

Châteaux & Hôtels Collection en force au Château d'Igé

Dans le cadre de la Convention Châteaux & Hôtels Collection, près de 130 professionnels de l'hôtellerie et de la restauration de la région et de ses alentours se sont réunis au Château d'Igé en présence du Président Alain Ducasse.

Des ambitions gourmandes

Outre la présentation d'un bilan économique positif pour la marque (+ 42% du CA de la centrale de réservations) renforcé par une belle fréquentation estivale, l'évènement a été l'occasion de dévoiler la stratégie de développement à horizon 2012. Parmi les actions significatives, un ambitieux plan de recrutement de « Tables Remarquables » est engagé.

Cuisine authentique, créative, simple, maîtrisée, légère, audacieuse... la gastronomie vue au travers de la sélection de Châteaux & Hôtels Collection porte toujours la marque de la sincérité et du savoir-faire. Afin de renforcer cet atout plébiscité par les clients, la marque présidée par Alain Ducasse souhaite accueillir davantage de restaurants ne disposant pas de chambre. Pour cela et en complément des nombreux supports déjà proposés aux adhérents, une plateforme d'outils et de services spécifiques aux restaurateurs est en préparation avec notamment l'intégration des nouvelles technologies pour leur commercialisation et leur communication.

Le recrutement est réalisé grâce à une charte fondée sur la richesse et la diversité de la cuisine d'aujourd'hui sans pour autant ne concerner que les tables d'exception.

L'hospitalité, une valeur pérenne

Parmi les temps forts de cette convention, un débat sur la restauration et l'hôtellerie de demain a permis de se projeter dans l'avenir. Plusieurs paroles d'experts ont enrichi la réflexion et unanimement souligné l'importance de l'accueil. La médiatique Marie-Dominique Perrin, auteure et journaliste spécialiste de l'hôtellerie de charme, a par exemple plébiscité des lieux identifiables en phase avec leur environnement et la personnalité de leur propriétaire. Le redouté critique gastronomique François Simon, comme son confrère Jean-Claude Ribaut, ont plaidé en faveur d'une cuisine simple définitivement tournée vers le plaisir des clients.

Pour Xavier Labrousse, Directeur Général de Châteaux & Hôtels Collection, l'objectif de cette séquence a été parfaitement atteint : « *Châteaux & Hôtels Collection est une marque en phase avec son époque qui défend une vision moderne et diversifiée de l'hôtellerie et de la restauration. Nous invitons régulièrement nos hôteliers et grands Chefs à se remettre en question pour anticiper les envies de nos clients. Seul le plaisir de recevoir doit rester immuable.* »

Un dessert évènement : « *La choco sphère, caramel manjari* »



Avis aux amateurs de chocolat ! A l'occasion de la venue au *Château d'Igé* d'Alain Ducasse, Président de Châteaux & Hôtels Collection, un spectaculaire dessert a été spécialement imaginé par le chef Olivier Pons : « *La choco sphère, caramel manjari* ». Au contact d'une sauce chocolat tiède, une coque en chocolat Valrhona fond devant le client pour laisser place à une mousse au chocolat manjari et crème caramel rehaussée par des éclats de streusel aux noisettes.

Pour combler les gourmands de la région, ce dessert reste à la carte du *Château d'Igé* jusqu'au 15 novembre. A réserver de toute urgence...

Jusqu'au 15 novembre, « La choco sphère, caramel manjari » à la carte du Château d'Igé au prix de 12 euros - Réservations au 03 85 33 33 99

Contact Communication : Stéphanie Barral

T.06 67 20 25 96 – communication@chateauxhotels.com

A propos de Châteaux & Hôtels Collection

Les chemins de traverse mènent tout droit au bonheur

Châteaux & Hôtels Collection réunit, sous la présidence d'Alain Ducasse, plus de 500 hôtels et tables remarquables, en France et en Europe. Cette marque défend une hôtellerie de charme fondée sur la diversité et l'authenticité des établissements. S'inspirant librement de son histoire, chacun d'eux contribue à inventer une hospitalité contemporaine à l'élégance naturelle et spontanée. Un séjour chez Châteaux & Hôtels Collection est une invitation à la découverte et aux plaisirs de tous les sens.

chateauxhotels.com

Ils étaient présents au Château d'Igé

Auvergne

Château de Busset (03)
Château d'Ygrande (03)
Le Clos de Bourgogne (03)
Hôtel du Parc-Restaurant François Gagnaire (43)
Hostellerie Placide (43)
Château de la Canière (63)
Château de Vollore (63)
Château Royal de Saint-Saturnin (63)

Bourgogne

Hôtel Wilson (21)
Castel de Très Girard (21)
Château de Courban & SPA (21)
Château de Saulon (21)
Château-Hôtel André Ziltener (21)
Ermitage de Corton (21)
Hôtel de la Poste (21)
Hôtel Villa Louise (21)
La Gentilhommière (21)
Le Montrachet (21)
Les Paulands (21)
Restaurant Stéphane Derbord (21)
Le Coq Hardi (58)
Hôtel de la Poste (71)
Auberge du Paradis (71)
Château de Fleurville (71)
Hostellerie Bourguignonne (71)
Le Château de Besseuil (71)
Le Rempart (71)
Les Maritones (71)
Manoir de Sornat (71)
Moulin d'Hauterive (71)
Le Petit Manoir des Bruyères (89)

Franche-Comté

Auberge de la Tour Penchée(90)

Rhône-Alpes

Alain Chapel (01)
La Sarrasine (01)
Auberge du Lac (07)
Le Domaine de Soyons (07)
Michel Chabran (26)
Château et Spa de la Commanderie (38)
Chavant (38)
Domaine de la Colombière (38)
Domaine des Séquoias (38)
Château de Champlong (42)
Hostellerie La Poularde (42)
Le Bistrot de Lyon (69)
L'Auberge (69)
Le Beau Rivage (69)
Les Hautes Bruyères (69)
Château des Comtes de Challes (73)
Château de la Tour du Puits (73)
Les Suites du Nevada - Hôtel et SPA (73)
Les Trésoms (74)
Abbaye de Talloires (74)
Au Gay Séjour (74)
Château de Coudrée (74)
Château des Avenières (74)
Hôtel Baud (74)
Hôtel Cottage Bise (74)
Hôtel Restaurant du Port (74)
Le Clos des Sens (74)
Le Jeu de Paume (74)

Suisse

Hôtel la Renardière
Hôtel Palafitte