



R
PAVILLON
de la
ROTONDE
*Hôtel**** - Spa - Restaurant*

DOSSIER DE PRESSE



LE RESTAURANT PHILIPPE GAUVREAU ET LE PAVILLON DE LA ROTONDE L'HÔTELLERIE COMME UN ART DE VIVRE

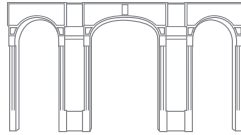
Implanté au cœur de l'ancienne station thermale de Charbonnières-les-Bains, le Pavillon de la Rotonde jouit d'une situation unique à seulement quelques encablures de Lyon.

Entouré d'un écrin de verdure et de paix, avec son parc paysager de plus de trois hectares, cet établissement de prestige bénéficie ainsi d'un emplacement privilégié, propice au plaisir et à la détente.

À la fois Hôtel 5 étoiles, espace bien-être avec un Spa de 900 m², et abritant en ses murs le doublement étoilé Restaurant Philippe Gauvreau, le Pavillon de la Rotonde est un lieu entièrement dédié aux plaisirs des sens et fait de l'hôtellerie un véritable art de vivre.







I. LE PAVILLON DE LA ROTONDE, UN HÔTEL COMME UN ÉCRIN

A dresse d'exception, hôtel 5 étoiles, le Pavillon de la Rotonde invite à vivre une expérience unique, où chaque détail atteint la perfection.

À quelques mètres du célèbre Casino Le Lyon Vert, le Pavillon de La Rotonde est au cœur d'un élégant parc paysager. De facture contemporaine, son architecture s'inspire aussi des réalisations Art Déco, avec ses larges ouvertures arrondies et ses lignes angulaires et épurées, ce qui offre au Pavillon une allure unique dans l'univers de l'hôtellerie haut de gamme.

L'hôtel propose 16 chambres ou suites au luxueux confort, allant de la chambre classique de 55 m² à la Junior suite de 75 m² (hors terrasses). Toutes réinterprètent dans un esprit contemporain le style 1930, le déclinant différemment pour que chacune soit unique.

De proportions généreuses, les 8 chambres allient ainsi le confort le plus moderne (écran plasma avec satellite et lecteur DVD, coffre-fort, WIFI, room service 24h/24...) à une décoration recherchée, aux couleurs chaudes et aux finitions soignées. Un personnel attentionné et le calme des lieux s'ajoutent à ces prestations haut de gamme.

Les Junior suites 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.

Les Suites comme les chambres s'ouvrent sur de spacieuses terrasses aménagées, permettant de profiter du parc alentour, havre de paix luxuriant. Et toutes disposent d'un accès direct au Spa de 900 m²...

Tout a donc été conçu pour faire d'un séjour au Pavillon de la Rotonde un moment d'exception.

Bien plus, 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 propices au délasserment, 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.

En 2009, le Pavillon de la Rotonde a été récompensé par la plus prestigieuse des distinctions hôtelières : la 5^e étoile qui est venue saluer le standing, les prestations et les qualités ultra haut de gamme de l'établissement.

En rejoignant le club très sélect des hôtels 5 étoiles, le Pavillon de la Rotonde confirme plus que jamais sa place unique au sein du paysage hôtelier.







PHILIPPEGAUVREAU
Restaurant

II. LE RESTAURANT PHILIPPE GAUVREAU, LA CRÉATION D'UNE GRANDE MAISON

Le Chef Philippe Gauvreau, entré à la Rotonde en 1993, a depuis longtemps été salué par le Guide Michelin, référence de la gastronomie, qui lui a décerné un deuxième macaron en 2000. En créant un Restaurant à son nom,

Le Pavillon de la Rotonde offre à ce chef de grande envergure un nouveau lieu de prestige à la hauteur de ses talents, où tout est mis en œuvre pour une cuisine qui vise l'excellence. Sous l'égide de Philippe Gauvreau et Frédéric Fass, l'hôtellerie se transforme ainsi en un véritable art de vivre.

Une grande aventure humaine et culinaire

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. Professionnalisme, sensibilité et justesse se conjugueront pour offrir, de la cuisine à l'accueil, en passant par le service, un moment d'exception.

En 2000, un second macaron Michelin viendra ainsi récompenser les talents du Chef

et de sa brigade. Le restaurant La Rotonde connaît une renommée internationale.

En quittant le restaurant La Rotonde pour le tout nouveau restaurant à son nom, il offre ainsi une nouvelle dimension à ses prestations.

En 2009, il ouvre une nouvelle page de l'histoire de la gastronomie : en homme de défis, Philippe Gauvreau souhaite continuer à séduire, à surprendre et à se dépasser. Il investit donc les murs du Pavillon de la Rotonde où il crée un restaurant à son nom : le Restaurant Philippe Gauvreau, un lieu de prestige à la hauteur de ses talents, où tout est mis en œuvre pour une cuisine qui vise l'excellence.

La carte des vins sera de nouveau laissée aux soins d'Alain Gousse tandis que Frédéric Fass est nommé Directeur de l'ensemble de l'établissement, un poste venant récompenser ses qualités relationnelles et professionnelles. Les trois compères de toujours continuent à écrire leur histoire de l'art de vivre.

Couleurs, parfums et saveurs

Inventive, évolutive, la cuisine de Philippe Gauvreau est généreuse mais avec finesse, juste équilibre entre des saveurs et des couleurs toujours renouvelées.

C'est avant tout une cuisine de saison, gorgée de soleil et influencée par ses nombreuses années passées au bord de la Méditerranée.

Philippe Gauvreau décline avec élégance les envies et les produits, en ne travaillant que le meilleur, pour des assiettes composées 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.

Un lieu, des saveurs, des sensations : c'est une expérience unique que nous propose de vivre le Restaurant Philippe Gauvreau.

Aujourd'hui, le Restaurant Philippe Gauvreau est plébiscité par la critique et accueille une clientèle de toutes les nationalités.

Le Restaurant Philippe Gauvreau, une nouvelle adresse pour de plus grandes exigences.





Une décoration feutrée pour une atmosphère tout en douceur

Philippe Gauvreau, exigeant, sait 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.

Il a donc naturellement cherché à ce que son Restaurant éponyme ait une décoration aussi soignée que l'est sa cuisine, qu'elle en soit un reflet et un auxiliaire.

Forte de ces recommandations, Alexandra Ellena, architecte d'intérieur, a conçu le Restaurant Philippe Gauvreau comme le prolongement du parc qui s'étend aux pieds de la salle.

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.

Avec ces couleurs sobres et le mobilier aux lignes épurées, Alexandra Ellena a offert au Restaurant Philippe Gauvreau une allure résolument contemporaine tout en introduisant, par touches, un peu de nature, comme un hommage aux saisons qui passent, source de l'inspiration du Chef.

Une cave d'exception

Pour sublimer sa cuisine, Philippe Gauvreau fait confiance depuis longtemps à Alain Gousse, Chef Sommelier et vice Master of Port.

Depuis 1994, les deux artistes travaillent ainsi de concert, créant les accords mets et vins les plus harmonieux. 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 chercher les flacons les plus purs.

La carte des vins du Restaurant Philippe Gauvreau compte donc les plus beaux

crus des grandes maisons et elle s'enrichit continuellement.

Alain Gousse parcourt en effet régulièrement la France à la découverte de vins confidentiels, qui sauront séduire et surprendre la clientèle.

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 a à cœur de présenter une des plus riches offres de Portos de France.

BIOGRAPHIE ALAIN GOUSSE

Depuis 2009

1995-2009

23 avril 1997

1994

1993

1992

1990

1987

Restaurant Philippe Gauvreau à Charbonnières-les-Bains - Chef Sommelier

La Rotonde à la Tour de Salvagny - Chef Sommelier

1^{er} Prix concours Paul Louis Messonnier

Hôtel de Crillon à Paris, Second - Sommelier

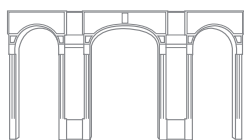
Hostellerie du Vallon de Valrugues à Saint Rémy de Provence - Chef Sommelier et Directeur de Restaurant

Finaliste au concours du Meilleur Sommelier de France

Hostellerie des Clos à Chablis - Chef Sommelier

La Tour d'Argent à Paris - Chef Caviste, puis Sommelier avec David Ridgway





III. LE SPA, ESPACE BIEN-ÊTRE HORS NORME

Soucieuse d'apporter les meilleures attentions et de répondre aux attentes haut de gamme de sa clientèle, l'équipe du Pavillon de La Rotonde a choisi d'enrichir ses prestations de prestige. Un Spa a ainsi été intégré à l'établissement, à mi-chemin entre la thalassothérapie et l'institut de beauté.

À l'image du Pavillon, il décline des tons de brun qu'il marie avec une certaine minéralité (murs blancs autour de la piscine, mosaïque bleue...), pour une parfaite plénitude des lieux.

Cabines de gommage, douche aux huiles essentielles et cabines ont été aménagées au cœur des 900 m² du Spa. On se laissera séduire par les soins de la marque italienne Comfort Zone, produits exclusifs proposant des formules raffinées, à la pointe de la recherche, qui s'appuient sur une approche douce et naturelle inspirée du savoir-faire oriental.

Plus particulièrement, la gent masculine découvrira la gamme australienne de soins naturels pour hommes VitaMan, qui intègre des extraits uniques de plantes soignantes et apaisantes aux propriétés reconnues depuis des milliers d'années.

Autant de sensations inédites qui combleront celles et ceux qui aspirent à l'équilibre et à la beauté. Lumières tamisées, musique douce et alliance de bois et de faïence viennent parfaire l'harmonie entre le corps et l'esprit. La majestueuse piscine et son eau à 27 °C incitent à se prélasser sur ses abords et à se plonger dans la contemplation du paysage qu'offrent les baies vitrées.

En été, une terrasse extérieure prolonge les plaisirs, ouverte sur trois hectares de végétation.

Idéal pour laisser loin derrière toutes les tensions, sont encore proposés un hammam, un sauna et une salle de fitness avec une Power Plate.

Le Spa s'inscrit pleinement dans la recherche de l'excellence affichée par les dirigeants du Pavillon de la Rotonde.

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

DES SAMEDIS SPORTIFS

Cours d'aquagym et accès au spa de 10h à 12h offerts

Brunch : 58 € par personne

Brunch et Spa : 90 € par personne

DES DIMANCHES GOURMANDS

Brunch : 58 € par personne

Brunch et Spa : 90 € par personne

Brunch 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.

NOUVEAU ! Tous les jeudis, nocturne jusqu'à 21h30.



CARTE D'IDENTITÉ

PAVILLON DE LA ROTONDE

Serge PARTOUCHE, *Directeur Général* (1)

Frédéric FASS, *Directeur* (2)

RESTAURANT PHILIPPE GAUVREAU

Philippe GAUVREAU, *Chef doublement étoilé*

Frédéric FASS, *Directeur* (2)

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.





BIOGRAPHIE PHILIPPE GAUVREAU

Depuis 2009 « Restaurant Philippe Gauvreau » à Charbonnières-les-Bains

1993-2009 « La Rotonde » à la Tour de Salvagny

Chef de Cuisine

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 : 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 Meyssonier 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.







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 2007-2008 un chiffre d'affaires de 481,7 millions d'euros et emploie 6 086 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.




PAVILLON
de la
ROTONDE
*Hôtel***** - Spa - Restaurant*

3, avenue du Casino - 69260 Charbonnières-les-Bains
Adresse GPS : 3, avenue Georges Bassinet - 69260 Charbonnières-les-Bains
Tél. +33(0)4 78 87 79 79 - contact@pavillon-rotonde.com
www.pavillon-rotonde.fr



© Crédits photos : Stephen Clément - Contrejour - Groupe Partouche • Création : contact@espritdessens.net