

A Saint-Emilion, l'Hostellerie de Plaisance lance de belles expériences oeno-gastronomiques à partager jusqu'au bout de l'été...

Au sommet de la célèbre cité médiévale de Saint-Emilion, l'**Hostellerie de Plaisance** est une adresse de haut vol tant pour les fins gourmets (avec sa Table de Plaisance¹, restaurant deux étoiles au guide Michelin) que pour les œnophiles : les fenêtres de ce joyau hôtelier s'ouvrent sur un paysage viticole hors du commun, premier à avoir été inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco. Les hôtes des lieux, la famille Perse, sont aussi à la tête d'un patrimoine viticole exceptionnel (châteaux Pavie, Pavie-Decesse et Monbousquet).

Pour approfondir la découverte, le plaisir du palais et la rencontre avec un terroir, Mylène Gelin, maîtresse de maison à l'Hostellerie de Plaisance, et Ronan Kervarrec, le chef de la Table de Plaisance, lancent une série d'activités (réservées aux clients) qui subliment l'expérience œnogastronomique. Que ce soit à travers un « **pique-nique grand cru** » dans les vignes de Château Pavie concocté par le chef Ronan Kervarrec ; une « **balade bucolique** » en vélos électriques d'un cru mythique à l'autre (Angélus, Ausone, Pétrus...) ou **au gré du vent, à bord d'une montgolfière** d'où embrasser le vignoble d'un seul regard ; ou encore une **virée en bateau au banc d'Arguin**, réserve naturelle nationale face à la Pointe du Cap Ferret, à la rencontre de Yoan et Chloé, les ostréiculteurs dont les huîtres élevées au rythme des marées sont sublimes à la Table de Plaisance. Des expériences inoubliables à vivre et partager cet été sous le soleil du Bordelais.

« PIQUE-NIQUE GRAND CRU » DANS LES VIGNES DE CHATEAU PAVIE

Durant un séjour à l'Hostellerie de Plaisance, il est possible de réserver un pique-nique gastronomique au Château Pavie, "1er Grand Cru classé A". Le contenu du panier a été préparé par le Chef Ronan Kervarrec, doublement étoilé à La Table de Plaisance. Pause gourmande les pieds dans l'herbe à compléter d'une balade à vélo à la découverte des vignobles de Saint-Emilion.

Pique-nique : 68€ (hors boisson)/personne

Dans le panier

- Huître du Banc d'Arguin
- Aubergine à la coriandre à l'huile d'olive
- Jambon noir de Bigorre du Pays Basque
- Saumon Gravlax au fenouil et citron
- Joue de bœuf braisée au vin de Pavie
- Tarte aux fraises gariguettes
- Mousse chocolat
- Cake

Proposition du moment soumise à des modifications selon les produits de saison



« BALADE BUCOLIQUE » EN VELOS ELECTRIQUES A LA DECOUVERTE DU VIGNOBLE DE SAINT-EMILION



Sillonner les vignobles et châteaux de Saint-Emilion en vélos électriques en empruntant les différents parcours concoctés par l'Hostellerie de Plaisance, rien de tel pour admirer le paysage, épouser les ondulations du terroir, s'approcher des crus mythiques en passant devant Pavie, Cheval Blanc, Angélus, Ausone, les 4 Châteaux 1^{er} Grands Crus classés A, Pétrus (appellation Pomerol)... Au milieu de cette balade (de 19,5 kilomètres), pourquoi ne pas s'accorder une pause détente à Château Pavie autour du « pique-nique grand cru » ?

Vélo : 32€/personne/jour

Pique-nique : 68€ (hors boisson)/personne

¹ Avec le chef Ronan Kervarrec aux fourneaux, Mylène Gelin pour l'accueil en tant que maîtresse de maison, et en salle Benoît Gelin en qualité de Maître Sommelier et Guillaume Bouillier en tant de maître d'hôtel.

« AU GRE DES VENTS », VOL AU DESSUS DU VIGNOBLE DE SAINT-EMILION*



Un vol au-dessus du vignoble de Saint-Emilion en montgolfière, dans le calme et le silence des airs, c'est l'occasion unique de le découvrir dans toute sa splendeur, égrenant ses propriétés de renommée mondiale. Un moment rare et hors du temps que l'on peut également conjuguer avec un pique-nique dans la campagne, élaboré par le Chef, Ronan Kervarrec. Une expérience à couper le souffle, pour des souvenirs mémorables.

Montgolfière : 380€/personne Dans
En partenariat avec La Ferme dans le Ciel

LES FORFAITS SEJOUR COMPRIS

« RENCONTRE AU GRE DES MAREES » D'OSTREICULTEURS DU BANC D'ARGUIN*

Voguer le long de la dune du Pilat, respirer l'air iodé et revigorant du Bassin d'Arcachon, rencontrer Yoann et Chloé, ostréiculteurs au banc d'Arguin, à Lège Cap Ferret, découvrir la patience et la bienveillance qu'ils accordent à leur élevage, prélude au plaisir gustatif inégalable dans nos assiettes. Pour profiter de ce moment, ce forfait inclut une nuit en chambre double Deluxe – Petit-déjeuner gourmand offert – Service chauffeur – Visite au Banc d'Arguin et dégustation d'huîtres – La taxe de séjour.

Tarif 2 jours/1 nuit pour deux personnes : 1375€
Les boissons et tout autre extra facturés en supplément.
Transport aller et retour au Banc d'Arguin inclus.
Valable de mai à fin octobre



« PIQUE-NIQUE ET BALADE BUCOLIQUE »

Besoin de se ressourcer loin des tracas du quotidien ? Pour profiter de cette parenthèse de bien-être, l'Hostellerie de Plaisance propose une nuit en chambre double Deluxe avec - Petit-déjeuner gourmand et balade avec deux vélos électriques offerts – Un pique-nique** (hors boisson) élaboré par le Chef Ronan Kervarrec – Un dîner en 6 mets à La Table de Plaisance (hors boisson), restaurant doublement étoilé au Guide Michelin – La taxe de séjour.



Tarif 2 jours/1 nuit pour deux personnes : 930€
Transport non inclus
Les boissons et tout autre extra seront facturés en supplément.
Valable de mai à fin octobre

« ESCAPADE AU GRE DES VENTS »



Envie de prendre de la hauteur ? L'offre « Escapade au gré des vents » comprend une nuit en chambre double Deluxe – Un petit-déjeuner gourmand – Un vol en montgolfière* – Un pique-nique (hors boisson) élaboré par le Chef Ronan Kervarrec – La taxe de séjour.

Tarif 2 jours/1 nuit pour deux personnes : 1270€

Les boissons et tout autre extra seront facturés en supplément.

Transport jusqu'au point de rendez-vous pour le départ et le retour en Montgolfière inclus.

Valable toute l'année

A propos de l'Hostellerie de Plaisance

Ce Relais & Châteaux est un véritable écrin de design et de lumière situé sur la rive droite du Bordelais, au cœur de la célèbre cité médiévale de Saint-Emilion qui compte parmi les sites et monuments les plus visités en France. Avec ses 14 chambres et 3 suites contemporaines signées Alberto Pinto, son décor de pierre, bois et verdure, son restaurant gastronomique doublement étoilé Michelin et la cuisine créative de Ronan Kervarrec, l'établissement invite à un séjour hors du temps. Les propriétaires, la famille Perse, ainsi que leur équipe menée par Mylène Gelin, maîtresse de maison, font aujourd'hui de cet endroit chargé d'histoire un lieu raffiné et convivial.

HOSTELLERIE DE PLAISANCE

5 Place du Clocher, 33330 Saint-Emilion

Tel. 33 (0)5 57 55 07 55 – Fax : 33 (0)5 57 74 41 11

Mail : contact@hostelleriedeplaisance.com

Site Internet : www.hostelleriedeplaisance.com

* Activité sujette aux aléas météorologiques et climatiques ainsi qu'aux heures de lever et coucher du soleil. Conditions de confirmation et d'annulation auprès du service de réservation de l'Hostellerie de Plaisance.

** Offre sujette aux aléas météorologiques et climatiques. En cas d'annulation pour cause de météo, le montant du pique-nique sera remboursé.