

Hôtel & Lodge

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

NUMÉRO
SPÉCIAL
FRANCE

En pleine nature

*Adresses chics pour
séjours bucoliques*

*Campagne active
ou contemplative*

*Provence, Perche, Périgord,
Vosges, Landes...*



Corse, Antibes, Bourgogne, Saint-Émilion, Congo, Suisse, Égypte

L 13701 - 142 - F: 9,50 € - RD





HÔTEL DE PAVIE

AMBASSADEUR DE SAINT-ÉMILION

EN 2001, DEUX ANS APRÈS L'INSCRIPTION AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'HUMANITÉ PAR L'UNESCO DU VILLAGE DE SAINT-ÉMILION, DE SON PAYSAGE ET SON VIGNOBLE, LA FAMILLE PERSE ACHÈTE L'HOTELLERIE DE PLAISANCE. ENTRANT DE PLAIN-PIED DANS L'HISTOIRE DES LIEUX.

© NICOLAS BOURIETTE, DR

Gérard Perse, vigneron hors norme, propriétaire avec son épouse, sa véritable coéquipière, de l'Hôtel de Pavie, cycliste passionné, a quitté le peloton de tête mi-juillet après avoir mené avec ténacité sa dernière bataille contre la maladie. Quelques jours avant la disparition de leur mari et père, Chantal sa femme, Angélique, sa fille, nous racontaient leur parcours d'hôteliers : « Pendant des années, avec mon mari, Gérard, nous avons séjourné régulièrement à

l'Hostellerie de Plaisance, appréciant son emplacement, sa vue imprenable, son esthétisme et surtout la personnalité chaleureuse, teintée d'humour des propriétaires. Quand ces derniers ont souhaité vendre, nous n'avons pas hésité un seul instant à nous porter acquéreurs, tant nous aimions cette maison, son âme. Elle était déjà presque nôtre », se souvient avec un rien d'émotion Chantal Perse. C'était en 2001, huit ans après être devenus propriétaires du domaine viticole du Château

Monbousquet, trois ans, après l'achat de Château Pavie. Une évidence, alors, pour le couple Perse, amoureux du terroir, de relier hôtellerie, vin et gastronomie. Avec en prime le bonheur de contempler leurs vignes de Pavie de la terrasse de « leur » hôtel. Avant la révolution de 1789, un couvent de religieuses accueillait ici même les pèlerins en route vers Compostelle et autres lieux saints. L'hospitalité, déjà, dans son sens premier. La Révolution mit à mal le couvent. Les religieuses chassées,



Page de gauche En 1998, le vignoble Château Pavie, Saint-Émilion 1^{er} grand cru classé A en 2012, est acheté par Gérard Perse.

Ci-dessus Une des suites dans l'ancienne maison de négoce signées Quitterie Cirotteau, architecte d'intérieur.

Ci-dessous Le bar, cœur de l'hôtel, donne sur le village et sur le jardin. On y prend petit déjeuner, *tea-time*, apéritif.





À gauche Yannick Alléno
supervise La Table de Pavie,
2 étoiles Michelin.

Ci-dessus Sébastien Faramond,
chef exécutif, ambassadeur
de la cuisine locale.

il devint relais de poste, puis auberge. En 1927, pour la première fois, l'hôtel-restaurant apparaît sous le nom d'Hostellerie de Plaisance. Fermé pendant la Seconde Guerre mondiale, quasi abandonné, sa terrasse se transforme en guinguette, fréquentée avec plaisir et assiduité par les Saint-Émilionnais. Ce n'est qu'en 1960 que des hôteliers lui redonnent sa superbe. Les Perse, eux, vont lui offrir ses lettres de noblesse. Et en 2007, après avoir racheté une demeure contiguë du XVIII^e siècle, mandater le designer et photographe Alberto Pinto pour concevoir la décoration des 14 chambres et cinq suites de ce boutique-hôtel pas comme les autres. Sacrée réussite : cinq étoiles au fronton, adhésion à l'association Relais & Châteaux, table étoilée avec aux commandes le chef Philippe Etchebest, qui quittera les lieux, trop absorbé par ses émissions de télévision. « *Mon mari, comme ma fille Angélique et désormais ma petite-fille qui envisage de devenir cheffe, sont passionnés depuis*

toujours par la gastronomie, plus que moi d'ailleurs. Nous avons une équipe en cuisine, bien pilotée, bien motivée, susceptible de nous apporter des étoiles. Le successeur d'Etchebest, Ronan Kervarrec s'y est attelé, récompensé de deux macarons Michelin avant de partir en 2020 », explique Chantal Perse. Amis avec Yannick Alléno, les Perse appellent à la rescousse le chef multi-étoilé. Il répond présent et forme un duo complice avec le chef exécutif Sébastien Faramond. La Table de Pavie retrouve les deux étoiles, briguant la troisième. Leur recette, valoriser la cuisine bordelaise : omelette d'aloise au caviar, pigeon façon ortolan, huître au verjus, garbure, etc. Ils créent leur carte en relation étroite avec le chef pâtissier Sébastien Nabaile et bien évidemment Benoît Gelin, chef sommelier, le vin jouant une partition essentielle. En vedette, les meilleurs flacons de Château Pavie, premier grand cru de Saint-Émilion classé A, qui depuis 1998 aligne des millésimes d'excellence.

C'est aussi en 2020 que pour affirmer son lien avec les domaines viticoles des Perse que l'Hostellerie de Plaisance prend le nom d'Hôtel de Pavie. Un 5-étoiles innovant en permanence. Cette année, Quitterie Cirotteau, architecte d'intérieur et designer parisienne, en magnifiant et modernisant les chambres de la Maison des Suites, l'ancienne maison de négoce du XVIII^e siècle, lui donne une autre dimension, la désignant avec ses immenses chambres et suites comme escale parfaite en pays bordelais, sur la colline de Saint-Émilion. À une minute à pied de la collégiale, du beffroi et de l'église monolithe, à deux de la Tour du Roy et de la Porte de Cadène. Comment rêver meilleure situation ? Une situation appréciée à sa juste valeur par Gérard Perse, qui après une enfance et une adolescence douloureuses, saisissant sa chance, bosseur émérite, a toujours voulu offrir le nec plus ultra à ses clients, ses amis. Avec générosité et sincérité. 🍷



Ci-dessus Après Alberto Pinto, Giorgio Azzi, son disciple, signe le décor du restaurant.

Ci-dessous Le bar se prolonge en terrasse. Au-delà des toits, le vignoble de Saint-Émilion.



« FAIRE DE CHAQUE ACCUEIL UN MOMENT INOUBLIABLE »

L'avenir de l'Hôtel de Pavie, selon Angélique Da Costa, fille unique de Chantal et Gérard Perse, directrice du personnel des Vignobles Perse et de l'Hostellerie de Plaisance et de l'événementiel (à droite sur la photo), « c'est relever le défi de l'accueil, par davantage d'anticipation, de personnalisation. À l'hôtel comme au Château Pavie, nous proposons des accueils sur mesure, mêlant hôtellerie, vin, gastronomie, en tissant des liens entre nos maisons. Nos hôtes qui le souhaitent s'imprègnent ainsi de l'esprit de Saint-Émilion. Nous venons d'ouvrir dans le centre du village Le Bistrot du Clocher avec une grande terrasse pour prendre un verre, déjeuner, mais aussi, avec notre chef pâtissier, le Glacier pour déguster glaces, sorbets, pâtisseries maison. Et, bien sûr l'œnotourisme au Château Pavie, avec visites privées, visites thématiques, attire de plus en plus de visiteurs, résidant ou non à l'hôtel. »



LE PANORAMA

desertrock.sa/en
aarunyaresort.com

ROOM NUMBER

lafoliebarbizon.com

AUTOUR DU MONDE

courdesloges.com
maison douce époque.com
all.accor.com (Faubourg Galant)
hotelnoucha.com
missfullerhotel.com
hotelmasse.com
hotelbarnettparis.com
observatoirehotel.com
prince de conti.com
2lcollection.com
fr.aubergeresorts.com/domainedesetangs

NOS ENQUÊTES

KIDS FRIENDLY

clubmed.fr
leroyalmonceau.com
peninsula.com/fr/paris/academy-listing
hotel-ermitage.evianresort.com/fr
littleguestcollection.com/fr
garenne.net
terre-blanche.com
lenegresco.com
artkidscompany.com
paris-society.com/fr
abbayedesvauxdecernay.com
lesmaisonsdecampagne.com

HÔTELS HYBRIDES

brachparis.com
lafondationhotel.com

UNE RENCONTRE

americanexpress.com/fr-fr

ENVIE DE NATURE

lespresdeugenie.com/la-beach-house
bretesche.com/fr
repere-sauvage.com/fr
les-hayes.com
sauvage-quiberon.com/fr
bleu-bicoque.com
hotel-arce.com/fr
cabanesdesgrandslacs.com
domainelapierrebliche.com
domaine-jolibois.com

masdesprecheurs.com
giteshautdegamme-spa-chateau-herault.com
manoir-hautegente.com
masresource.fr
capestel.com
ultimacollection.com/fr/notre-collection/le-grand-jardin-cannes-by-ultima-collection
domainedemontagne.com
domaine-lesterresbleues.com
chalet1864.com

ENVIE DE FRANCE

LE MONTRACHET

comohotels.com/fr/burgundy/como-le-montrachet

CORSE

uviaghju.corsica
hotelbasgi.com
lemouflondor.com
casadelmar.fr/fr
lehameaude saparale.com
sondemar.fr
hotel-moderne.com
mylos-hotel.com

ANTIBES JUAN-LES-PINS

villamirae-captantibes.com
bellesrives.com/fr
oetkerhotels.com/fr (Villa La Guettière)
capdantibes-beachhotel.com
hotellesud.com
labastidedubosquet.com
le1932hotelspa.com
maisondebacon.fr
lilianbonnefoi.com
hotel-juana.com
inwood-hotels.com
antibesjuanlespins.com
didiersaba.fr

ENVIE D'AILLEURS

CONGO

kambaafrica.com/fr

SUISSE

lecrans.com/fr
resortragaz.ch/en
balances.ch/fr
chateauvieux.ch/fr
villacastagnola.com/fr
b2hotel.ch/fr
chateaudouchy.ch
gasthaus-traube.ch
palace.ch/fr
burgenstockresort.com/en
brp.ch/accueil

LONDRES

hyatt.com/fr-FR/home (Park Hyatt London River Thames)
newportstreetgallery.com
lassco.co.uk/locations/brunswick-house

ÉGYPTE

lazulinil.com

ENVIE D'AVOIR ENVIE

VANITY CASE

diptyqueparis.com
prada-beauty.com
guerlain.com
valentino-beauty.fr
bonparfumeur.com
armanibeauty.fr
payot.com
fr.nuxe.com
bulyl803.com
clarins.fr
olivierclaire.com
chanel.com/fr

LÂCHER PRISE

domaineeverchant.com
world.comfortzoneskin.com
parc-victoria.com

C'EST L'HEURE

festina.com/fr-FR
pequignet.com
le-pre-oudot.fr
lebistrot des claquets.com
vinlespiessurterre.fr
lip.fr
march-lab.com
pierre-lannier.com
auricoste.com
charlie-paris.com
herbelin.com

À TABLE!

chateau-des-tesnieres.com
chaletflachaire.fr

TIRE-BOUCHON

grand-corbin.com

AU COMPTOIR

grappille.com
shop.zusslin.com

ÇA ROULE

alpinecars.fr
lestilleulsetretat.com
lafolie-hotel.com
renault.fr
maison-montaut-landes.fr
brough-superior-motorcycles.com

SAVOIR-FAIRE

lelievrepairs.com

INSPIRATION DÉCO

esprit-de-france.com/fr/hotels/hotel-le-pignonnet
maisonmartinmorel.com
aufildescouleurs.com
atmosphera.com
loberon.fr
semadesign.fr
alinea.com
casalopez.com/fr
klevring.com
duviviercanapes.com

LA SAGA

hoteldepavie.com/fr
hotel-lancaster.com/fr

Hôtel & Lodge

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Morgan Cayre
morgan@bleupetrol.com

ASSISTANTE DE DIRECTION-COMPTABILITÉ

ABONNEMENTS
Mélanie Borie
melanie@bleupetrol.com

RÉDACTION

DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
Bertrand Le Port
bertrand@bleupetrol.com

RÉDACTRICE EN CHEF

Céline Baussay
celinebaussay@gmail.com

DESIGN GRAPHIQUE

Bleu Petrol Presta
Valentine Le Port
bleupetrol.com

GRAND REPORTER

Anne Marie Cattelain Le Dû

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Céline de Almeida,
Caroline Anid-Ithurbide,
Delphine Cadilhac, Camille Flocon,
Jean-Pascal Grosso, Thi-Bao Hoang,
Aymeric Mantoux, Sylvain Ouchikh,
Maxime Ricard, Florence Valencourt

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION

Éléonore Siboni

COMMUNICATION

DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION
Timothé Mendes Goncalves
06 12 36 09 57
timothe@bleupetrol.com

PUBLICITÉ

DIRECTRICE COMMERCIALE

Catherine Caudin
07 71 06 54 86
catherine@bleupetrol.com

RESPONSABLE COMMERCIALE

ET PARTENAIRES MÉDIAS
Delphine Attias
06 32 31 42 56
delphine@bleupetrol.com

DIRECTRICE DU DÉVELOPPEMENT

Clara de Langsdorff
06 23 08 42 37
clara@bleupetrol.com

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE

Maria Timina Bahro
06 56 77 92 32
maria@bleupetrol.com

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE

Grand Sud
Ody Madec
06 34 36 03 91
odymadec@orange.fr

RÉGIE VINS ET SPIRITUEUX

SO2 Factory
06 64 91 86 61
sylvain.o@neuf.fr

RESPONSABLE MARKETING

Gauthier Enguehard

CONTACT diffuseurs ET DÉPOSITAIRES DE PRESSE

MP CONSEIL
Laurent Charrié
01 42 36 96 65

Distribution MLP

ÉDITEUR

Hôtel & Lodge est un bimestriel
édité par :
Raykeea
société à responsabilité limitée
au capital de 2000 €.
Gérant : Morgan Cayre
Siège social :
66, avenue des Champs-Élysées
75008 Paris

Siret : 793 508 375 00052
RCS PARIS - NAF : 7311Z

TVA intracommunautaire :
FR 25 793 508 375

Commission paritaire
n° 0125 K 82562
ISSN : 1639-9005
Dépôt légal : à parution.

Imprimé en Communauté européenne

La rédaction décline toute
responsabilité concernant
les documents, textes et photos
non commandés.