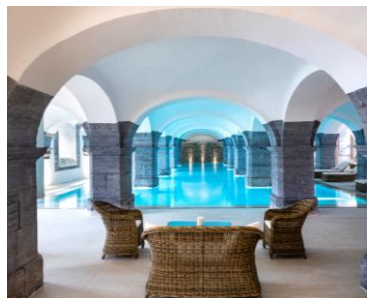


13 régions pour des centaines de destinations en France avec les Collectionneurs !

Cap sur les régions de France avec les Collectionneurs ! Cet été, les restaurateurs et hôteliers membres des Collectionneurs sont heureux d'accueillir à nouveau les voyageurs en quête d'expériences made in France. Réunies par les valeurs de curiosité, d'exigence et de générosité, les adresses sélectionnées proposent le bien-manger et le bien-dormir dans des maisons à taille humaine. Des destinations idéales, où les propriétaires ont mis en place des mesures d'hygiène et d'accueil adaptés, pour un voyage estival dans l'hexagone en famille, entre amis ou à deux. Le petit plus pour les voyageurs de la communauté ? 10% de remise au sein d'une centaine d'adresses participantes en étant membre du programme de fidélité. Le tour de France commence sur lescollectionneurs.com !



L'Auvergne-Rhône-Alpes à voir et à revoir

Une région qui réserve bien des surprises aux curieux qui voudront la visiter. Comme au **Cottage Bise** qui, entre produits faits maison et vins dénichés par le sommelier, propose un apéritif à emporter et à déguster sur les rives du lac d'Annecy. **À ne pas manquer ?** L'offre découverte « les Collectionneurs de Talloires », au choix deux nuits à l'**Abbaye de Talloires** ou au **Cottage Bise** avec un dîner chez l'un et chez l'autre pour deux fois plus de gourmandise. **Une étape dans la Drôme Provençale ?** Direction **Le Clair de la Plume** à Grignan pour découvrir la cuisine vivante et colorée du chef **Julien Allano**.

La Bourgogne-Franche-Comté et sa route des Grands Crus

Les voyageurs pourront (re)découvrir la région dans les yeux de **Clémence et Nicolas Chambon**, propriétaires de l'**Ermitage de Corton**, à deux pas de Beaune, qui proposent une expérience unique pour un séjour sur le thème de l'œnologie. Entre visite de la colline de Corton en combi Volkswagen de 1975 et révélation sur le pinot noir et le chardonnay, le vignoble bourguignon n'aura plus de secret pour qui voudra l'explorer façon 70's ! **Sur la route des vins ?** Halte à Tournus le temps d'un déjeuner ou de quelques nuits chez **Aux Terrasses** pour notamment découvrir la cuisine créative du chef **Jean-Michel Carette**.

L'air iodé de la Bretagne pour se ressourcer pendant la période estivale

Étape incontournable pour les amoureux de l'océan ? La **Villa Tri Men**, située à quelques kilomètres de Concarneau, pour un réveil les pieds dans l'eau et la rencontre avec **Anne Le Morvan**, directrice, qui saura conseiller les voyageurs en quête d'activités nautiques entre paddle, kayaks et balades en bateau. Pour goûter à toutes les saveurs de la Bretagne, le chef **Vincent David** offre une subtile alchimie de la terre et de la mer au restaurant **Le Pressoir** niché à Saint-Avé aux portes de Vannes.

Bienvenue en **Centre-Val de Loire**

Au **Château GOLF & SPA d'Augerville**, le parcours de golf 18 trous du domaine séduira les golfeurs confirmés en quête de défis entre fairway, bunker et rough. Les golfeurs en herbe apprécieront le cadre verdoyant du parc du château ou se laisseront tenter par une pause au spa, entre soin et espace sensoriel. **Une escale gastronomique ?** Le restaurant **La Table d'à Côté** à Orléans où le chef **Christophe Hay** a confié les rênes de la cuisine à la jeune cheffe **Marie Gricourt**.

L'Ile-de-France et ses lieux propices à la quiétude

À quelques kilomètres de la capitale, le **Domaine de la Corniche** à Rolleboise, entre gastronomie, spa et activités, est le lieu parfait pour une étape ainsi qu'un point de départ idéal pour découvrir la région. **Au programme ?** Promenade à vélo en bord de Seine ou balades dans les villages franciliens pour découvrir des points de vue époustouflants ou des sites insolites sous la recommandation des roadbooks proposés par l'hôtel. Au **Tremblay-sur-Mauldre**, les gourmets pourront découvrir, au sein du restaurant **Numéro 3**, l'approche culinaire 'vi-gétale' du chef **Laurent Trochain** qu'il compose grâce aux produits issus de ses potagers ou de ses collaborations avec les producteurs et artisans français.

Le **Grand-Est** pour un voyage « à l'épicurienne »

Jérôme Jaegle, chef du restaurant **l'Alchémille** à Kaysersberg, propose chaque semaine un panier à emporter avec les produits de son potager, entre légumes et herbes sauvages. **Le petit plus ?** Des recettes simples à réaliser à partir des ingrédients du panier. Près de Reims, immersion garantie dans les saveurs champenoises au **Manoir Henri Giraud** au cœur des coteaux de Champagne inscrits au patrimoine de l'UNESCO ! La visite privée du domaine et les dégustations commentées transforment le voyage des épicuriens en une parenthèse insolite.

Les **Hauts-de-France** pour un été inoubliable

Sur la route des vacances, un arrêt au restaurant **Nature** à Armentières s'impose. Le chef **Nicolas Gautier** s'est entouré de producteurs locaux pour une cuisine qui conjugue traditions et modernité. **Besoin d'un break bien-être ?** Direction le **Royal Hainaut Spa & Resort Hotel** à Valenciennes. Dans un Monument Historique du XVIIIe siècle, cet hôtel musée offre notamment un spa de 1200 m² dédié au bien-être avec son emblématique piscine nichée sous les voutes de pierres bleues.

La **Normandie**, entre terre et mer

Aux **Jardins de Coppélia**, les voyageurs apprécieront un réveil tout en douceur près de **Honfleur** accompagné d'une nouvelle expérience « les pieds dans l'herbe », un pique-nique gastronomique à déguster dans le parc de 7 hectares soit côté "bassin" ou côté "jardin". **Envie d'une expérience à table ?** Direction le restaurant **l'Odas** à Rouen pour partir à la rencontre du chef **Olivier Da Silva** et de sa cuisine inventive que ne manque pas d'audace.

La **Nouvelle Aquitaine** pour des souvenirs inoubliables

Entre parcs naturels, virées à bicyclette le long des rivières et randonnées pédestres, **Patrice Armengau et Etienne Clauzel**, propriétaires de la **Villa Mirasol**, partageront leurs plus précieux conseils pour partir à la découverte des Landes. Aux portes de l'entre deux mers à l'**Auberge Saint-Jean**, le chef **Thomas L'Hérisson** propose une cuisine inspirée du riche terroir bordelais et de ses voyages à l'étranger dans cette bâtisse historique qui offre une vue panoramique sur la rivière Dordogne.

L'**Occitanie**, côté mer, montagne ou campagne

À la recherche d'une expérience champêtre ? Rendez-vous à Rodez au **Château Labro** pour un séjour au vert avec un "pique-nique made in Labro" à déguster dans le parc du château en contemplant un coucher de soleil au milieu des vignes ou à l'ombre du grand noyer. Côté Méditerranée, sur le port de Banyuls, le chef **Pascal Borrell** invite les voyageurs à « goûter la Catalogne des deux côtés des Pyrénées » dans son restaurant **Le Fanal**.

Les **Pays-de-la-Loire** pour des vacances en famille

À la Baule, à l'Hôtel **le Saint-Christophe**, les enfants sont rois : chambre séparée et communicante avec lits superposés, coffre aux trésors ou encore bibliothèques extraordinaires. **Sur la route des châteaux de la Loire** ? Une escale à Saumur au restaurant **Le Gambetta** s'impose où le chef **Mikaël Pihours** réhausse les produits locaux avec des saveurs lointaines, des baies de Tasmanie au poivre sauvage des Batak.

La **Provence-Alpes-Côte d'Azur** et son charme indémodable

Près de Marseille et des calanques de Cassis, les voyageurs tomberont sous le charme de **La Magdeleine – Mathias Dandine**, une bastide du XVIII^e située au cœur d'un parc de 2 hectares. Côté gastronomie, le chef **Mathias Dandine** met en lumière les produits locaux et de saison. Un peu plus au nord, à Cadenet, un nouveau rendez-vous voit le jour chez la cheffe **Nadia Sammut**. La Cour de Ferme de **l'Auberge La Fenière** devient un marché permanent où paysans, pêcheurs, éleveurs, vigneron et voyageurs se rencontrent. **Envie de découvrir une nouvelle philosophie de vie** ? Cet été, le **Domaine des Clos**, proche de Nîmes, propose dans un cadre intime et préservé des stages de bien-être autour du yoga et de l'ayurvéda. Débutant ou confirmé, il est temps de se ressourcer !

La **Corse**, entre farniente et dépaysement

Près du port de Saint-Florent, **La Dimora Hôtel & SPA** est idéale pour se retrouver en toute intimité sur l'Île de Beauté. Les voyageurs auront le choix de se relaxer entre les authentiques jardins méditerranéens, la piscine ou encore le bain bouillonnant. **Amateurs de saveurs méditerranéennes** ? Le rendez-vous est pris au restaurant **A Terrazza** de l'Hôtel **Demeure Les Mouettes** posté sur le rivage d'Ajaccio où le chef **Alexis Vergnory** met à l'honneur la méditerranée à travers sa cuisine d'auteur.



À propos des **Collectionneurs**

Les Collectionneurs, présidés par Alain Ducasse, rassemblent les restaurateurs, les hôteliers et les voyageurs, qui ont le goût des voyages. La curiosité, l'exigence et la générosité sont les valeurs partagées qui fondent la communauté. En 2020, 585 adresses de restaurateurs et hôteliers à l'écoute des voyageurs ont été sélectionnées par les Collectionneurs. Pour échanger, découvrir et proposer de nouvelles adresses, les Collectionneurs se retrouvent sur lescollectionneurs.com

Contact Presse

Elsa Bergamo / Théa Malaquin

T. 01 78 94 78 32 / 78 36 – presse@lescollectionneurs.com