



GRANDES ETAPES FRANÇAISES

10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME



Dossier de Presse



Sommaire

Invention du concept de "château-hôtel" et création des G	page 3
Historique de chaque établissement	page 4
Un mot de gastronomie : politique restauration, chef	page 7
Implantation des établissements, coordonnées et contact	page 9
Une offre hôtelière imaginative : séjours, soirées, cadeaux, SPA	page 10
Pour le tourisme ou les affaires, les sur le Net	page 11
LES GRANDES ETAPES FRANÇAISES en quelques chiffres	page 12
Tarifs 2010	page 13
Des partenaires de qualité : Small Luxury Hotels of the world, Symboles de France, Relais du Silence, Maison de la France	page 15

GRANDES ETAPES FRANÇAISES:

De demeures en châteaux, la tradition d'une hôtellerie de charme

L'invention du concept de "château-hôtel"

C'est à la fin des années 50 que René Traversac invente le concept de "Château-hôtel". Ingénieur des Arts et Métiers, photographe industriel, René Traversac n'avait encore jamais trouvé, dans les hôtels qu'il fréquentait, l'ambiance et la douceur d'un certain art de vivre qu'il recherchait.

En 1956, il acquit une charmante demeure Renaissance du Pays d'Anjou - "Le Prieuré" - afin de l'aménager en hôtel de caractère et de charme. Il en fit ainsi un établissement raffiné, où la clientèle pouvait bénéficier d'un hôtel de grande qualité dans un site incomparable. "Il est rare qu'un château soit conçu pour devenir un hôtel"...

Pour René Traversac, inventeur pluridisciplinaire, se lancer dans un tel projet fut un défi mais aussi le plaisir d'une création et d'une réalisation particulièrement originale. **Le concept de "château-hôtel" était créé.**

Aujourd'hui, Pierre Traversac a repris depuis plusieurs années l'entreprise de son père. Il a lui aussi, avec son épouse Sophie Traversac, une véritable passion pour la restauration et l'aménagement de magnifiques châteaux ou manoirs en hôtels de charme.

Chacune des 10 demeures possède son propre style, chaque chambre (ou appartement) est également décorée de façon personnalisée tout en respectant le caractère des lieux (historique ou régional), avec tous les équipements du confort d'aujourd'hui recherchés par les clients.

Réputés pour la qualité de leur table, les Chefs de GRANDES ETAPES FRANÇAISES proposent une gastronomie régionale raffinée, mettant tout particulièrement en valeur des "Menus du Terroir". Les sommeliers proposent de très belles cartes des vins riches en appellations régionales avec, pour certains hôtels, une invitation à la dégustation dans les caves.

Ainsi, depuis 50 ans, GRANDES ETAPES FRANÇAISES perpétue la tradition et les valeurs insufflées par la famille Traversac, conciliant art de vivre traditionnel, service et confort d'aujourd'hui.

La création des Grandes Etapes Françaises

Avec 10 établissements dont 9 demeures anciennes et châteaux et 1 mas, tous aménagés en hôtels de prestige, **GRANDES ETAPES FRANÇAISES est un groupe d'hôtellerie et de restauration unique en France.**

P.M.E familiale créée en 1956, GRANDES ETAPES FRANÇAISES regroupe des établissements raffinés où la clientèle bénéficie d'un hôtel de caractère quatre étoiles dans un site incomparable, conforté par un professionnalisme acquis à travers plus de cinquante années d'expérience. Les GRANDES ETAPES FRANÇAISES ont fait partie pendant plus de 20 ans des Relais & Châteaux. Créée en 1975, cette chaîne est née de la fusion des Châteaux-hôtels de France et des Relais de Campagne, auxquels se sont joints les Relais Gourmands.

En 1999, les GRANDES ETAPES FRANÇAISES adhèrent à une autre prestigieuse chaîne : Small Luxury Hotels (SLH) d'origine anglaise et américaine. La même année, Pierre Traversac, président, est à son tour l'un des fondateurs de la chaîne Hostellerie, Arts et Histoire, aujourd'hui connue sous la marque Symboles de France.

Les demeures ont été rénovées et aménagées dans le plus grand respect de leur passé prestigieux et de leurs multiples particularités, avec chacune son style et son caractère. Seul le Mas d'Artigny & Spa (Côte d'Azur) est un hôtel de construction entièrement contemporaine.

Propices au calme, au repos et aux plaisirs gastronomiques, tous les établissements sont situés dans de vastes parcs ou jardins paisibles. Au cœur de régions touristiques riches d'histoire, toutes les demeures sont le gage d'un accueil personnalisé, d'un service attentif et d'une cuisine inventive s'inspirant du patrimoine culinaire régional, ainsi que de nombreuses infrastructures de loisirs.

Raffinement, art de recevoir et respect des lieux sont les maîtres mots et les valeurs des GRANDES ETAPES FRANÇAISES

Historique des établissements

Le Prieuré (1956) : gracieux manoir surplombant la Loire (7 km à l'ouest de Saumur).

Jouissant d'une vue magnifique sur la vallée de la Loire, ce premier maillon du groupe est niché sur un ancien "oppidum" gallo-romain. Les vestiges d'une chapelle du X^{ème} siècle rappellent la présence des bénédictins tandis que la bâtisse principale, qui date du XVI^{ème} siècle, évoque les prestigieux châteaux de la Loire et a conservé son mobilier d'époque. Il dispose de 21 chambres et appartements au "Château" et 15 chambres en "Résidences" dans le parc, toutes avec télévision satellite, ainsi que des salles et salons pour les réunions d'affaires. Parc de 25 hectares avec piscine de plein air chauffée, court de tennis, golf miniature... Soirées jazz sur la terrasse en été.

Le Château d'Artigny (1962) : symbole du Grand Siècle en Touraine (10 km au sud de Tours).

Connue internationalement, cette demeure fut édiée par le célèbre parfumeur François Coty, dans le plus pur style du XVIII^{ème} siècle. Deuxième maillon des GRANDES ETAPES FRANÇAISES, il fut dès son rachat aménagé en hôtel de luxe.

65 chambres et appartements (répartis entre le Château, le Pavillon d'Ariane, la Cité des Parfums et le Port-Moulin) avec télévision câblée et ascenseurs. Centre de fitness et nombreux salons de conférences.

Dans le parc de 25 hectares, promenades de santé, piscine de plein air chauffée (restauration autour de la piscine à la belle saison), 2 courts de tennis, espace golf (pitch and putt),...

Sans compter une magnifique cave de 20 000 bouteilles et une cuisine tournée vers les produits de la région... le "Jardin de la France" !

Le Domaine de Beauvois (1967) : gentilhommière tourangelle dans un cadre de verdure de 140 hectares (10 km à l'ouest de Tours).

Le Domaine de Beauvois, anciennement Beauvais, date du XV^{ème} siècle, époque dont il subsiste une tour et deux pignons. Au 1^{er} étage, une chambre du XVII^{ème} siècle possède une cheminée, surmontée des armes des Comtes de la Béraudière, illustre famille des propriétaires du Domaine.

35 chambres et 1 appartement, des salles et salons de conférences, 2 petites salles à manger Louis XIII et Louis XV et une très **belle cave creusée dans la pierre** où l'on peut organiser des dégustations avec le sommelier.

Promenades pédestres ou à bicyclette dans le parc de 140 hectares, court de tennis, piscine de plein air chauffée, dégustations de vins dans la cave.

Le Mas d'Artigny & Spa (1973) : ensemble hôtelier entièrement climatisé, moderne et confortable, implanté sur 8 hectares, dominant la Côte d'Azur (20 km de Nice).

Etablissement partenaire depuis 2009.

Ce complexe hôtelier exceptionnel, avec 25 piscines, est situé dans une magnifique pinède de 8 hectares, face à Saint-Paul de Vence. Seule construction entièrement contemporaine du groupe, il ne fallut pas moins de dix ans à René Traversac pour acquérir, auprès de multiples petits propriétaires, les huit hectares nécessaires à sa construction. Les travaux durèrent deux ans avant d'aboutir à l'ouverture du Mas, entouré d'appartements avec piscines privées.

Un concept révolutionnaire pour l'époque que l'on doit à la collaboration de l'architecte Fernand Pouillon.

34 chambres avec loggia, vue sur mer ou pinède, 9 chambres en rez-de-jardin, 21 appartements avec piscine et jardin privés, 4 villas de 2 à 8 chambres, appartements et piscine; salons privés et salle à manger panoramique où l'on sert une cuisine d'inspiration provençale.

Sans oublier 2 courts de tennis, une piscine chauffée de 25m x 11m, jardin de sculptures...

La demeure se dote d'un Spa d'expertise marine en 2006 : le Spa Néocéa by Daniel Jouvance.

Le Château d'Isenbourg (1974) : dominant la vieille cité de Rouffach sur la route des vins d'Alsace (10 km au sud de Colmar)

Son existence date de l'époque mérovingienne. Il comptait en effet parmi les résidences royales de la couronne d'Austrasie. Selon la tradition, Dagobert II fit don de sa royale demeure à l'Evêché de Strasbourg. En 1380, celle-ci fut rattachée au système défensif de la ville de Rouffach. Assiégée et prise d'assaut entre 1635 et 1675, elle finit par être vendue comme bien national. A noter : les caves qui remontent au XIIème et XIVème siècles. 39 chambres et 2 suites, une salle de restaurant et sa terrasse offrant une vue panoramique sur la plaine d'Alsace, la Forêt Noire, les Alpes Suisses et de nombreux clochers de villes et villages environnant. Le Château d'Isenbourg est entouré de 4 hectares de vignes regroupant les 7 cépages d'Alsace sous l'appellation "Clos Château d'Isenbourg".

Le SPA d'Isenbourg : piscines intérieure et extérieure, sauna, hammam, jacuzzi, massages thaïlandais, soins esthétiques & cosmétiques pour le visage et le corps.

Le Château d'Esclimont (1981) : magnifique témoignage de la Renaissance (60 km de Paris, entre Chartres et Rambouillet)

C'est en 1543 que ce château fut construit, au creux de la vallée du domaine d'Esclimont, par Etienne de Poncher, Archevêque de Tours. Philippe Hurault, Comte de Cheverny, en devint propriétaire en 1580. Mis en vente en 1639, il passa entre les mains de Claude de Bullion, Conseiller au Parlement sous Henri IV, puis premier Président du Parlement de Paris sous Louis XIII. Le château quitta la famille de Bullion en 1746. Il se transmit par la suite dans la famille Montmorency-Laval jusqu'au mariage, en 1807, de sa propriétaire Elisabeth Hélène Pierre qui épousa le duc Louis François Sosthène de La Rochefoucauld-Doudeauville..

52 chambres et appartements (répartis entre le Château, la Tour des Gardes, le Trianon et le Pavillon des Trophées), sans oublier de nombreuses salles de conventions et de séminaires. Dans le parc de 64 hectares, 2 courts de tennis, piscine de plein air, parcours de santé, survol de la région en montgolfière...

Le Château de Divonne (1984) : belle demeure du XIXème siècle (15 km de Genève)

C'est au début du XIème siècle que l'on situe pour la première fois sur ces lieux, une maison forte, édifée par les premiers dynastes connus. Pendant l'occupation bernoise, au XVIème siècle, le château fut brûlé et démantelé. Un siècle s'écoula avant qu'il soit convenablement restauré sous Louis XV. En 1793, le château fut déclaré "bien national". Plus tard, dans la seconde moitié du XIXème siècle, une politique de travaux fut mise en place. Après la seconde guerre mondiale, Marcel Anthonioz, Député-Maire de Divonne, en fit un hôtel. Après sa mort, la commune le céda au groupe GRANDES ETAPES FRANÇAISES qui en fit un relais gastronomique prestigieux. 28 chambres et 5 suites, salles à manger avec salons privés pour les réunions d'affaires, restauration avec spécialités de poissons du lac Léman, cave recherchée par son grand choix de vins, spécialement du Jura et de Savoie. Le bar a une très belle collection de très vieux alcools. Pour les loisirs, piscine de plein air chauffée, terrasse panoramique, promenade, parc de 22 hectares...

Le Choiseul (1985) : le charme du XVIIIème siècle au pied du château d'Amboise (25 km de Tours).

De maison privée en hôtellerie, l'ensemble a traversé les années sans souffrir. Pierre Traversac achète cette "maison" en 1985, entreprend sa restauration et l'hôtel ressuscite au printemps suivant. Au cours des années, la propriété s'agrandit de deux autres demeures. Petit à petit, l'harmonie se crée entre les différents éléments qui composent l'établissement et les services.

32 chambres réparties en 3 résidences : la maison de l'Ermite, la maison du Duc, la maison de l'Apothicaire et 5 appartements ainsi que des salles de réunion, piscine de plein air chauffée...

Dans le parc du Choiseul, "Les Greniers de César", font partie des curiosités historiques et touristiques et constituent un espace unique et insolite. Ceux-ci constituent un ensemble troglodytique classé et sont composés de plusieurs salles monumentales. A découvrir absolument !

Le Château de Gilly (1988) : résidence des Abbés de Cîteaux, au cœur des grands crus de Bourgogne (20 km au sud de Dijon)

C'est au XI^{ème} siècle que l'Abbaye de Cîteaux fut créée. Les moines y développèrent la culture de la vigne et construisirent le Château du Clos de Vougeot. Ils rachetèrent le prieuré de Gilly pour en faire leur résidence d'été et y entreposer le vin. Le château fut complètement rénové au XVII^{ème} siècle. A la révolution, le bien déclaré "national" est vendu et l'ancienne demeure abbatiale devient une ferme. En 1978, le Conseil Régional racheta le château pour en faire un théâtre. Enfin, en 1988, René Traversac s'en porte acquéreur pour le transformer en hôtel. Aujourd'hui, il subsiste toujours deux pièces du XIV^{ème} siècle.

37 chambres, 11 appartements (le pavillon du Père Abbé est devenu un duplex de 120 m² !), une superbe salle gothique du XIV^{ème} siècle pour la restauration, des salons privés pour le travail et les affaires, piscine de plein air chauffée, tennis... une cuisine à base de spécialités du terroir bourguignon et une remarquable cave de plus de 15 000 bouteilles.

Le Château de l'Ile (1994) : ensemble typiquement alsacien dans une boucle boisée de l'Ill, la rivière qui traverse Strasbourg (6 km de Strasbourg, à mi-chemin de l'aéroport et du centre-ville)

Construit au XIII^{ème} siècle par un évêque strasbourgeois, il est d'abord appelé Schloss Iselburg, puis subit mille et une avaries. Réaménagé aux XVIII^{ème} et XIX^{èmes} siècles, il a conservé son architecture alsacienne traditionnelle avec un parc de 4 hectares, aux portes de Strasbourg. En 1918, le château se transforme en tisanerie. Mais la deuxième guerre mondiale, puis la nouvelle législation en matière de produits pharmaceutiques, entraînent le déclin des "Thés du Château de l'Ile". La demeure est ainsi abandonnée au début des années 60. Lorsqu'elle réouvre ses portes, en avril 94, il s'agit d'un hôtel quatre étoiles.

62 chambres et appartements, 2 salles à manger - Le S'Asszimmer et La Winstub de l'Ile - donnant sur la rivière et les bois avoisinants le bar : Le Heydt Bar propose dans un espace cosy, une multitude d'activités durant l'année. Cet endroit est aussi le lieu idéal pour un verre entre amis durant la journée ou en soirée.

Le SPA de l'Ile : Lieu de détente et de la relaxation unique en son genre, propose dans un cadre inspirant le calme et la sérénité, une multitude de massages originaux et exclusifs. Le SPA de l'Ile vous invite à découvrir les bienfaits des massages thaïlandais et vous propose également des massages gourmands au chocolat.

Un mot de gastronomie ...

La politique restauration

Elle repose sur 8 principes :

- La qualité (sélection de produits de qualité)
- L'adaptabilité (en cherchant à mieux cerner les attentes de la clientèle)
- La variété (menus et plats de la carte régulièrement renouvelés)
- L'ancrage régional (créativité & célébration des patrimoines culinaires des régions)
- La mise en avant du service en salle (conseillers de la clientèle et ambassadeurs du Chef)
- L'hygiène (normes HACCP)
- La formation interne (formation pédagogique des chef de service)

Les chefs

Benoît Tessier assure la direction des cuisines du **Prieuré** depuis juillet 2009. Son parcours aux Grandes Etapes Françaises a débuté au Domaine de Beauvois où il occupait le poste de second de cuisine. Ses expériences dans différentes maisons de renom lui ont donné l'amour du travail bien fait et le plaisir de satisfaire les palais les plus fins. Sa cuisine met à l'honneur les produits du terroir et les épices douces.

Avec plus de vingt-cinq de maison, **Francis Mignaut, Chef du Château d'Artigny**, chef philosophe de Grandes Etapes Françaises, règne sur la plus grande partie des sous-sols impressionnants du Château d'Artigny. A lui aussi la nouvelle et vaste cuisine de "La Cité des Parfums", dotée d'un équipement à la pointe du progrès pour les banquets et séminaires et ... où se déroulent des stages de formation continue en cuisine. Francis Mignaut présente une cuisine inventive tournée vers les produits du "Jardin de la France". Sa spécialité : homard, noix de saint jacques et palourdes en nage parfumée de "petit grain" et gingembre rose.

Chef du **Domaine de Beauvois**, le petit **Régis Guilpain** était fasciné par le spectacle de sa mère faisant des crêpes. Il a voulu faire l'école hôtelière, ce qui lui a réussi puisque après avoir été chef pâtissier et avoir gravi tous les échelons de la brigade à Beauvois, il en est le chef de cuisine depuis 2001. En 2009, il est intronisé officiellement 'Maître Cuisinier de France' ; Il veut éviter la routine et se remet toujours en question. Il revendique une devise simple : "qualité du produit, maîtrise de la cuisson, présentation." Le restaurant se situe dans une belle salle de style Louis XIII ou, à la belle saison, s'installe sur la superbe terrasse du Domaine. Spécialités : le sandre contisé aux herbes, mitonnée de légumes oubliés, coulis de cresson et tempura d'échalotes.

Francis Scordel, Chef du Mas d'Artigny & Spa, se définit modestement comme un artisan. Il aime participer à des concours et être sollicité pour des choses extraordinaires qu'il ne fera qu'une seule fois. Au Mas d'Artigny & Spa, il doit gérer divers points de restauration : le room-service, le restaurant (intérieur ou en terrasse), les banquets, les séminaires, si bien qu'il a l'impression de travailler dans plusieurs maisons à la fois. Francis Scordel célèbre le culte de la cuisine provençale. Il a d'ailleurs remporté de nombreux concours culinaires avec en spécialités : Filets de rougets poêlés, tartare frais de tomate grappe aux feuilles de basilic et salade de fèves aux jeunes cébettes et copeaux de perrugina sèche ; Carré d'agneau de Provence en croûte de caillé de chèvre, gratin d'aubergines et tomates en persillade. On apprécie ses créations dans la salle de restaurant avec la Méditerranée en toile de fond ou sur la terrasse au milieu des pins, avec vue sur le village de Saint-Paul de Vence.

Depuis janvier 2009, **Guillaume Hannauer** assure la direction des cuisines du **Château d'Isenbourg** après deux années comme second de cuisine. Ce jeune chef se distingue tout particulièrement par un parcours professionnel « étoilé » en France et à l'étranger. Il a eu notamment le privilège de travailler pour de remarquables établissements : « La Pyramide » à Vienne, « Le Bateau Ivre » à Courchevel, « l'Oasis » à Mandelieu La Napoule ou « Le Paradou » à Washington DC (classé dans les 25 meilleurs restaurants outre Atlantique)

Après de belles expériences au Negresco, aux « Antiquaires » à Orléans, **Eric Manent** obtient ses premiers galons de chef en 1999 et poursuit sa carrière à Courchevel, en Dordogne puis en Corse.

Depuis novembre 2006, il assure la direction des cuisines du **Château de Divonne** après 4 ans au restaurant étoilé du « Belvédère ».

Amoureux des « bons produits », sa carte fait la part belle aux saveurs locales, produits de saison et sa cuisine est véritablement ensoleillée.

Le Chef **Olivier Hubert** a rejoint l'équipe de Restauration du Château d'Esclimont en avril 2009. Après une formation dans différents Relais&Châteaux, il fait ses armes au Château d'Artigny en 1985 pendant 2 ans. Il décide d'acquérir de l'expérience et s'expatrie à l'étranger : il restera 5 ans au Royaume Uni. A son retour en France, il intègre le groupe Concorde puis Louvre Hôtels en tant que Chef de cuisine au Grand Hôtel de la Reine à Nancy. Il revisite une cuisine française traditionnelle et joue sur les saveurs et les textures.

Originaire de Loches (en Touraine), **Guillaume Dallay** exerce au Château d'Artigny en 1994 pour la saison d'été puis à Méribel (4* luxe - 14/20 au Gault et Millau) où il s'aguerrit au sein d'une brigade de 10 personnes.

De retour à Artigny pour l'été, Guillaume Dallay repart sur la capitale pour rejoindre la brigade d'Alain Sendorens au Lucas Carton (3 macarons Michelin).

Recruté au **Choiseul** fin janvier 1999, Guillaume Dallay commence dans l'équipe de Pascal Bouvier comme chef de partie puis aborde tous les postes y compris la pâtisserie. Il est nommé second au bout de deux ans puis officiellement chef de cuisine début 2006.

Guillaume Dallay aime en cuisine « le goût franc de l'aliment », la simplicité et la qualité du produit.

Le Château de l'Ile a accueilli le 3 octobre dernier **Yannick Mattern**, jeune chef alsacien, qui a côtoyé durant sa formation de grands noms de la gastronomie alsacienne.

En 1998, il remporta la 3^{ème} place du championnat du monde de la cuisine créative. Il est également vice-président de la Fraternelle des Cuisiniers d'Alsace.

Arrivé en janvier 2006 au **Château de Gilly**, **Jean-Alain Poitevin** a travaillé successivement chez « Lameloise » à Chagny, puis a rejoint l'équipe de Gérard Boyer aux Crayères à Reims. Retour en Bourgogne au Château de Chailly avec un poste de second de cuisine. Puis, une expérience de 9 ans à L'Hôtel de la Poste à Saulieu en tant que Chef de cuisine.

Ambassadeur du Charolais ; Commandeur de la Commanderie des Cordons Bleus de France depuis novembre 2002, Jean-Alain Poitevin souhaite orienter la cuisine sur la mise en valeur d'un produit (le foie gras, les escargots, le bœuf...) et l'approvisionnement vers des producteurs locaux sélectionnés pour la qualité de leurs produits.

Implantation des établissements, coordonnées et contacts



GRANDES ÉTAPES FRANÇAISES

21, square Saint-Charles – 75012 – Paris.

Tel. 33 (0)1 40 02 99 99 – contact@grandesetapes.fr - www.grandesetapes.fr

Président du Directoire : Pierre Traversac

Directeur des Ressources Humaines : Amar Rami

Directrice de la Communication : Elisabeth Donetti

Directeur Commercial: Charles Dornoy

1. Château d’Esclimont

28700 Saint Symphorien-le-Château

Tél.: 33 (0)2 37 31 15 15

esclimont@grandesetapes.fr

Directeur : Pascal Cornil

2. Château d’Artigny

37250 Montbazou

Tél.: 33 (0)2 47 34 30 30

artigny@grandesetapes.fr

Directeur : Patrice Puvilland

3. Domaine de Beauvois

37230 Luynes

Tél.: 33 (0)2 47 55 50 11

beauvois@grandesetapes.fr

Directeur: Rémy Besozzi

4. Le Choiseul

37400 Amboise

Tél.: 33 (0)2 47 30 45 45

choiseul@grandesetapes.fr

Directeur: Gérard Guerlais

5. Le Prieuré

49350 Chênehutte-les-Tuffeaux

Tél.: 33 (0)2 41 67 90 14

prieure@grandesetapes.fr

Directeur: Brigitte Gosset

6. Le Mas d’Artigny & Spa

Etablissement partenaire

06570 Saint-Paul de Vence

Tél.: 33 (0)4 93 32 84 54

mas@grandesetapes.fr

Directeur : Goran Brkic

7. Château de Divonne

01220 Divonne-les-Bains

Tél.: 33 (0)4 50 20 00 32

divonne@grandesetapes.fr

Directeur : Thierry Pageault

8. Château de Gilly

Gilly-les-Cîteaux –

21640 Vougeot

Tél.: 33 (0)3 80 62 89 98

gilly@grandesetapes.fr

Directeur: Jean-Claude Boutin

9. Château d’Isenbourg

68250 Rouffach

Tél.: 33 (0)3 89 78 58 50

isenbourg@grandesetapes.fr

Directeur: Bernard Urbain

10. Château de l’Ile

67540 Ostwald

Tél.: 33 (0)3 88 66 85 00

ile@grandesetapes.fr

Directeur : Bernard Urbain

Une offre hôtelière imaginative

soirées, séjours, formules cadeaux

Les soirées au Château

Initiés il y a près de 46 ans, les **'Rendez-vous musicaux'** sont animés par de nombreux artistes de renommée internationale. La soirée commence vers 19h30 par un cocktail et le concert débute vers 20 heures. Un dîner aux chandelles ou un week-end peuvent prolonger ces soirées. Entre jazz et musique classique, les Châteaux d'Artigny, d'Isenbourg, et d'Esclimont proposent, pour ces soirées, des prix forfaitaires très étudiés, à partir de 35 euros par personne. Riches du passé de ses demeures, Grandes Etapes Françaises propose également des **'Soirées à Thème'**. Originales, elles marient les plaisirs de la table et la détente autour de thèmes tels que la chasse, les vendanges, les dégustations œnologiques...

Les formules cadeaux : L'Art d'Offrir avec Élégance

Depuis plus de quinze ans, Grandes Etapes Françaises propose « l'Art d'Offrir » aux entreprises comme aux particuliers, un cadeau original permettant de récompenser, de motiver ou de remercier celles et ceux qui méritent toutes leurs attentions. Le principe est simple : offrir un séjour et ou un repas dans l'un de ses établissements au choix. Il se présente sous la forme d'un cadeau librement transmissible sans indication de valeur. L'invité dispose d'un délai de deux ans pour choisir la date et le lieu de son séjour (sauf pour les 'Découvertes au Château offre Automne-Hiver')

Les infrastructures

- Centre de remise en forme : Château d'Artigny
- SPA : Château de l'Ile & Château d'Isenbourg en partenariat avec Asian Villa ; Le Mas d'Artigny & Spa avec le Spa Néocéa by Daniel Jouvance.
- ADSL , WIFI : Tous les établissements sont équipés

Pour le tourisme et les affaires...

GRANDES ETAPES FRANÇAISES sur le net

Tourisme

Depuis janvier 2008, Grandes Etapes Françaises propose aux entreprises et aux internautes un nouveau site trilingue (français, anglais, allemand) qui présente de façon complète et conviviale une offre riche et dynamique : www.grandesetapes.fr

Grandes Etapes Françaises s'est ainsi adapté aux nouvelles technologies tout en perpétuant l'art de vivre traditionnel des châteaux-hôtels. Le site présente de façon pratique en détail et en photos, les dix demeures afin de choisir au mieux son lieu de séjour.

Il est aussi possible de faire connaissance avec les chefs, les sommeliers, les spécialités. On peut aussi prendre connaissance de la liste des soirées (musicales et autres) et des séjours à thème, des formules cadeaux, des promotions... Une large place est laissée aux **informations de dernière minute**. La mise à jour régulière des informations est la priorité de ce site qui entend séduire une clientèle élargie aux pays lointains et aux jeunes (grands consommateurs d'Internet). Il est aussi possible de commander en ligne les brochures du groupe qui seront envoyées par la poste dans des délais très courts (24 à 48 heures) ainsi que d'effectuer une demande de réservation en ligne. A noter que grâce à une "mailing list", ceux qui le souhaitent peuvent recevoir la **newsletter mensuelle par e-mail** pour connaître les séjours à thème, les offres de saison, les recettes de cuisine etc....

Depuis février 2002 le site a intégré un nouveau système de réservation en ligne : Reservit.

Les internautes peuvent ainsi réserver en direct leur séjour. Ce système est sécurisé et facilite l'acte d'achat. L'internaute peut, de chez lui, programmer son séjour sous formulaire sécurisé, mais aussi découvrir nos offres dernières minutes en quelques clics. Le site Internet destiné à notre clientèle individuelle propose également des versions en italien, espagnol, russe, chinois et portugais.

Affaires

Grandes Etapes Françaises crée l'événement.

Cadres d'exception pour valoriser l'image d'une entreprise, Grandes Etapes Françaises met à la disposition de ses clients son savoir-faire pour l'organisation d'événements (soirées de gala, dîners de réception, voyages de stimulation ou de récompense, congrès, lancements de produits...). Le groupe propose équipements et **programmes adaptés aux goûts, aux besoins et à l'image de l'entreprise**.

Les "menus-affaires" (sauf week-end et fêtes) présentent des forfaits (entrée, plat, dessert, vin et café) à des prix attractifs, variant selon les établissements.

Pour les journées d'étude ou les séminaires, les 10 hôtels mettent à disposition leurs salles de réunion ainsi que du matériel audiovisuel et informatique. La totalité des établissements sont équipés en Wifi.

Les établissements s'adaptent ainsi à chaque manifestation et peuvent organiser des animations « sur-mesure » en choisissant les meilleurs prestataires : animations "interactives" : dégustation de vin et intronisation dans une confrérie, soirées casino – déguisées – à thèmes... ; animations musicales et dansantes : disc-jockey, karaoké, orchestres, groupes folkloriques, variétés, sonneries de chasse ; animations en extérieur : son et lumière, feu d'artifice, montgolfières, survol en hélicoptère... ; animations sportives : chasse au trésor, descente de la Loire en canoë-kayak, speed ball, ball trap électronique, école de conduite...

Grâce à son site « affaire », Grandes Etapes Françaises propose aux entreprises d'organiser séminaires, repas d'affaires et événements de prestige dans l'un de ses 10 établissements d'un simple clic, en direct sur le site Web : www.seminaire-prestige.com

Demandes de devis, études de projets et envois de documentation sont traités dans les 48 heures.

Possibilité de s'abonner à la newsletter business et de connaître les événements Grandes Etapes Françaises, les coordonnées de notre équipe commerciale avec la segmentation des différents marchés, etc....

Mariage

Depuis mars 2005, Grandes Etapes Françaises s'est doté d'un site trilingue (français, anglais et allemand) dédié entièrement à l'organisation de mariages www.chateau-mariage.com

GRANDES ÉTAPES FRANÇAISES

en quelques chiffres (2009) – hors partenaire

9 établissements - 407 chambres

350 à 450 collaborateurs selon la saison

Chiffre d'affaires : 29 000 000 euros H.T.

Restauration

175 000 couverts

Hébergement

105 000 nuitées

Répartition

Français (49 %)

Etrangers (51 %)

Tarifs 2010

Une nuit pour deux personnes :

- Chambre : de 105 à 495 euros (suivant la catégorie de chambre)
- Junior Suite : à partir de 285 euros
- Suite : à partir de 413 euros
- Petit-déjeuner / personne : de 22 à 26 euros.

Un séminaire avec hébergement en chambre individuelle (hors boissons, hors suppléments optionnels, en pension complète) :

- Par personne : de 242 à 356 euros.

Tarifs de « L'Art d'Offrir Avec Elégance 2010 »

Tarifs taxes et service compris

Formules pour 2 personnes valables pendant 2 ans à partir de la date d'achat (sauf Découvertes au Château offre Automne-Hiver)

Boissons comprises : vin, eau minérale et café

Offrir un dîner

- ***Dîner Elégance*** pour 2 personnes **145 euros**
Apéritif, entrée, plat, dessert, boissons comprises
- ***Dîner Prestige*** pour 2 personnes **199 euros**
Cocktail, entrée, 2 plats, fromage, boissons comprises

Offrir un séjour d'une ou deux nuits

Séjour « Tradition »

- En demi-pension pour 2 personnes **390 euros**
Dîner Elégance, nuit en chambre Supérieure et petit déjeuner
- En pension complète pour 2 personnes **490 euros**
Dîner Elégance, nuit, petit déjeuner et déjeuner boissons comprises

Séjour « Elégance »

- En demi-pension pour 2 personnes: **480 euros**
Dîner Elégance, nuit en chambre Supérieure et petit déjeuner
- En pension complète pour 2 personnes **580 euros**
Dîner Elégance, nuit, petit déjeuner et déjeuner boissons comprises

Séjour « prestige »

- En demi-pension pour 2 personnes:

Dîner Prestige, nuit en chambre DeLuxe et petit déjeuner.

Accueil personnalisé et bouteille de champagne

630 euros

- En pension complète pour 2 personnes

Dîner Prestige, nuit, petit déjeuner et déjeuner boissons comprises

Accueil personnalisé et bouteille de champagne

730 euros

Echappée Belle

Un dîner Elégance (Apéritif, entrée, plat, dessert, boissons comprises), un dîner

Prestige (Cocktail, entrée, 2 plats, fromage, boissons comprises), deux nuits en chambre

double, deux petits déjeuners

890 euros

Offre spéciale semaine

(du dimanche au jeudis inclus)

730 euros

Offrir un séjour avec activité

Découvertes au Château

Une nuit en chambre double, dîner boissons comprises, petit déjeuner et une activité

à choisir parmi 5 thèmes : culture, œnologie, Spa & beauté, sport, musique...

550 euros

Offre 'Automne-Hiver'

Valable jusqu'au 30 avril 2010 puis du 4 novembre 2010 au 30 avril 2011

(hors Noël, Nouvel An et Pâques)

399 euros

Des partenaires de qualité

Small Luxury Hotels

accueil, confort et service de qualité



Grandes Etapes Françaises adhère à une prestigieuse chaîne: Small Luxury Hotels of the World (SLH). D'origine anglaise et américaine, SLH est très largement implantée dans les pays anglo-saxons, en Amérique, en Asie et en Australie. Chaque Small Luxury Hotels est indépendant et fait valoir son charme unique et personnel. **Site internet : www.slh.com**

Symboles de France :



Créée en avril 1999, l'association est née de la rencontre entre Pierre Traversac (Grandes Etapes Françaises), Philippe Savry (Président des Hôtels Particuliers) et Jean-Jacques Vallée (Château de Goville). Son objet est le développement d'une chaîne volontaire, regroupant des hôtels, des restaurants et des sites ou services culturels et touristiques, appelés membres associés. La chaîne édite un guide et dispose d'un site Internet. Ainsi, les hôtels présents dans le guide, souvent d'anciennes demeures, privilégient l'esprit des lieux et le partenariat avec les sites culturels voisins (musées, monuments historiques...). **Site internet : www.symbolesdefrance.com**

Relais du Silence



3 établissements des Grandes Etapes Françaises font partie des Relais du Silence. **Le Domaine de Beauvois** à Luynes (37), a intégré fin 2003 l'association Relais du silence, créée en 1968 par des hôteliers indépendants (262 hôtels en Europe). Cette chaîne volontaire a pour philosophie de privilégier des établissements de caractère situés dans un environnement calme et silencieux, et de miser sur une gastronomie soignée. La qualité et la chaleur de l'accueil des propriétaires exploitants concourent à l'ambiance familiale de ces établissements de sept à cinquante chambres. **Le Prieuré** à Chênehutte-Les-Tuffeaux (49), est entré dans l'association Relais du Silence en 1997 et le **Château d'Isenbourg**, qui se trouve en Alsace, en 2004.

Site internet : **www.relaisdusilence.com**

* Le Domaine de Beauvois et le Prieuré ne sont pas référencés SLH

Maison de la France (MDLF)



Créée en 1987 et placée sous l'autorité du Secrétariat d'Etat au Tourisme, Maison de la France est un Groupement d'Intérêt Economique (G.I.E) chargé de la promotion de la destination France sur le territoire national et à l'étranger. Il traduit la volonté de partenariat entre l'Etat, les collectivités territoriales, les acteurs privés du tourisme et ceux des grands secteurs de l'économie. **Site internet : www.franceguide.com**

www.grandesetapes.fr

www.etapes-cadeaux.com

www.chateau-mariage.com

www.seminaire-prestige.com