

LE PAVILLON DE LA ROTONDE, TOUT L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Au cœur de l'ancienne station thermale de Charbonnières-les-Bains, à seulement quelques encablures de Lyon, dans un parc paysager de 3 hectares, le Pavillon de la Rotonde invite à vivre une expérience unique, où chaque détail atteint la perfection. Hôtel 5 étoiles et Relais & Châteaux, le Pavillon de la Rotonde illustre pleinement le plaisir de recevoir avec des prestations ultra haut de gamme récompensées par les plus prestigieuses des distinctions hôtelières.

Lieu de séjour idyllique, Le Pavillon de la Rotonde accueille également entre ses murs un Spa de 900 m², propice au plaisir et à la détente.

Enfin, c'est au sein du Pavillon de la Rotonde que s'est installé le Restaurant Philippe Gauvreau 2 étoiles Michelin, étape incontournable de la gastronomie lyonnaise.

Une adresse entièrement dédiée aux plaisirs des sens...



LE PAVILLON DE LA ROTONDE, L'ART DE RECEVOIR

À quelques mètres du célèbre Casino Le Lyon Vert s'élève une somptueuse bâtisse couleur crème : l'hôtel 5 étoiles et Relais & Châteaux, Le Pavillon de la Rotonde.

Au premier regard, l'on sera séduit par son architecture résolument contemporaine, inattendue au cœur de ce sublime parc paysager qui l'entoure.

L'attention sera ensuite retenue par les influences Art déco que l'on devine çà et là, dans les larges ouvertures arrondies, dans les lignes angulaires ou le choix de l'épure.

Propices aux plus beaux séjours, les 8 chambres et 8 suites du Pavillon de la Rotonde bénéficient du confort le plus luxueux (écran plasma avec satellite et lecteur DVD, coffre-fort, Wifi, room service 24h/24...) et d'un cachet unique, réinterprétation moderne du style 1930. S'ouvrant toutes sur de spacieuses terrasses aménagées, elles offrent également une vue exceptionnelle sur le parc alentour.

De proportions généreuses (55m²) et parfaitement équipées, les 8 chambres sont dotées d'une décoration recherchée, aux couleurs chaudes et aux finitions soignées : le juste équilibre entre élégance et prestations haut de gamme.

Les Junior suites (75m²) offrent la même richesse de couleurs et de belles matières. Elles jouissent en outre de petits salons, aux canapés profonds et aux tables basses laquées. Chaque suite compte également un bureau. Elles sont aussi dotées de vastes salles de bains, baignées par la lumière du jour. Composées d'une douche hammam et d'une baignoire jacuzzi avec chromothérapie, elles invitent à la relaxation, loin de la frénésie urbaine.

Pour parfaire le plaisir, suites et chambres disposent en outre d'un accès direct au Spa de 900 m² et le service d'étage attentionné saura combler les plus exigeants.

Cet univers de luxe et de quiétude se décline dans l'ensemble du Pavillon, qu'il s'agisse du bar cosy avec sa cheminée et sa cave « nid d'abeilles » qui met en scène les millésimes, de la chaleureuse bibliothèque ou des salons privatisables, à la vue imprenable. Autant de lieux qui invitent au délassement, à la tranquillité et à la sérénité. L'été, c'est une vaste terrasse panoramique qui incite à savourer le charme et la quiétude du cadre.





LE RESTAURANT PHILIPPE GAUVREAU, L'ESPRIT D'UNE GRANDE MAISON

Au Restaurant Philippe Gauvreau, professionnalisme, sensibilité et justesse se conjuguent pour offrir, de la cuisine à l'accueil, en passant par le service, un moment d'exception.

LA BELLE HISTOIRE

Après avoir travaillé dans des maisons aussi prestigieuses que le Grand Véfour à Paris, c'est avec Jacques Maximin, (au Négresco, puis chez Ledoyen à Paris) que Philippe Gauvreau va faire ses classes et affirmer sa vocation et sa personnalité.

En 1992, il se voit confier par Hubert Benhamou et Isidore Partouche les cuisines de la Rotonde, toujours en étroite collaboration avec Jacques Maximin.

Avec ses complices Frédéric Fass et Alain Gousse, il travaille alors à faire de La Rotonde un lieu d'excellence, en accord avec les ambitions du prestigieux Casino Le Lyon Vert. Après un premier macaron Michelin en 1994, un second ne tarde pas à venir récompenser les talents du Chef et de sa brigade en 2000.

Le restaurant La Rotonde connaît une renommée internationale.

En 2009, Philippe Gauvreau, toujours accompagné de Frédéric Fass et d'Alain Gousse, se lancent dans une nouvelle aventure avec la création du Restaurant Philippe Gauvreau, au cœur de l'hôtel Le Pavillon de la Rotonde : un lieu de prestige à la hauteur de ses talents, où tout est mis en œuvre pour une cuisine qui vise l'excellence, d'ores et déjà saluée par deux étoiles Michelin.

UNE SALLE COMME LES PRÉMICES DE DÉLICIES

Philippe Gauvreau, exigeant, a cherché à ce que son restaurant éponyme illustre parfaitement le désir de perfection qui motive toute sa démarche créative.

Il sait en effet que le bonheur d'être dans une grande maison commence dès l'accueil, se poursuit avec le service, s'épanouit grâce au cadre de la salle et est exalté par les assiettes.

En harmonie avec l'environnement extérieur, le restaurant, à la décoration signée par l'architecte d'intérieur Alexandra Ellena, a été imaginé comme le prolongement du parc qui s'étend aux pieds de la salle, suspendue à 30 mètres du sol.

En arrivant dans l'espace bar, on découvre la cave traitée comme un grand tableau d'art cinétique. La salle de 186 m², dont le sol est habillé d'une profonde moquette brun foncé, jouit de larges fenêtres donnant sur le parc.

Les rideaux, parois japonaises en cachemire ou en tissu découpé au laser, ont été conçus pour laisser filtrer une lumière toujours tamisée. Le soir, une centaine de perles de verre (Bocci) illuminent la baie vitrée et mettent en scène la vue sur cet écrin de verdure. Aux murs, dans une palette déclinée du vert anis aux bruns, une « exubérante végétation » de plumes miroite subtilement au gré des éclairages.

Dans le même esprit, on retrouve au plafond du petit salon un médaillon central. Autres jeux de lumière avec les assises et dossiers des fauteuils (créations Art & Form) dont le tissu change de nuances selon les angles de vue. Une allure résolument contemporaine où se rappelle la nature de-ci de-là, tel un hommage aux saisons, source de l'inspiration du Chef.

L'été, la terrasse sera le lieu idéal pour déguster apéritifs, cafés, digestifs et brunchs en savourant le temps qui passe...





TOUT LE PLAISIR DE LA GRANDE CUISINE

Inventive, évolutive, la cuisine de Philippe Gauvreau est généreuse mais avec finesse, juste équilibre entre le goût et des couleurs toujours renouvelées. C'est avant tout une cuisine empreinte de fraîcheur et gorgée de soleil, influencée par de nombreuses années passées au bord de la Méditerranée.

Le Chef décline avec élégance les envies et signe une carte respectueuse des produits comme des saisons. Ne travaillant que le meilleur, il ne cesse de se remettre en question pour sublimer au mieux les mets, révéler les saveurs et séduire les papilles.

Composant ses assiettes telles des aquarelles, il imagine sa cuisine comme l'on crée une partition, en pensant aux accords et en rejetant toute fioriture inutile. C'est une cuisine vraie, sans faux-semblant, et qui sait parler à chaque sens.

UNE CAVE D'EXCEPTION

Parce qu'une cuisine d'exception exige les plus beaux accords mets et vins, le Restaurant Philippe Gauvreau jouit d'une cave à vins unique, sous la houlette d'Alain Gousse, Chef Sommelier et vice Master of Port.

C'est depuis 1994 que les deux artistes travaillent de concert pour offrir de véritables expériences gustatives. Leur complicité est tangible et s'exprime à merveille, Alain Gousse soulignant de ses choix toujours justes les créations tout en finesse du Chef. Amoureux des trésors de la vigne, celui qui débuta dans la profession il y a près de 25 ans n'a de cesse de sillonner les régions pour chercher les flacons les plus purs, les plus rares. La carte des vins du Restaurant Philippe Gauvreau compte donc les plus beaux crus des grandes maisons comme des cuvées confidentielles et elle s'enrichit continuellement. Ainsi, la carte des vins du Restaurant fait elle dialoguer les plus beaux Bourgognes et Bordeaux rouges avec des maisons méconnues de la Vallée du Rhône. Vins de Chablis, Sancerre et Bourgognes blancs tutoient les crus d'Alsace et les Côtes du Rhône. Les vins rosés se font légers et fruités, les Champagnes pétillent d'élégance. Et Alain Gousse est fier de présenter une des plus riches offres de Portos de France.

Chaque week-end, samedi et dimanche, le Pavillon de la Rotonde décline des formules originales et propose sur réservation :

Brunch de 12h à 14h30

Élaboré par le Chef Philippe Gauvreau, il est servi sous forme de buffet, (apéritif, vin et café compris) dans l'élégant bar lounge ou en terrasse. La promesse de moments de détente de tous les sens.

- Brunch** (apéritif, vin et café compris) 60 € par personne
- Brunch** (tout au champagne) 75 € par personne

Pour toute réservation au Brunch, le cours d'aquagym et l'accès au spa de 10h à 12h sont offerts les samedis.





UNE ÉQUIPE DÉDIÉE À FAIRE DE L'HOTELLERIE UN VÉRITABLE ART DE VIVRE

PHILIPPE GAUVREAU - CHEF CUISINIER

2011	Trophée Gault Millau
2010	Restaurant Philippe Gauvreau - Grand Chef Relais & Châteaux
Depuis 2009	« Restaurant Philippe Gauvreau » à Charbonnières-les-Bains
1993-2009	« La Rotonde » à la Tour de Salvagny <i>Chef de Cuisine</i> 2000 : 2 étoiles au Guide Michelin à 35 ans. 25 Novembre 1997 : 1 ^{er} Prix Concours Pierre Taittinger 23 Avril 1997 : 1 ^{er} Prix Concours Paul Louis Meissonnier 1995 : 1 ^{re} Clé d'Or de l'année Gault et Millau 1994 : 1 étoile au Guide Michelin à 29 ans
1990-1992	Richemond Tremoilles à Paris • Chef de Cuisine
1988-1990	Ledoyen à Paris • Sous Chef, avec Jacques Maximin
1987-1988	Le Négresco à Nice avec Jacques Maximin • Chef de Partie
1986	Malliouhana Hôtel à Anguilla (Antilles) • Chef de Partie, avec Joe Rostang
1985-1986	La Bonne Auberge à Antibes • Chef de Partie, avec Joe Rostang
1984-1985	Le Grand Véfour à Paris • Premier Commis
1982-1984	Le Quai des Ormes à Paris • Commis de Cuisine, avec Masraff
1980-1982	Apprentissage à la Vieille Maison à Chartres • CAP, avec M. Roger

Association : Toques Blanches.

Distinctions : Trophée Gault Millau 2011 - 3 étoiles Bottin Gourmand - 2 macarons Michelin (1^{re} en 1994, 2^e en 2000) - Clé d'Or en 1995 - 1^{er} prix Taittinger en 1997 - 1^{er} prix Paul Louis Meissonnier en 1997.

Spécialités :

- Quatre foies pressés d'artichauts cuits et crus.
- Tajine de homard entier aux petits farcis, cassolette de semoule à l'aubergine confite, jus de crustacés aux épices orientales.
- Canard étouffé de Challans cuit à la broche rosé.
- Cannellonis de chocolat amer à la glace de crème brûlée.

Parce que la cuisine est avant tout une question de générosité, de partage et de transmission, Philippe Gauvreau a à cœur de partager son savoir-faire unique. Depuis 10 ans, il ouvre ainsi les portes de sa cuisine aux gourmands... de tout âge ! Philippe Gauvreau initie ainsi gastronomes comme gastrogones aux secrets des arts culinaires : ingrédients, techniques, saveurs...



ALAIN GOUSSE - CHEF SOMMELIER

- Depuis 2009** **Restaurant Philippe Gauvreau** à Charbonnières-les-Bains - Chef Sommelier
- 1995-2009** **La Rotonde** à Charbonnières-les-Bains - Chef Sommelier
- 23 avril 1997** **1^{er} Prix concours Paul Louis Messonnier**
- 1994** **Hôtel de Crillon** à Paris, Second - Sommelier
- 1993** **Hostellerie du Vallon de Valrugues** à Saint Rémy de Provence
Chef Sommelier et Directeur de Restaurant
- 1992** **Finaliste au concours du Meilleur Sommelier de France**
- 1990** **Hostellerie des Clos** à Chablis - Chef Sommelier
- 1987** **La Tour d'Argent** à Paris - Chef Caviste, puis Sommelier avec David Ridgway
-



LA CARTE

LES CLASSIQUES DE PHILIPPE GAUVREAU

depuis janvier 1993

Il était une fois... Quatre foies pressés **43 €**
 Palet de haricots verts extras fins, artichaut poivrade,
 Langues de canard, quelques feuilles de salade,
 Tuile dentelle croustillante.

Grosse morille « Jumbo » farcie de cuisses de grenouilles, **54 €**
 Et queues d'écrevisses,
 Jus de poulette « noix » et sauce onctueuse à l'ail doux.

Le homard « Breton » entier cuit en Tajine, **85 €**
 Petits farcis, cassolette de semoule à l'aubergine confite,
 Jus de crustacés aux épices orientales.

Le canard étouffé de Challans cuit à la broche rosé. **58 €**
Présenté, levé et pressé devant vous, en deux services :
1^{er} service : Le filet avec la peau croustillante, fleur de courgette farcie
 sur une polenta poêlée au citron confit, jus grasouillet.
2^{ème} service : La cuisse rôtie au four, filet mignon et son rosti d'abats,
 feuilles de salade et ses pommes soufflées, sauce au sang.

Servi pour 2 Personnes, prix par personne.

Cannellonis de chocolat amer à la glace de crème brûlée, **22 €**
 Sauce chocolat Guanaja.



Tous les fromages affinés proviennent de chez Renée Richard **16 €**
Faisselle à la crème **9 €**



Pain de fabrication Maison à base de farines issues de l'agriculture biologique

Nos produits d'exception nous sont fournis :

Les viandes : Boucherie Triollet, MOF

Le canard de Challans : Maison Burgaud

Le foie gras : Maison Masse

Les fromages : La Mère Richard

Le chocolat : Valrhona



CARTE D'IDENTITÉ

PAVILLON DE LA ROTONDE

Frédéric FASS, *Directeur* (1)

RESTAURANT PHILIPPE GAUVREAU

Philippe GAUVREAU, *Chef doublement étoilé* (2)

Frédéric FASS, *Directeur* (1)

Alain GOUSSE, *Sommelier* (3)

Jours d'ouverture

Restaurant : du mardi au samedi - midi et soir

Hôtel : 7 jours sur 7 - 24h sur 24

Spa : tous les jours de 9h à 21h

Accès

(à 15 minutes de Lyon)

A6 : Sortir Porte du Valvert, suivre direction Tassin/Roanne puis Charbonnières-Centre.

A43 : À proximité de Lyon, prendre périphérique Nord, suivre direction Roanne/Paris puis Charbonnières-Centre.

A7/A72 : Suivre direction Roanne/Paris. Après tunnel de Fourvière, sortir Porte du Valvert, direction Tassin le Bourg puis Charbonnières-Centre.





LE GROUPE PARTOUCHE

Groupe de loisirs français créé en 1973 par Isidore Partouche, le groupe Partouche est aujourd'hui le premier groupe européen de casinos. Il possède une quarantaine de casinos, une quinzaine d'hôtels et cinq établissements thermaux.

Le groupe Partouche réalise en 2009-2010 un chiffre d'affaires de 478,1 millions d'euros et emploie 6 000 personnes dans 5 pays.

En 1991, le groupe fait l'acquisition du casino historique de la région lyonnaise, le Casino Le Lyon Vert.

Héritier d'une fabuleuse histoire, initiée en 1890, le Casino Le Lyon Vert témoigne du sens esthétique incomparable des architectes de la Belle époque.

De la générosité des volumes au détail le plus infime, l'établissement exprime la riante insouciance et l'optimisme communicatif des années 30, érigés en véritable art de vivre.

Au fil des temps, le Lyon Vert n'a jamais cessé de se moderniser pour anticiper les envies de sa clientèle.

Aujourd'hui, véritable référence dans le monde des casinos (premier casino du groupe Partouche et deuxième casino de France, avec son parc de 400 machines à sous) sa renommée dépasse largement les frontières de l'Hexagone.

