dans la demeure voisine du château, il propose une cuisine moins léchée, plus accessible, mais toujours de qualité. Sous la baguette de Julien Thomasson, l'équipe aux fourneaux fait la part belle aux viandes cuites à la broche, ou dans le seul four à charbon de bois de la région. On déguste des crépinettes de veau, jarrets de porc, cailles farcies ou épaules d'agneau dans une belle salle coiffée d'imposantes poutres brunes. L'espace est investi de jolies tables aux pieds en fonte fabriquées par un menuisier local, et de répliques de chaises Thonet en bois courbé. Les murs sont habillés de natures mortes ou de portraits appartenant au domaine et ré-encadrés pour cette salle. Dans ce décor chiné, à la fois rustique et élégant, on touche un peu du doigt l'ambiance conviviale et détendue qui caractérise les bistrots parisiens.







Julien Thomasson

1 ÉTOILE MICHELIN

C'EST À DEUX HEURES DE PARIS , SUR LA ROUTE DES VINS ET AU COEUR DE LA RÉGION DES CHÂTEAUX DE LA LOIRE, QUE LES HAUTS DE LOIRE ACCUEILLE CE TALENTUEUX CHEF FRAÎCHEMENT NOMMÉ.

PARCOURS

Originaire de l'Ain, le chef Julien Thomasson a fait ses armes aux côtés de grands noms tels que Patrick Jeffroy, Pierre Gagnaire et Paul Jeunet qui deviendra très vite son mentor. En 2008, il fait l'acquisition de son premier hôtel-restaurant à Saint-Chamond, dans la Loire, où il obtient sa première étoile au guide Michelin en 2011. Des années plus tard, il tombe sous le charme de l'hôtel de la Mainaz à la frontière du Jura et de la Suisse, où il devient chef de cuisine en mars 2019. C'est au cœur de cet environnement montagneux préservé qu'il trouve son inspiration, sublimant les produits du terroir de sa région. Sa table est rapidement saluée par l'obtention d'une nouvelle étoile au guide Michelin.

UNE CUISINE DU TERROIR

Sa cuisine instinctive est une danse entre tradition et innovation, un voyage gustatif où chaque plat raconte une histoire, celle du terroir et de ses produits d'exception. En effet, le chef accorde une importance primordiale à la provenance des ingrédients, privilégiant les producteurs locaux et les circuits courts pour offrir une expérience culinaire authentique à ses convives.

LE PARTAGE AU CŒUR DE SON ART

Sa passion pour la gastronomie se traduit par une volonté constante de surprendre et d'émerveiller les papilles de ses invités. Il place le partage au cœur de son art, transformant chaque repas en une expérience sensorielle et humaine, une véritable ode à la découverte et à la convivialité.

UNE DÉMARCHE DURABLE

L'écologie est une valeur essentielle pour ce chef visionnaire, qui souhaite apporter sa pierre à l'édifice. De la sélection minutieuse des ingrédients, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, chaque geste est pensé dans l'optique d'offrir une expérience gastronomique durable et responsable.



UN SPA BY CLARINS OÙ PRENDRE SOIN DE SOI

Inauguré en avril 2018 dans la demeure voisine du château, le *spa by Clarins* vaut à lui seul une visite. La marque française s'est associée aux *Hauts de Loire* pour proposer le meilleur de son savoir-faire. En décorant l'endroit, Natalia Megret a souhaité reprendre les couleurs emblématiques de la maison cosmétique. Le blanc domine et le carmin relève le tout. D'un côté du corridor central, les trois cabines de massage (dont une double) donnent chacune sur une terrasse extérieure où l'on reprend ses esprits allongés sur des chaises longues en rotin tressé. De l'autre, le sauna et le hammam évacuent les toxines de la peau. La salle de relaxation, quant à elle, est tournée vers le charmant potager de curé déployé à l'arrière du bâtiment. Difficile de résister à l'attrait de ce spa lumineux et flambant neuf de 150 mètres carrés où beauté se conjugue avec détente.







PACKAGE SIGNATURE BY CLARINS

Pour l'ouverture du **Spa by Clarins**, le Bistrot des Hauts de Loire se met au vert avec son tout premier menu « Bien-Être » joliment pensé par le Dr Olivier Courtin-Clarins et le Chef doublement étoilé Rémy Giraud ainsi que le Chef pâtissier Cédric Noël.

1 NUIT EN CHAMBRE CLASSIQUE, PETITS DÉJEUNERS INCLUS

2 SOINS SIGNATURE D'1H & 2 MENUS BIEN ÊTRE

A PARTIR DE 575€

Le plat s'interprète en une assiette riche en saveurs de la ferme et en parfums du potager. Un caillé de chèvre à la délicate acidité vient rebondir sur les légumes verts infiniment croquants, petit-pois et haricots verts, tandis que l'huile de cosse maison (une huile d'olive dans laquelle le Chef laisse macérer des cosses de petit pois) relève le côté très végétal de ce plat. Des radis multicolores ultra croquants fraîchement cueillis y glissent leur touche détox alors que quelques jeunes gariguettes twistent, par leur acidité, les doux végétaux. Et parce qu'une assiette « bien-être » est avant tout une assiette de goûts, regorgeant de parfums et de textures, de petits morceaux de biscuits éponge à la betterave (actif Clarins) terminent le dressage de cette création estivale sur une note gourmande.

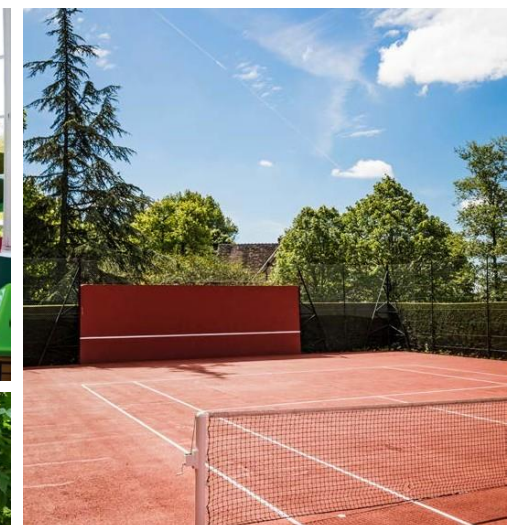
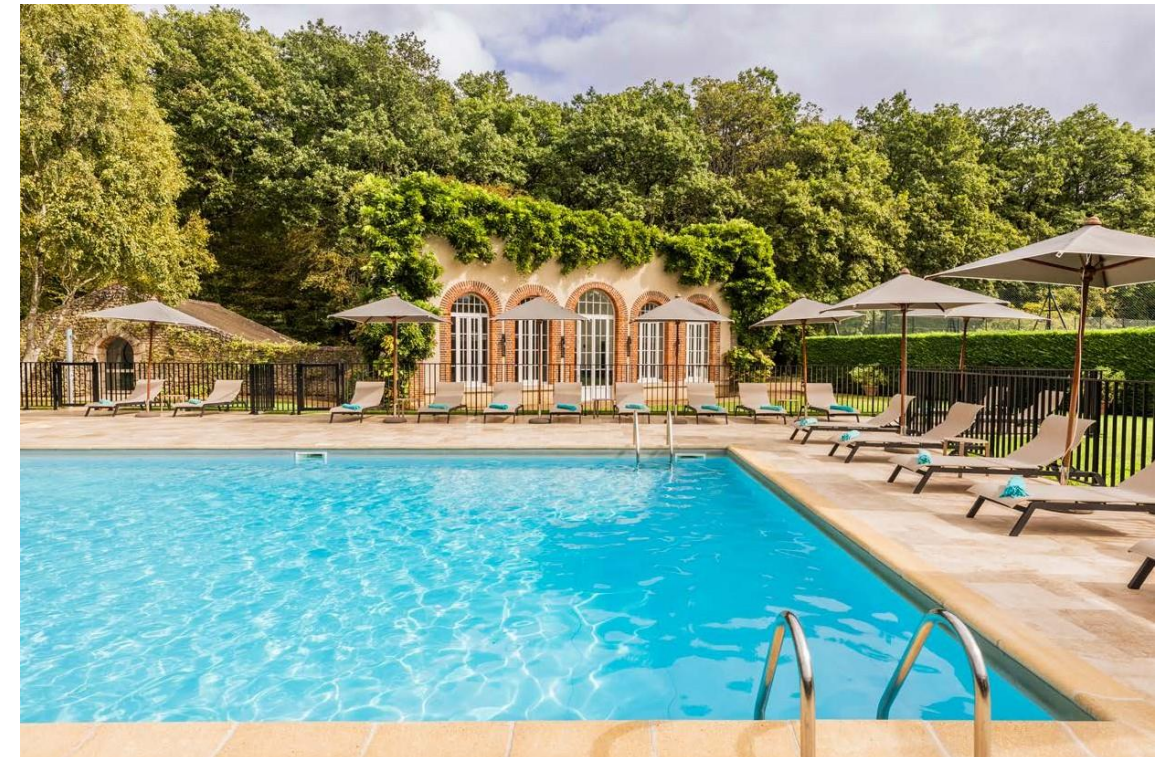
Pour parfaire le moment, le Chef pâtissier dépose également sa touche sucrée imaginant avec le Dr Olivier Courtin-Clarins un dessert healthy chocolat-framboise (actifs Clarins). Ils transforment cette traditionnelle association en dessert frais et ultra parfumé mariant une belle quenelle au chocolat noir à la texture tendre, à un élégant sorbet au thé carcadet samba, à la couleur rose éclatante de l'hibiscus. Un délicieux coulis confituré de framboises au sirop d'agave donne de la gourmandise à ce dessert acidulé, tandis que quelques framboises fraîches et des plantes aromatiques du jardin terminent délicatement le dressage. Un tout premier menu qui fera des adeptes. Décliné à chaque saison selon les produits du moment, il ravira sans nul doute nos pupilles et nos papilles.

BANNIR L'ENNUI

Des fourmis dans les jambes ? Une envie de nature ? Un besoin de suer ? Sur le domaine, le choix est vaste pour bannir l'ennui. Une jolie salle de jeu redécouverte par Natalia Megret invite les enfants à de bonnes parties d'amusement autour d'un babyfoot et autres activités ludiques.

Les adultes préféreront profiter de la salle de sport où quelques machines permettent de transpirer au calme. Il est aussi possible de taper une poignée de balles sur le cours de tennis voisin ou de nager quelques brasses dans la piscine ouverte.

Où que l'on soit, mieux vaut ouvrir l'œil pour avoir la chance d'apercevoir un chevreuil ou un lapin, entre autres animaux qui batifolent dans le parc. On s'y promène à pied sur trois parcours pédestres plus ou moins longs, mais aussi en vélo. L'hôtel met à disposition des VTT pour rouler sur les chemins ombragés. Il faut s'éloigner du domaine pour atteindre les deux étangs isolés au cœur de la forêt. Sur les rives de l'un, des ruches abritent des colonies d'abeilles et les clients sont conviés à la récolte lorsque l'apiculteur de la maison vient relever le miel. Sur l'autre, deux barques invitent à une balade tranquille au son des rames qui plongent dans ces eaux immobiles.





DÉCOUVRIR LA VALLÉE DES ROIS

Le château de Chaumont-sur-Loire est le plus proche de l'hôtel. Dix petites minutes de route en voiture suffisent pour rejoindre cette magnifique forteresse autant médiévale que Renaissance qui surplombe le fleuve. Le parc du château accueille le célèbre Festival International des Jardins qui se déroule chaque année d'avril à novembre.

Plus loin vers le sud on découvre Chenonceau, le plus célèbre des châteaux de la Loire qui paraît flotter sur les eaux tranquilles du Cher. La ville d'Amboise n'est pas très loin. On y visite son château transformé en véritable palais par Charles VIII. Le Clos Lucé, dernière résidence de Léonard de Vinci est aussi tout proche. Blois quant à elle est située en amont de la Loire, tout comme les châteaux de Cheverny ou Chambord. Toutes ces merveilles du patrimoine architectural et historique français sont situées à moins d'une heure de route du domaine.

Le Val de Loire est aussi une région viticole reconnue. Des parcelles de Chenin, de Gamay, de Cabernet Franc sont même plantées autour de l'hôtel et constituent le vignoble de Touraine-Mesland. Le *Domaine Cocteaux*, le *Clos de la Briderie* ou le *Domaine de Rabelais* sont accessibles en quelques minutes. En prolongeant la découverte il est facile d'atteindre la Route des Vins de Loire qui s'étire sur 800 kilomètres au fil du fleuve. Elle aligne les vignobles de Bourgueil, de Chinon, d'Esvres ou de Vouvray.

Mais les plus aventureux préféreront sans doute voguer sur la Loire en gabarre, embarquer dans un ULM, un hélicoptère ou une montgolfière histoire d'admirer les vignes et les Châteaux de la Loire sous un autre angle.



HÉBERGEMENT

AU CHÂTEAU & À LA DEMEURE

Chambre classique de
195€ à 290€

Chambre supérieure de
250€ à 490€

Suite Familiale de
290€ à 1090€

Suite de
390€ à 790€

Suite prestige* de
535€ à 1090€

Le petit-déjeuner buffet est inclus dans ces prix.

*Accueil VIP avec fleurs, corbeille de fruits et champagne
à l'arrivée en suite prestige.

RESTAURATION

Le Restaurant Gastronomique 2 étoiles Michelin
est ouvert du mercredi soir au dimanche soir.

Entrées à partir de 44 euros

Poissons et Viandes à partir de 67 euros

les Fromages à 24 euros

Les Desserts à 25 euros

Les Menus

Menu Nature à 99 euros

Menu Escapade Gourmande à 142 euros

Menu Enfant à 35 euros

—

Le Bistrot est ouvert tous les jours
sauf mercredi et jeudi soir

Entrées à 12 euros, les Plats à 20 euros
les Desserts à 10 euros

Les Formules

Entrée + plat + dessert 32 euros

Formule broche + entrée ou dessert 34 euros

Menu Enfant plat + dessert 15 euros



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 Bretagne à la Vallée de la Loire, en passant par 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



INFORMATIONS

Accès par Voiture

L'A10 contourne Blois.

Il faut ensuite longer la Loire une vingtaine de minutes pour atteindre Onzain. Compter 2h00

Accès par Avion

Aéroport de Paris-Orly à 200km.

Aéroport Paris Charles-de-Gaulle à 220km.

Aéroport de Tours – Sat-Symphorien à 40km.

Aérodrome de Blois – Le Breuil à 30km

Accès par Train

Gare SNCF d'Onzain / Chaumont-sur-Loire

à quelques minutes du domaine.

Des trains la relie directement à Paris – Austerlitz ou Paris-Montparnasse par Saint-Pierre-des-Corps.

Accès par Hélicoptère

Les Hauts de Loire bénéficiant d'une hélisurface, il est donc possible de rejoindre le domaine en hélicoptère avec notre partenaire Helifirst. www.helifirst.fr

Xavier Boudry

Crédits Images :

