[autour de lyon]

Patrimoine
Nature
Gastronomie

Un hors-série
MAG2 LYON

Été 2015

200 idées pour un été en pleine nature

S'ÉCLATER en Ardèche

TENDANCES e-trick

GASTRONOMIE 100% terroir

R 29 270 - HS9 - F : 4,90€

Bienvenue au

Château de Bagnols !

A 30 minutes de Lyon, au cœur des vignes beaujolaises, se niche l'un des plus beaux château-hôtel de France. Et si l'été était pour vous l'occasion de découvrir (ou redécouvrir) ce lieu magique empreint de sérénité et d'élégance ?

Repas gastronomique ou bistronomique, chambres contemporaines ou classiques, spa, soins... à Bagnols tous les plaisirs sont à la carte...

Le Château de Bagnols témoigne de près de 800 ans d'histoire. C'est en effet en 1217 que le puissant seigneur Guichard d'Oingt entreprend la construction de ce vaste édifice qui n'a cessé de s'enrichir de siècle en siècle, jusqu'à devenir la merveilleuse demeure que l'on connaît aujourd'hui. Après les dégats causés par la seconde guerre mondiale, le château doit sa survie à un couple de Britanniques, Lord et Lady Hamlyn, qui rachètent le domaine en 1987 et vont s'attacher, durant quatre années d'une restauration méticuleuse, à lui redonner son lustre d'antan (voir encadré).

2012, UN NOUVELLE ETAPE

Racheté en 2012 par l'entrepreneur lyonnais Jean-Claude Lavorel, Président de la société Les Clés du Luxe (qui possède également les Suites de la Potinière à Couchevel et depuis peu l'Hôtel Hilton Lyon, devenu Marriott Lyon Cité Internationale) le Château de Bagnols s'est vu décerner sa 5ème étoile, en juillet 2013. L'hôtel compte aujourd'hui 27 chambres et suites, dont 6 chambres contemporaines récemment aménagées par le nouveau propriétaire dans l'ancien cuvage.

Et si le lieu reste plus que jamais prisé par la clientèle internationale, Jean-Claude Lavorel souhaite aussi ouvrir largement ses portes aux habitants de la région pour un déjeuner, un dîner ou une journée détente.

Car la gastronomie n'est pas en reste à Bagnols. Le Chef Jean-Alexandre Ouaratta a fait ses armes auprès de Paul Bocuse puis de Yannick Alléno, avant de devenir Chef cuisinier du «Royal Mansour» à Marrakech.
Il propose deux tables : l'une gastronomique au restaurant «Le 1217» dans la majestueuse Salle des Gardes et sur la terrasse, et une seconde, plus bistronomique au «Café du Château», sous la verrière «façon Louvre» qui recouvre depuis peu la cour intérieure de l'édifice.
Une véritable étape gourmande avant, et pourquoi pas, un moment de détente autour de la piscine romaine extérieure, ou encore dans le vaste spa récemment aménagé avec piscine intérieure, salle de fitness, bar à ongles et 4 cabines de massage.

Ajoutez à cela la richesse du pays des Pierres Dorées et la multiplicité des promenades possibles à travers les vignobles... on ne peut que penser que le Château de Bagnols est une destination à privilégier durant les beaux jours.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
04 74 71 40 00
info@chateaudebagnols.fr
www.chateaudebagnols.com

Idée cadeau

OFFREZ-VOUS UNE NUIT EN AMOUREUX !

Qui n'a pas rêvé de se ressourcer dans un château du XIIIème siècle classé selon un magazine anglais parmi les 100 plus beaux hôtels du monde ? Une merveilleuse idée cadeau pour celui ou celle qui partage votre vie. A partir de 260 € par personne, en chambre double et petits déjeuners.

DES FORMULES EN SEMAINE POUR DÉCOUVRIR LE LIEU

L'été est le moment propice pour venir découvrir, dans le cadre enchanteur de la terrasse du Château, la cuisine à la fois raffinée et originale de Jean-Alexandre Ouaratta.
Né à la Réunion, celui que Paul Bocuse imagine être le premier «Chef de couleur» étoilé de France, estime que la cuisine, qu'elle soit gastronomique ou bistronomique, doit être faite avec la même passion et la même qualité de travail.

La Café du Chateau, sous la verrière de la cour intérieure

Pour vous permettre de vous familiariser avec sa cuisine, Jean-Alexandre Ouaratta vous propose une formule déjeuner au «Café du Château», du lundi au vendredi : entrée / plat / dessert pour 28 €. Une formule à 128 € vous offre, outre le déjeuner, l'accès libre au spa et un massage aromathérapique de 55 minutes.
Enfin, pour ceux qui souhaitent découvrir les saveurs du restaurant gastronomique «Le 1217», 3 menus vous sont proposés : «Seigneur d'Albon» à 70€, «Guichard d'Oingt» à 95 € et un menu «Découverte» à 120 €.

Le tout nouveau spa et sa piscine

Lord et Lady Hamlyn : LES MÉCÈNES QUI ONT REDONNÉ VIE AU CHÂTEAU

Lorsque Lord et Lady Hamlyn rachètent le domaine en 1987, il n'est que l'ombre de lui-même. C'est alors le commencement d'un formidable défi qui vise à réhabiliter le Château : quatre années de restauration méticuleuse qui réuniront jusqu'à 400 personnes sur le site, dont les Compagnons de France.

Les techniques les plus perfectionnées, souvent novatrices, sont utilisées pour consolider le bâtiment sans altérer sa physionomie d'origine.
Les nombreuses contraintes dues à la configuration même du bâtiment sont largement compensées par d'heureuses surprises : les murs, déshabillés de leurs couches successives, laissent apparaître les premiers décors du XVIIème siècle. Cinq ateliers de restaurateurs seront réunis de 1990 à 1991 afin de dégager et stabiliser ces fragiles œuvres d'art.

Le Grand Salon

Dans les chambres et salons, la porcelaine, la verrerie et tout le linge ont été spécialement conçus pour le Château, d'après des modèles du XVIIIème siècle. Les lits anciens sont drapés de velours et broderies d'époque.

Autre lieu, autre enchantement : le magnifique jardin à la Française dessiné par Lady Hamlyn elle-même, d'après une gravure du XVIIIème siècle, invite les visiteurs à suivre ses allées et à découvrir ses mystères.

La majestueuse Salle des Gardes et sa cheminée monumentale