

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





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

Le vendredi 6 mars, le Restaurant Philippe Gauvreau ouvrira ses portes,  
au sein du prestigieux Pavillon de la Rotonde.

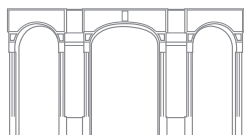
Implanté au cœur de l'ancienne station thermale de Charbonnières-les-Bains,  
Le Pavillon de la Rotonde jouit d'une situation unique à seulement  
quelques encablures de Lyon.

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

À la fois hôtel 4 étoiles Luxe et espace bien-être, le Pavillon de la Rotonde  
accueille aujourd'hui un nouveau lieu entièrement dédié aux plaisirs  
des sens et fait ainsi de l'hôtellerie un véritable art de vivre :  
Le Restaurant Philippe Gauvreau.







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

À quelques mètres du célèbre Casino Le Lyon Vert, le Pavillon de La Rotonde est au cœur d'un élégant parc paysager de plusieurs hectares. 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 m<sup>2</sup> à la Junior suite de 75m<sup>2</sup> (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 m<sup>2</sup>...

**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.





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.

Aujourd'hui 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.



PHILIPPEGAUVREAU  
Restaurant

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

### Le restaurant La Rotonde, 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 1993, il se voit confier par Hubert Benhamou et Isidore Partouche les cuisines de la Rotonde, toujours en étroite collaboration avec Jacques Maximin. En 1994, il obtiendra un premier macaron Michelin. 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.

Professionalisme, 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 vient récompenser les talents du Chef et de sa brigade. Aujourd'hui, Philippe Gauvreau est ainsi estimé par ses pairs et reconnu d'une large clientèle de toutes nationalités. En quittant le restaurant La Rotonde pour le tout nouveau restaurant à son nom, il entend offrir une nouvelle dimension à ses prestations. En homme de défis, il souhaite continuer à séduire, à surprendre et se dépasser.

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

#### *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.

Avec son nouveau restaurant, doté d'une cuisine de 260 m<sup>2</sup>, le Chef doublement étoilé entend perpétuer ce savoir-faire.



## 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 un décor aussi soigné que l'est sa cuisine, qu'il en soit un reflet et un auxiliaire.

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

Cette diplômée de l'ESAG PENNINGHEN (Ecole Supérieure d'Art Graphiques et d'Architecture Intérieure), école parisienne renommée, a ainsi privilégié des accords d'ébène, de camel et de vert.

En arrivant dans l'espace bar, on découvre la cave traitée comme un grand tableau d'art cinétique.

La salle de 186 m<sup>2</sup>, 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.

« J'ai un rapport particulier à la lumière, explique Alexandra Ellena, ceci est peut-être l'héritage de mes années passées dans le cinéma »

Au mur, 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 lumières avec les assises et dossiers des fauteuils (créations Art & Form) dont le tissu change de nuances selon les angles de vue.

« J'aime travailler particulièrement le tissu, en déclinant les multiples teintes disponibles et jouer sur les effets de matières » commente Alexandra Ellena.

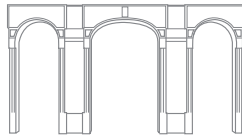
Alexandra Ellena a donc pris le parti de la simplicité et de la distinction en privilégiant un mobilier aux lignes épurées et une gamme de teintes végétales. Elle a offert au Restaurant Philippe Gauvreau une allure résolument contemporaine tout en introduisant, par touches, un peu de nature, comme un hommage aux saisons qui passent, source de l'inspiration du Chef.

C'est une expérience unique que nous proposons de vivre le Restaurant Philippe Gauvreau.

Le Pavillon de la Rotonde réussit le pari d'allier bien-être et volupté.







### 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.

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

Deux cabines de gommage, une douche aux huiles essentielles et trois cabines proposant, pour ces dames, les fameux soins **Orlane** (soin du visage) et **Annayaké** (soin du corps et du visage) ont été aménagées au coeur des 900 m<sup>2</sup> du Spa. 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 29° 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 deux hectares de végétation.

Idéal pour laisser loin derrière toutes les tensions, le Spa propose aussi 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.





## CARTE D'IDENTITÉ

### PAVILLON DE LA ROTONDE

Serge PARTOUCHE, *Directeur Général* (1)

Arnaud AUBERT, *Responsable de l'Hébergement* (2)

### RESTAURANT PHILIPPE GAUVREAU

Philippe GAUVREAU, *Chef doublement étoilé*

Frédéric FASS, *Directeur* (3)

Alain GOUSSE, *Sommelier* (4)

### 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 : 1er Prix Concours Pierre Taittinger

23 Avril 1997 : 1er Prix Concours Paul Louis Meissonnier

1995 : 1ère 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**

\* Associations : Toques Blanches.

\* Distinctions : 3 étoiles Bottin Gourmand, 2 macarons Michelin (1ère en 1994, 2e en 2000),  
Clé d'Or en 1995, 1er prix Taittinger en 1997, 1er prix Paul Louis Meyssonnier 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 6086 personnes dans 5 pays.

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

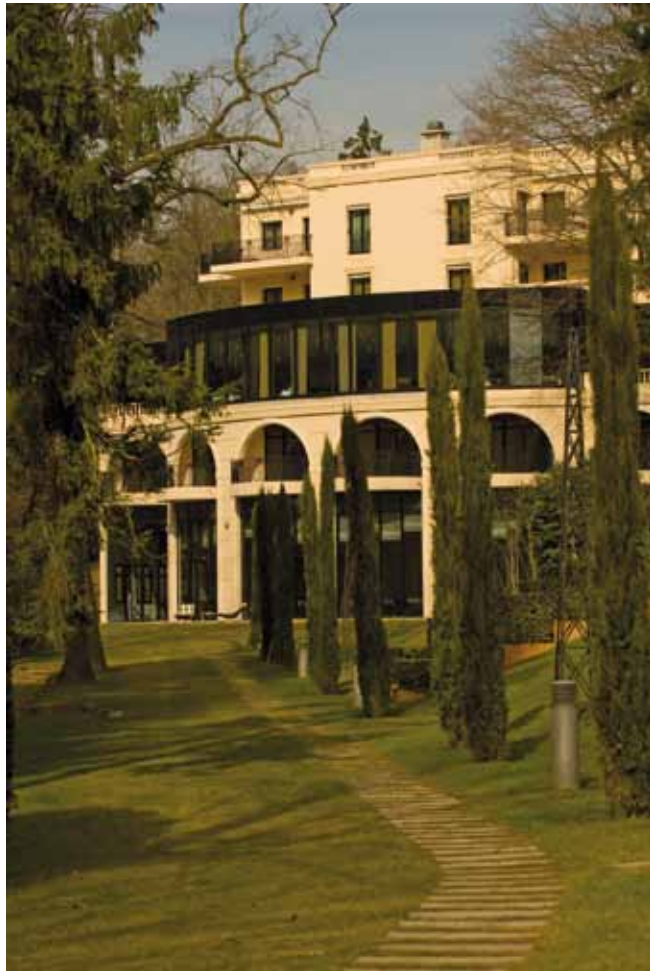
Héritier d'une fabuleuse histoire, initiée en 1890, le Casino Le Lyon Vert témoigne du sens esthétique incomparable des architectes de la Belle Epoque.

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 \*\*\*\*L - Restaurant - Spa*

3, avenue du Casino - 69260 Charbonnières-les-Bains  
adresse GPS : 13, avenue Georges Bassinet - 69260 Charbonnières-les-Bains  
[www.pavillon-rotonde.fr](http://www.pavillon-rotonde.fr) - Tél. +33(0)4 78 87 79 79 - [contact@pavillon-rotonde.com](mailto:contact@pavillon-rotonde.com)