

Réouverture du [Domaine du Colombier](#) : gastronomie, confort et écoresponsabilité au cœur du Rhône

Le [Domaine du Colombier](#), situé au cœur de la vallée du Rhône, a rouvert ses portes au public le 27 janvier 2025 après des travaux de rénovation réalisés au cours du mois de janvier. L'établissement a progressivement accueilli ses hôtes : l'hôtel 4 étoiles et le Bistrot 270 ont ouvert leurs portes dès le 27 janvier, et le restaurant gastronomique Le Colombier a repris son activité le 30 janvier avec une nouvelle carte d'hiver à découvrir.

Un cadre revisité pour une expérience enrichie

Les travaux réalisés dans le Domaine ont permis de moderniser plusieurs espaces clés et d'ajouter de nouveaux services pour enrichir l'expérience des hôtes. Voici un aperçu des principales améliorations :

- **Accessibilité** : L'installation d'un **ascenseur** dans la tour du pigeonier permet désormais d'accéder à une chambre aménagée pour les **personnes à mobilité réduite**.
- **Hébergement** : Les chambres ont été rénovées, passant de 23 à **25 chambres**. Une **chambre présidentielle** a été créée pour offrir une expérience haut de gamme. L'ancien espace bien-être a été transformé en une chambre. Une chambre de notre établissement a été repensée pour devenir une **chambre business**, parfaitement adaptée aux voyageurs en solo. Avec son aménagement fonctionnel et son confort optimisé, elle offre un espace idéal pour allier travail et détente.
- **Espaces communs** : Les espaces communs de l'établissement ont été repensés pour offrir une expérience plus chaleureuse et accessible. La réception a été réaménagée, avec la suppression d'un bureau, afin de privilégier un accueil plus humain, libéré de toute intermédiation technologique. Par ailleurs, le **bureau du Directeur Chef** a été déplacé à proximité de la réception pour favoriser les échanges directs et spontanés avec les clients. **Côté extérieur**, le parc paysager a été enrichi par la plantation d'une dizaine d'**oliviers**, dont un olivier géant planté dans la cour intérieure de la bastide, apportant un charme supplémentaire à cet espace emblématique.

- **Cuisine et gastronomie** : Le **laboratoire de fermentation** du Directeur-Chef Johan Thyriot, visible depuis le restaurant gastronomique, enrichira l'offre culinaire. Le Domaine propose également une **cave à vins** modernisée ainsi qu'une **cave à fromages et à charcuterie**, toutes deux **accessibles au public extérieur**. Le restaurant gastronomique Le Colombier continue de proposer une cuisine raffinée, avec des produits locaux et de saison.
- **Boutique** : De nouveaux produits issus du Domaine sont en réflexion pour leur mise en vente.
- **Aménagements** : Le Bistrot 270 enrichit son offre de confort en accueillant de nouvelles installations sanitaires, avec des toilettes supplémentaires pour hommes et femmes, ainsi que des vestiaires modernes, conçus pour le bien-être des clients et du personnel. Par ailleurs, l'**espace bien-être** a été réaménagé à proximité de la piscine, offrant désormais un espace raffiné doté d'un banc de massage, d'une douche et de toilettes, pour une expérience encore plus relaxante et agréable.

Nouveaux services pour les hôtes

Le Domaine introduit également plusieurs services pour améliorer l'expérience des visiteurs :

- **Salon de thé** : Le bar de la réception se transforme en un salon de thé, où les hôtes pourront se détendre chaque après-midi de 14h30 à 17h30, et profiter d'une atmosphère calme et conviviale. En haute saison, le bar de la piscine prendra le relais.
- **Boulangerie artisanale** : Un artisan boulanger-pâtissier a rejoint la brigade du chef de cuisine pour produire les pains, viennoiseries et pâtisseries pour les restaurants, le salon de thé et le petit déjeuner.
- **Chaîne télé privée** : Une nouvelle chaîne télé privée sera disponible dans les chambres pour fournir des informations pratiques et personnalisées aux hôtes.

Un engagement écoresponsable renforcé

Le Domaine met en avant son engagement envers une cuisine durable, notamment par l'installation d'un laboratoire de fermentation. Ce laboratoire permet de valoriser les produits locaux et saisonniers en expérimentant des techniques de

fermentation innovantes. Cette démarche, qui favorise également l'agriculture biologique et le circuit court, fait partie intégrante de la **stratégie de durabilité du Domaine**.

Réouvertures officielles

Le Domaine du Colombier a réouvert ses portes au public le 27 janvier 2025. L'hôtel et le Bistrot 270 accueillent de nouveau leurs clients, tandis que le restaurant gastronomique Le Colombier a repris ses services le 30 janvier 2025, avec sa [nouvelle carte d'hiver à découvrir](#).

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **L'hôtel **** et le Bistrot 270 réouvrent le 27 janvier 2025.**
- **Le Restaurant Gastronomique Le Colombier * accueille ses convives à partir du 30 janvier 2025.**
- **Adresse : 270 Chemin de Malombre, 26780 Malataverne**

À PROPOS DU DOMAINE DU COLOMBIER

Le Domaine du Colombier, situé au cœur de la vallée du Rhône, incarne l'authenticité et l'écoresponsabilité. S'étendant sur 4 hectares, cet établissement 4 étoiles propose une expérience complète alliant gastronomie, hébergement et bien-être dans un cadre naturel préservé. Fidèle à ses valeurs, le Domaine met un point d'honneur à valoriser le terroir local à travers des partenariats avec des producteurs régionaux et une approche durable. Chaque aspect de l'établissement reflète cet engagement, offrant aux visiteurs une immersion dans un environnement propice à la détente et à la découverte.