



# 01 *UNE DEMEURE NICHÉE DANS L'ÉCRIN DU PREMIER VIGNOBLE INSCRIT AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO*

- **Coté village**
- **Coté vignes**

# 02 *IMMERSION DANS LA VIE DE CHÂTEAU*

- **L'intimité d'une maison**
- **La Résidence : dans la peau d'un propriétaire viticole**
- **La rénovation : entre patrimoine et modernité**
  - **La maison des suites**
  - **Vue sur les vignes : la terrasse et le bar**
  - **La salle de restaurant**

# 03 *LA TABLE DE PAVIE DE YANNICK ALLÉNO*

- **Immersion dans le terroir Aquitain**
- **De la vigne à l'assiette : une cuisine au service du vin**
- **Un patrimoine gastronomique vivifié**
- **L'excellence, une question d'équipe**
- **Valorisation et revalorisation**
- **Une cuisine en lien avec son territoire**
- **Fenêtre sur cave : 700 références de vins**

# 04 *LES PIEDS SUR TERRE, LA TÊTE DANS LES ÉTOILES*

- **L'implication des propriétaires**
- **La fidélité des équipes**
- **Des gestes quotidiens pour la planète « Faire sa part »**



Si la découverte de Saint-Emilion devait se résumer à l'expérience d'un hôtel, ce serait l'Hôtel de Pavie.

La tête au-dessus du village, un pied dans les vignes, ce Relais & Châteaux 5 étoiles reflète son territoire classé au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO.

La famille Perse, propriétaire de l'établissement, s'engage ici, comme sur le vignoble de Château Pavie, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé « A », pour guider ces lieux vers l'excellence.

La Table de Pavie du Chef Yannick Alléno a pour ambition de devenir une véritable référence gastronomique pour la région, une cuisine locomotrice de la région Bordelaise. Elle souhaite faire de Saint-Emilion une étape incontournable, un sommet de l'art de vivre.

# 01

## *UNE DEMEURE NICHÉE DANS L'ÉCRIN DU PREMIER VIGNOBLE INSCRIT AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO*



### **Côté village**

L'Hôtel de Pavie est à la fois au sommet et au cœur de Saint-Émilion. Ses murs témoignent d'une tradition d'accueil ancestrale. Au pied du clocher de la célèbre église monolithe du village, ils ont protégé le couvent qui la prolongeait pour recevoir les pèlerins, avant d'abriter un relais de poste, puis un hôtel-restaurant.

Car depuis le VIII<sup>e</sup> siècle le village attire.

Dans le sillage du moine auquel il doit son nom, puis pour son pittoresque médiéval et sa tradition viticole, les visiteurs viennent de loin découvrir ses attraits. Et c'est sans doute depuis les terrasses panoramiques et les jardins suspendus de l'Hôtel de Pavie qu'ils s'apprécient le mieux.

Dessinant un parcours à fleur de toits, ils offrent une scène de choix aux bœufs estivaux et conduisent à l'extension inaugurée en 2007 dans la Maison de Village, accessible par un ascenseur troglodyte qui donne à voir le cœur de la roche.

Ce cheminement au-dessus des tertres (ces ruelles pittoresques qui font le charme du village) accentue le sentiment d'un lieu en totale osmose avec son environnement.

Seule la présence surréaliste d'un ours ou d'un rhinocéros blanc, empruntés à l'œuvre de l'artiste Michel Audiard, mêle à cette déambulation hors du temps une touche d'espièglerie contemporaine.



## ***Côté vignes***

**Mais la découverte ne s'arrête pas là.**

**Elle continue vers un point d'horizon qui se devine depuis la grande terrasse du bar. Là-bas les terres de Château Pavie répondent à l'Hôtel de Pavie et prolongent dans les vignes son domaine.**

**Ils désignent tout à la fois un prétexte d'excursion à vélo pour un pique-nique très chic ou l'invitation à une visite privée.**

**Un privilège rare qui permet de percer quelques-uns des secrets d'un 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé « A ». À commencer par la subtilité du terroir, qui se dévoile de façon spectaculaire dans le paysage de Pavie.**

**Le parcours explique les gestes d'une viticulture de précision dans des images de cartes postales sur lesquelles peut s'inviter un cheval en plein labour.**

**Avant de ressentir dans l'architecture majestueuse des chais rénovés en 2013 par Alberto Pinto l'alchimie qui préside à l'élevage d'un grand vin.**

**Point d'orgue de la visite, la dégustation met en perspective tout ce qui a été vu et entendu. À l'œil, la couleur est dense. Au nez, la complexité aromatique est profonde. En bouche la trame est tendue, précise.**

**Toute la magie des lieux est distillée dans un verre.**

# 02 *IMMERSION DANS LA VIE DE CHÂTEAU*



## *L'intimité d'une maison*

Deux maisons, une ambiance, celle de l'intime. L'hôtel de Pavie se structure autour du bâtiment principal, la Maison du Clocher qui porte bien son nom.

Au pied du clocher, elle s'ouvre aux hôtes avec sa nouvelle verrière. Bar à gauche et salle de restaurant à droite de la réception, la Maison du Clocher est le centre névralgique de l'hôtel.

La Maison du Village, en contrebas, est reliée grâce à deux jardins en terrasse et à un ascenseur sculpté dans la roche. Ici, on se retrouve en plein cœur du village tout en étant lovés dans le jardin.

Les propriétaires ont choisi l'échelle de l'intime.

16 chambres, 3 suites conçues par Alberto Pinto, des terrasses et des jardins suspendus sur les toits du village médiéval de Saint-Emilion, l'Hôtel de Pavie essaime ses charmes avec mesure.

Pour préserver cette atmosphère de maison, qui ajoute au confort hôtelier un supplément de personnalité, ils ont confié les clés du décor à l'architecte d'intérieur Alberto Pinto.

Connu pour la maîtrise des styles historiques, autant que pour ses réalisations contemporaines, il trouve le juste équilibre entre le respect des vieilles pierres et le goût de l'époque. Il traite l'hôtel comme il le ferait d'un intérieur privé. Le luxe des matières, le choix des objets, la vivacité des couleurs s'harmonisent sans tomber dans la facilité d'une formule.

La profondeur du projet tient dans le luxe des détails, comme ces confettis de velours posés à la main sur un papier peint, les patines de l'ébéniste français Moissonnier ou le déploiement d'une multitude d'essences précieuses dans la géométrie des parquets.

Chaque chambre affiche avec élégance son caractère. Les plus prestigieuses comme les suites avec terrasse panoramique ou jardin privatif mettent carrément Saint-Emilion à ses pieds.



### ***La Résidence : dans la peau d'un propriétaire viticole***

**L'Hôtel de Pavie propose 1 suite et 3 chambres Deluxe, nommées avec les parcelles du vignoble de Château Pavie, dans une ancienne maison de maître typique du XIX<sup>e</sup> siècle.**

Traditionnelle de la région bordelaise, elle se trouve à 3 km du village, au cœur des vignes et permet de se glisser le temps d'une nuit dans la peau d'un grand propriétaire viticole.

L'immersion sur la Côte Pavie est totale; l'expérience du paysage culturel célébré par l'UNESCO unique.

# LA RÉNOVATION : ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ



## **La maison des suites**

Une troisième maison s'ajoute en 2022. Celle des cinq nouvelles suites, signées Jean-Philippe Nuel, prolongent l'immersion totale et l'expérience immersive dans le terroir de Saint-Emilion.

Situées dans une ancienne maison de négoce du XVIII<sup>e</sup> siècle, au cœur du village et à proximité immédiate de l'hôtel, les suites se prêtent à la découverte du village et des châteaux alentour, et invitent à une balade dans les vignes omniprésentes.

La famille Perse souhaitait, au travers de la rénovation de cette vieille bâtisse, mettre en valeur le patrimoine, tout en y ajoutant la touche de modernité qui règne partout dans l'hôtel.

Le projet de rénovation, soumis à validation d'un architecte des bâtiments de France, a été fait dans le respect des règles de préservation du patrimoine.

La rénovation met en valeur la pierre blonde emblématique de la région. En fait, cette pierre provient d'anciennes carrières de pierre au sous-sol du village qui ont été exploitées au XVIII<sup>e</sup> siècle pour construire Saint-Emilion et les villages alentour.

Le design des nouvelles suites est épuré pour mettre en valeur la pierre blonde et les matériaux traditionnels simples, tels la chaux et le bois.

Dans ces suites généreuses qui font entre 80 et 130m<sup>2</sup>, tous les éléments trouvent leur place, comme un écrivain trouve le mot juste pour donner du sens et de l'émotion.

Le tout est rehaussé par un mobilier résolument contemporain, choisi par la famille Perse, impliquée dans la décoration. On y trouve des fauteuils et banquettes Philippe Hurel ainsi que des suspensions de JMW Studio.

Depuis les suites, profitez d'une vue imprenable sur le vignoble de Saint-Emilion, en osmose parfaite avec le paysage.





### ***Vue sur les vignes : la terrasse et le bar***

Afin de souligner la vue éblouissante sur les toits de Saint-Emilion et le vignoble, la famille Perse a souhaité valoriser la terrasse de l'hôtel.

L'hôte s'y sent à la fois à l'intérieur du village, mais en même temps comme dans un cocon.

On y profite du petit-déjeuner lors des matinées ensoleillées, d'un apéritif ou bien encore d'un concert les soirs d'été.

On hume cette atmosphère exceptionnelle qui se dégage au pied du clocher, centre névralgique de ce village classé Patrimoine Unesco. Les yeux rivés sur les toits de Saint-Emilion et les vignes au loin, on profite d'un moment magique.

La terrasse se dote d'une verrière qui permet de profiter de la vue même par temps maussade. Cette verrière prolonge le bar,

entièrement refait, et en fait l'élément central de cet espace avec un mélange de bois et de pierre.

La rénovation a été confiée à Giorgio Azzi, qui a travaillé longtemps pour le cabinet Alberto Pinto et a accompagné la famille Perse dans de nombreux projets de rénovation ces dernières années.

Ouvert toute la journée, le bar devient l'épicentre de l'expérience Saint-Emilion. On y prend le petit déjeuner ou un thé l'après-midi avant de profiter du coucher de soleil autour d'un verre de vin.

Une expérience unique pour profiter de la superbe vue sur Saint-Emilion, tout en restant lovés dans l'intimité de la maison.



### ***La salle de restaurant***

**Des couleurs franches, claires et intemporelles diffusent la lumière dans la salle du restaurant rénovée par Giorgio Azzi - Atelier Design Paris.**

L'objectif était de lui redonner sa dimension originelle: belle hauteur sous plafond et une véritable identité graphique et sculpturale.

Le thème de la vigne est omniprésent par touches délicates et subtiles.

Le traitement des plafonds a été confié à l'artiste contemporain Luciano Genovesio. Les lustres et appliques sont signés les Verrerie de Bréhat avec des créations réalisées spécialement par Atelier Design pour l'Hôtel de Pavie. Les Atelier Loire, spécialistes du verre thermoformé ont notamment réalisé la porte d'entrée de la salle de restaurant.

# 03

## LA TABLE DE PAVIE DE YANNICK ALLÉNO

La Table  
de  
Pavie  
Yannick Alléno

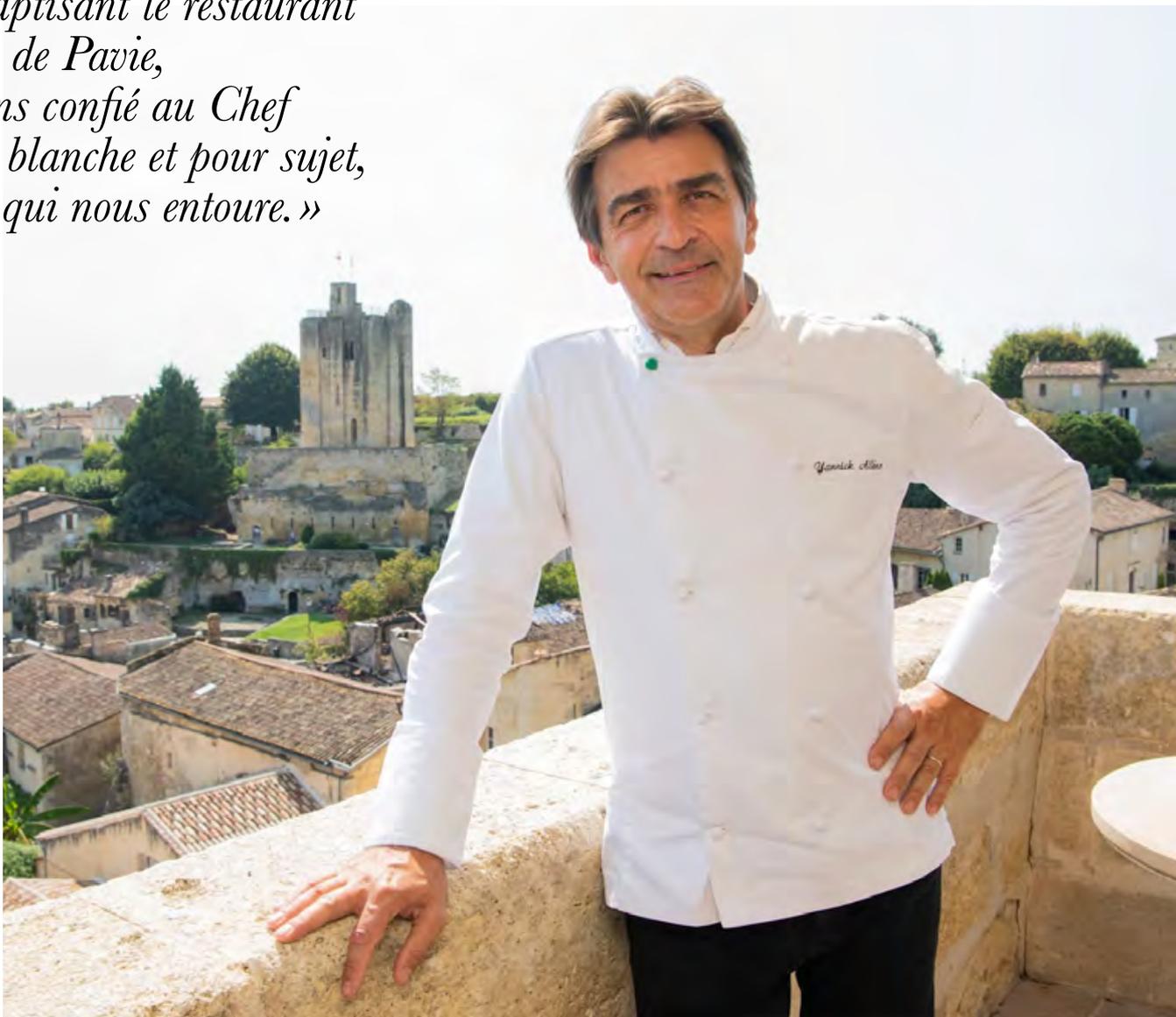
La Table de Pavie voit le jour en septembre 2020, quand la famille Perse change le nom de l'ancienne Table de Plaisance en Table de Pavie en confiant carte blanche à Yannick Alléno.

Pour Angélique Da Costa, la fille de Gérard et Chantal Perse, qui dirige aujourd'hui l'établissement « C'était le bon moment. Du côté du Chef Yannick Alléno, il y avait la disponibilité pour réfléchir à de nouveaux projets. Du notre, l'envie d'aller plus loin. En rebaptisant le restaurant La Table de Pavie, nous avons confié au Chef une carte blanche et pour sujet, la région qui nous entoure. Et c'est en étroite collaboration avec les producteurs locaux à commencer par ceux de nos propres domaines que nous souhaitons écrire cette histoire. »

Yannick Alléno relève le défi de Gérard Perse qu'il qualifie de « visionnaire hors norme » : Bordeaux n'a plus de table 3 macarons depuis Le Chapon Fin (couronné en 1933). L'ambition est forte : faire rayonner Saint-Emilion dans l'univers gastronomique, une ambition essentielle pour le tourisme de la région au niveau national et international.

Yannick Alléno, la seule promesse du nom fait saliver. Chef, 2 fois 3 étoiles, il apporte avec lui l'expérience des recherches opérées dans le cadre du mouvement culinaire Cuisine Moderne qu'il a lancé en 2013. Ce bagage qui compte la réinvention des sauces, ou la relecture des terroirs par la force des produits fermentés augure un questionnement fertile, non seulement des produits du sud-ouest, intarissable source d'inspiration pour le cuisinier, mais aussi de leurs accords possibles avec les vins.

*« En rebaptisant le restaurant La Table de Pavie, nous avons confié au Chef une carte blanche et pour sujet, la région qui nous entoure. »*



## **Immersion dans le terroir Aquitain**

La Table de Pavie met à l'honneur la région bordelaise, le Périgord et le Pays Basque. S'inspirant de l'extraordinaire richesse de la région, Yannick Alléno puise dans la territorialité, tout en la réinventant et modernisant grâce à ses techniques.

Une cuisine qui s'appuie sur la tradition pour ensuite mieux surprendre les palais grâce aux extractions et sauces, chevaux de bataille du chef. Yannick Alléno est convaincu que « les produits s'expriment à travers la fermentation ». Afin de créer une sauce du terroir, le chef utilise cette touche de fermentation, additionnée d'une extraction (cuisson à la juste température des légumes que l'on veut traiter en sauce), et d'une réduction par le froid. Résultat : une sauce qui rend hommage à sa région.

Yannick Alléno devient l'interprète du terroir qui entoure le restaurant. C'était le vœu des propriétaires. Faire parler le territoire et rendre l'expérience de Saint-Emilion encore plus immersive grâce à une cuisine locale - dans son approvisionnement et dans sa réflexion.

Tisser un dialogue avec lui et mettre à l'assiette ses produits phares et ses meilleurs artisans. Et parmi eux, valoriser les savoir-faire des différents domaines de la famille Perse. Leurs vins bien sûr, mais aussi leur miel, leur huile d'olive ou encore les fromages affinés dans les anciennes carrières de Château Pavie.

La temporalité des jardins et les saisons de la vigne rythment la carte. Et c'est en écho aux échanges féconds noués entre le Chef, les équipes de cuisine et Laurent Lusseau, le régisseur des propriétés de la famille Perse, qu'elle s'est écrite.

## **De la vigne à l'assiette : une cuisine au service du vin**

La vigne est le fil rouge de la carte : les feuilles, les moûts de raisins, les sarments... tous ces éléments viennent lier la cuisine de Yannick Alléno. À l'honneur, toujours, les sauces car « quand vous avez la sauce, vous avez le plat ».

Comme un cadre, elles mettent en relief la noblesse des produits et le choix des cuissons. Elles permettent aussi de dresser des passerelles avec la vigne.

Sur le menu on retrouve du foie gras au verjus (extrait des raisins verts cueillis avant maturité lors d'éclaircissage), du Koji Zoto cuisiné au vin de Graves, un Sabayon au Cognac...





## ***Un patrimoine gastronomique vivifié***

**Yannick Alléno n'oublie pas les traditions de la région, il révisé la culture gastronomique locale, pour se l'approprié complètement.**

Un premier clin d'œil est l'huître au vert jus de crépinette pour saluer la mémoire de la cuisinière Madame Agouasse. Au moment des fêtes de fin d'année, on fait en effet suivre la dégustation d'une huître d'une bouchée de crépinette (sorte de petite saucisse).

Autre clin d'œil au patrimoine: la garbure, une sorte de potée au chou avec des morceaux de légumes, traditionnelle de la cuisine gasconne dans le sud-ouest de la France. Last but not least, le feuillet Bordelais : pommes en l'air d'artichaut qui rappelle une tourtière landaise.

**Cinq entrées, cinq plats, cinq desserts, c'est une carte aiguisée.** Pas de dispersion mais des suggestions fouillées, travaillées comme peut l'être un grand cru. Les convives entrent dans le vif du sujet avec un Œuf bio poché en surprise de caviar d'Aquitaine. Puis suit l'Air volaille, bête soufflée et rôtie au feu d'enfer avec son foie blond sur une tartine campagnarde au caviar d'Aquitaine, le filet nappé d'une basquaise, petits oignons nouveaux, la cuisse en paella moderne... On termine en douceur avec la poire cuite en croûte meringuée, crème fraîche et sauce à la goutte de poire.



## ***L'excellence, une question d'équipe***

**Yannick Alléno souligne que le succès de la Table de Pavie est avant tout un excellent travail d'équipe. Le chef peut s'appuyer sur une solide brigade sous la houlette du chef exécutif Sébastien Faramond et du chef pâtissier Sébastien Nabaile.**

Natif d'Albi, Sébastien Faramond fait ses armes chez Joël Robuchon à l'Hôtel Métropole à Monaco. Il passe ensuite chez Michel Guérard à Eugénie-les-Bains, puis à la Chèvre d'Or Eze-Village, et enfin à la Ferme Saint Siméon à Honfleur. Il devient Chef Second à La Table de Plaisance en 2019. Aujourd'hui, il est le Chef Exécutif de La Table de Pavie dirigée par Yannick Alléno. Présent depuis 4 ans dans la maison il connaît parfaitement la région et il a noué des partenariats solides avec les producteurs locaux.

Sébastien Nabaile grandit sur la ferme parentale près de Roanne (Loire). La proximité avec la nature (ses parents sont éleveurs de volaille et cultivent des légumes), l'amour pour la pêche et le jardinage l'animent encore au quotidien. Après un CAP pâtissier/chocolatier/confiseur, il intègre le restaurant l'Espérance de Marc Meneau à Saint Père (Yonne), doublement étoilé à l'époque. Il arrive à l'hôtel de Pavie en 2012 en tant que Chef de Partie Pâtissier avant de devenir Chef Pâtissier en 2015.

Ensemble, Sébastien Faramond et Sébastien Nabaile ont su s'entourer d'une équipe compétente et fidèle pour relever le défi : porter la Table Pavie vers l'excellence culinaire.



## ***Une cuisine en lien avec son territoire***

### **Valorisation & revalorisation**

Textuellement, la revalorisation signifie le relèvement de la valeur. En cuisine, c'est presque une éthique et la marque d'un savoir-faire respectueux du produit.

Sur le bar, les parties moins nobles du poisson sont servies en brandade aérienne. Même le bas beurre récupéré de la préparation du Royale de lait de brebis proposé avant le dessert est transformé pour produire la confiture de lait servie au petit-déjeuner. Et c'est l'indice d'un luxe ancré, profondément respectueux de l'environnement qui transparait dans cette démarche raisonnée.

À l'image de cette carte locavore qui privilégie des producteurs proches de Saint-Emilion et circonscrit son paysage gustatif à l'Aquitaine. Elle illustre la passion gourmande du Chef Yannick Alléno pour le Sud-Ouest avec à l'honneur les ressources de la Gironde, de la Dordogne, du Lot-et-Garonne, mais aussi de l'Atlantique et des Pyrénées.

La Cuisine de la Table de Pavie reflète son territoire et le soutient en tissant des liens forts avec des producteurs comme :

- **Luc Alberti**, maraîcher à Lamothe Montravel (<20 km de Saint-Emilion) fournit la plupart des légumes.
- Le pain est fabriqué sur place avec les farines d'**Eric Berjon**; il cultive des céréales bio et les transforme dans sa ferme à Blasimon (20 km de Saint-Emilion).
- **Thierry Burnereau** : Arboriculteur, producteur de fruits de côteaux qui travaille en agriculture raisonnée. Outre les pêches, il produit des pommes, des poires, des figues, des cerises, des kiwis et du raisin, de quoi régaler les clients de La Table de Pavie toute l'année.
- Certains légumes et les herbes aromatiques proviennent de **L'Eau à la Bouche**, une ferme en aquaponie.
- Parmi les fromages proposés, il y a ceux de **Monsieur Lataste** qui élève chèvres et vaches et les transforme dans sa ferme située en Sud Gironde.
- La volaille provient du **Domaine de Vertesse** à Avensan dans le Médoc (60 km de Saint-Emilion).
- **Guillaume Boyer « Aux Délices du Safran »** en Charente fournit le safran.
- Les huîtres proviennent du Cap Ferret, de l'élevage de **Joël Dupuch**.
- **La Manufacture Prunier** à Montpon-Ménéstérol en Dordogne est approvisionneuse de caviar.



**Fenêtre sur cave:  
700 références de vins**

Toutes les bouteilles de la cave ne sont pas là. Il faudrait pour se faire plus d'un mur. Seulement les grandes lignes de son livre sont représentées dans la vitrine climatisée qui place le vin au centre du décor de la salle.

Nous sommes à Saint-Emilion, dans l'hôtel d'un grand propriétaire, le vin est logiquement à l'honneur.

À la carte, 700 références illustrent toutes les régions de France, mais aussi quelques vins étrangers. Noblesse oblige, l'inventaire des appellations de Bordeaux est au grand complet, ainsi que celui des vins de la famille Perse. Arômes de Pavie, Château Pavie Decesse, Château Bellevue Mondotte, Château Monbousquet, Château Monbousquet blanc, Clos Lunelles, Esprit de Pavie tous sont proposés au verre de même que le 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé «A» Château Pavie.

80 châteaux de Saint-Emilion et d'appellations satellites comme Pomerol ou Fronsac sont au rendez-vous. Cette diversité illustre les liens étroits tissés par le Chef sommelier Benoît Gelin avec les propriétés des alentours.

Dans la maison depuis 18 ans, c'est un guide hors pair des vins de la région, mais aussi un passionné des vins de la Touraine où il a été formé. À l'écoute de ses clients, il aime échanger et suggère sans jamais imposer. C'est dans cet esprit de dialogue qu'il propose Le Tour des Vignobles, une série d'accords mets-vins (en 2, 3, 4, 5 ou 6 verres) noués en étroite collaboration avec les équipes de cuisine. Une magnifique manière de voyager sans quitter sa table!

# 04

## LES PIEDS SUR TERRE, LA TÊTE DANS LES ÉTOILES



Pour évoquer un hôtel, il convient de parler de l'architecture, de l'histoire, de la situation, des vues, et bien sûr de la décoration.

Pourtant l'âme d'un lieu, si beau soit-il, ce sont des gens. Des investissements, des sourires, des gestes, un accompagnement qui élargissent les perspectives d'un séjour et tissent la trame des plus beaux souvenirs.

### L'implication des propriétaires

La famille Perse revendique les pieds sur terre. Acquis aux vertus du travail, Gérard et Chantal Perse ont réussi dans la grande distribution en région parisienne, avant de réaliser le rêve un peu fou d'un ancrage viticole. Étrangers au sésail bordelais, ils ont conquis Saint-Emilion à force d'exigence et de ténacité.

En 1993, ils font l'acquisition de Château Monbousquet. Cinq ans plus tard, ils prennent les clés de Château Pavie qu'ils élèvent au niveau ultime de 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé « A », rejoignant, la même année qu'Angélus, les légendaires Ausone et Cheval Blanc. Et c'est presque par hasard, qu'ils achètent en 2001 L'Hostellerie de Plaisance. Leur fille Angélique Da Costa raconte : « Mes parents étaient des habitués de la table

où ils emmenaient souvent leurs clients. C'est au cours d'un de ces dîners que les anciens propriétaires ont confié leur désir de vendre. Pour mon père c'était une opportunité à saisir, autant qu'un patrimoine à préserver. »

Sous la houlette de Chantal Perse, l'Hostellerie de Plaisance se transforme profondément.

Comme au Château Pavie, ou encore dans les oliveraies et les ruchers de la famille, la vision porte sur le long terme et l'accent sur la qualité.

Une extension voit le jour dans un bâtiment du village, rattaché au corps principal par des jardins suspendus et des ascenseurs taillés dans le calcaire. La décoration est confiée au maître parisien Alberto Pinto.

De nouvelles chambres sont proposées au cœur des vignes dans la maison de maître de Château Pavie. Les signatures culinaires se succèdent en même temps que les étoiles se gagnent. L'Envers du Décor, un second restaurant plus quotidien, est repris dans le village. Enfin, des liens toujours plus étroits sont noués avec les producteurs locaux.

Car l'Hôtel de Pavie œuvre pour une inscription vertueuse dans son territoire qui passe autant par la réduction de son impact environnemental que par la valorisation des acteurs locaux les plus remarquables.

Tout ce chemin parcouru depuis presque 20 ans, se traduit en 2020 par un nouveau baptême. L'Hostellerie de Plaisance devient à la veille de cet anniversaire l'Hôtel de Pavie, et son restaurant La Table de Pavie. Une page blanche confiée au Chef Yannick Alléno, dont le nom fait déjà rêver à une lecture inédite du terroir local et des accords mets-vins.



Benoit Gelin, Sommelier

## ***La fidélité des équipes***

**Au fil du temps, Chantal Perse et sa fille Angélique ont constitué autour d'elles une équipe fidèle, à la réception, en cuisine, en salle ou encore au service des chambres. Un second cercle à la famille, qui entoure les hôtes d'une prévenance sincère.**

Mylène Gelin, Maître de Maison témoigne de cet engagement. Arrivée en 2003 au poste de réceptionniste, elle s'est sentie portée, tout comme son époux, Benoit Gelin, sommelier, par l'ambition, l'enthousiasme et la gentillesse contagieuse des propriétaires.

« L'Hôtel de Pavie est une maison vivante avec laquelle nous avons le sentiment d'avancer. Raconte-t-elle. Il y a toujours un nouveau projet qui se prépare en coulisse et tous les moyens nous sont accordés pour garantir le meilleur accueil possible. »

Cet environnement motivant soude l'équipe qui affiche en moyenne une ancienneté de quinze ans. Un atout maître pour garantir un accueil professionnel et expert de la région.

« Nous avons à cœur d'offrir à chacun de nos clients une expérience enrichie de notre expérience. Qu'ils soient nos hôtes pour deux nuits ou pour cinq, notre connaissance du territoire et nos connexions locales nous permettent d'aller au-delà de la carte postale, au plus près des reliefs qui font que Saint-Emilion est depuis 1999 classé au patrimoine mondial de l'humanité. »



Mylène Gelin, Maître de Maison

# *DES GESTES QUOTIDIENS POUR LA PLANÈTE «FAIRE SA PART»*

Des gestes quotidiens pour la planète « Faire sa part. » Les équipes de l'Hôtel de Pavie ont adopté ce leitmotiv emprunté à la légende du Colibri. Pour agir concrètement en faveur de l'environnement, elles ont réfléchi à des manières de travailler plus durables et respectueuses de l'environnement. En mettant bout à bout ces actions qui peuvent séparément sembler dérisoires, les résultats deviennent tangibles. Et c'est toute l'entreprise qui évolue pas à pas pour réduire au maximum l'impact de son activité.



### **Réduction des déchets**

- L'hôtel de Pavie a supprimé toutes les bouteilles d'eau en plastique: l'eau est produite à la demande avec le processus Castalie. Concrètement, c'est moins d'emballages plastiques et moins d'émission de CO2 liées au transport des bouteilles.
- Les cartons et le verre sont triés pour être traités dans un centre de déchets.
- Les huiles usagées sont récupérées pour être revalorisées.
- Le marc de café, les épluchures et autres déchets verts sont compostés pour être réutilisés comme engrais organique par les jardiniers de l'Hôtel et du Château et dans le potager de la propriété.

### **Réduction de l'usage des détergents**

- Les équipes utilisent le nettoyeur Vapodil – une solution écologique de nettoyage et de désinfection à la vapeur sèche – pour l'entretien des chambres et des espaces communs.
- En lingerie, elles limitent à la juste dose l'utilisation de lessive pour l'entretien du linge grâce à la mise en place d'un système de distributeur. Un programme calcule la quantité de produit nécessaire – lessive, javel, assouplissant... – en fonction du poids et du type de linge. Le personnel n'a plus à manipuler des produits parfois irritants et volatiles.

### **Gastronomie durable et réduction du gaspillage alimentaire**

Sur certains plats de la carte les cuisiniers pratiquent la revalorisation des produits. Exemple avec le bar de ligne; le dos est cuisiné au beurre et c'est l'élément central de l'assiette tandis qu'avec les bas morceaux on réalise une brandade qui sera servie à côté, en quenelle. Le pain est mis de côté; il nourrira entre autres les chevaux utilisés pour le travail des sols dans les vignes de Château Pavie.

### **Valorisation des savoir-faire en interne**

Au Château Pavie, on trouve un jardin de plantes aromatiques qui sont utilisées en cuisine ou proposées en tisane. Les fleurs sont aussi cultivées au Château. Le Château abrite 7 ruches qui nous permettent de faire 2 récoltes par an. Le miel est proposé au petit déjeuner à l'Hôtel.



HÔTEL DE PAVIE  
5, Place du Clocher, 33330 Saint-Émilion  
05 57 55 07 55  
[www.hoteldepavie.com](http://www.hoteldepavie.com)

AGENCE  
**14**  
SEPTEMBRE

CONTACTS PRESSE - Agence 14 Septembre  
Arnaud Houitte  
[arnaudhouitte@14septembre.fr](mailto:arnaudhouitte@14septembre.fr)  
+33 6 03 12 56 78