



ПРЕСС-КИТ

«French by nature»

Легенда

Прекрасный замок

Château Saint-Martin & Spa, обрамленный восхитительным пейзажем, расположился в самом сердце Лазурного Берега, в 15 км от Международного Аэропорта Ниццы. История, которой буквально дышат эти места, здесь гармонично переплелась с современностью.

На территории в 14 гектаров раскинулся живописный сад с тремя сотнями оливковых деревьев, виртуозно прирученных ландшафтным дизайнером Жаном Мюсом. Два теннисных корта, поле для игры в петанк, вертолетная площадка, SPA-

центр by La Prairie, тренажерный зал, бассейн с подогревом – вот лишь неполный список того, что предлагает своим гостям этот средиземноморский замок.

Отель включает 40 Junior Suites и 6 отдельных частных вилл.

Реставрацией этого старинного памятника архитектуры, искусно превращенного в роскошный отель и с 1970 входящего в сеть Relais & Châteaux, занимался современный архитектор Люк Свечин (**Luc Svetchine**).



Загадочное прошлое...

Крепость была возведена в римскую эпоху в стратегических целях. В 350 году замок стал резиденцией епископа Турского, от которого унаследовал свое название и стал с тех пор именоваться Château Saint-Martin.

Позже, граф Провансальский завещал замок крестоносцам, возвращавшимся из Иерусалима, и в 1150 году он перешел во владение Ордена Тамплиеров. Наследие загадочных рыцарей до сих пор хранится в часовне Св. Мартина. Теперь она стала местом семейных празднеств и позволяет организовать крестины или венчание прямо в имении.

Строительство нынешнего здания на развалинах старинной крепости Тамплиеров было завершено в 1936 году: ходит легенда о сокровищах мистического ордена, так и не найденных...Возможно, повезет кому-то из гостей? Живописные и загадочные руины все еще навевают эпичные воспоминания о былых эпохах, величественных сражениях и прекрасных дамах...

Настоящее

К сезону 2019 отель был полностью реновирован: 40 номеров, suites, junior suites, 6 вилл, а также ресторан Le Saint-Martin, интерьеры которого теперь в теплых коралловых тонах.

За обновленный дизайн отеля отвечало немецкое дизайн-бюро MM Design, во Франкфурте.

В интерьерах использованы пастельные теплые тона, а также в более яркие: коралловый, голубой, мятно-зеленый, сливовый, сиреневый и красный.

Все отделочные материалы от лучших французских и английских фабрик: Pierre Frey, Manuel Canovas, Fadini Borghi, Les Passementeries de l'Île de France, Baker Lifestyle, Ian Mankin и Colefax & Fowler.

Филипп Пер, вице-президент ОС



В 1998 Филипп Пер получает пост заместителя директора **Hôtel de Crillon** в Париже, а уже в следующем году назначен директором этого отеля.

В мае 2001 года он покидает Hôtel de Crillon и становится Генеральным Директором отеля **Château Saint-Martin & Spa**, входящим в Relais & Châteaux, и занимает эту должность вплоть до октября 2005.

Затем Филипп Пер берет в свои руки бразды правления знаменитого **Hôtel du Cap-Eden-Roc** в Антибе. Его цель - модернизировать отель, не потеряв его легендарной изюминки, пробудить у команды креативный дух и чувство ответственности, не потревожив при этом привычек постоянных гостей.

В 2007 семья **Oetker** во второй раз доверила ему пост генерального директора **Château Saint-Martin & Spa**, который он будет совмещать с управлением **Hôtel du Cap-Eden-Roc**. Целью Oetker Collection являлось создание синергии между двумя жемчужинами среди отелей Лазурного Берега.

Филипп Пер становится Генеральным Директором отеля du Cap-Eden-Roc в Антибе.

В 2009 году он получает диплом Advanced Management Program в Harvard Business School в Бостоне.

В 2011 году Пер награжден Бронзовой Медалью в Туризме, одной из самых значительных французских наград, ставшей свидетельством его успехов в сфере туристических услуг и его вовлеченности в повышение качества сервиса.

В 2012 году Филипп Пер получает диплом «**Certificate in Interior Design**» в Inchbald School of Design в Лондоне.

А в 2013 году Филипп Пер становится вице-президентом **Oetker Collection**. Его новые функции подразумевают концептуальное развитие новых проектов Oetker Collection. Первым таким проектом стал отель L'Apogée Courchevel, торжественно открывшийся 11 декабря 2013 года. А после этого, летом 2015, в самом сердце британской столицы - культовый The Lanesborough.

Дуарте Бон де Суза, управляющий отеля



Дуарте Бон де Суза начал свою карьеру в Oetker Collection, став генеральным директором нового отеля L'Apogée Courchevel в 2013 году. Возглавляя на летний сезон Château Saint-Martin & Spa в Вансе, он создает синергию между двумя отелями Oetker Collection.

У себя на родине в Португалии Дуарте Бон де Суза работал во многих отелях. Закончив Высшую школу отельного бизнеса и туризма в Эсториале, он начинает свою карьеру в Méridien Park Atlantic в Лиссабоне в качестве ночного менеджера. Затем в 2000 году он становится Шеф-респонс в Méridien Park Atlantic в Порто. После чего, в 2001, принимает предложение стать Ассистентом Директора службы размещения в Hôtel Tropico в Анголе, затем Директором службы проживания в Hôtel Eva в Португалии. Впоследствии Бон де Суза будет занимать руководящие посты в таких отелях, как Four Seasons Hotel в Лиссабоне, George V в Париже и Chourana Hills Resort & Spa – пятизвездочном отеле в Мадере.

В настоящее время Дуарте Бон де Суза является генеральным директором Château Saint-Martin & Spa, а во время зимнего сезона управляет L'Apogée Courchevel.

Гастрономия



Два ресторана и бар

Château Saint-Martin & Spa знаменит своей гастрономией. Два ресторана возглавляет шеф Жан-Люк Лефрансуа, а десертами гостей балует шеф-кондитер Мало Ле Крас.

Гастрономический ресторан Le Saint-Martin (1* Мишлен)

Расположившись в самом живописном месте отеля, завладев лучшими видами на Средиземное море, панорамная терраса ресторана – идеальное место для романтических ужинов. *Le Saint-Martin* удачно соединяет традиции и современность.

Летний гриль-ресторан L'Oliveraie

Ресторан расположился недалеко от бассейна, под сенью столетних оливковых деревьев. Его солнечное меню состоит из блюд юга средиземноморской кухни: барбекю, гриль и пицца из дровяной печи. Открыт с середины мая по середину сентября. Шефу Жаню-Люку Лефрансуа есть чем порадовать даже самых искушенных гурманов!

Бар Le Rossini

Бар был реновирован в 2013 году, его стены украшают роскошные гобелены 18 века. Бар Le Rossini предлагает широкий выбор алкогольных напитков, коктейлей и чая. Любимое место завсегдатаев – панорамная терраса с видом на бескрайнюю лазурь Средиземного Моря.

Жан-Люк Лефрансуа, шеф-повар



Зимой Жан-Люк Лефрансуа возглавляет кухню L'Arrogée Courchevel, а летом радует своим кулинарным мастерством гостей Château Saint-Martin & Spa в Вансе.

Маэстро Лефрансуа, настоящего профессионала своего дела, такая нелегкая задача вовсе не пугает: ведь у этого уроженца Руана за плечами внушительный опыт – 30 лет работы в лучших ресторанах Франции. Свое призвание Лефрансуа открыл еще в детстве: интерес к кулинарии и страсть к высокой кухне маленькому Жану-Люку привил его дед Леон, который был пекарем. И надо сказать, дедушке это удалось: мальчик твердо решил стать поваром.

В 18 лет Жана-Люка берут помощником на кухню Le Bristol Paris: несмотря на более чем скромную должность, получить место в этом легендарном отеле уже было большой удачей. Однако вскоре его призывают в армию, где он служит личным поваром у генерала Моро. После демобилизации Жану-Люку довелось поработать в легендарных ресторанах Парижа, от Ritz до l'Hôtel de Crillon, набраться мастерства у самых известных шеф-поваров: у Элен Дарроз, Доминика Буше, в Relais Louis XIII и Prunier.

Свой стиль в Château Saint-Martin & Spa он определяет так – кухня классическая, чувственная, утонченно-изысканная в своем поиске свежести и легкости.

"Кухня, которую я люблю, - легкая, простая, - блюда, приготовленные с душой".

Любовь к французскому терруару Жан-Люк сочетает с уважением к традиционным и проверенным веками рецептам – в результате рождаются совершенно особенные, авторские блюда.

Мало Ле Крас, шеф-кондитер

В 2021 году к команде Château Saint-Martin & Spa присоединился молодой шеф-кондитер Мало Ле Крас. Зимой, когда Château Saint-Martin & Spa закроется до следующего летнего сезона, Мало будет работать в другом отеле Oetker Collection – L'Arogée в Куршевеле.

Ле Крас будет работать над десертными меню всего отеля, в том числе в ресторане Le Saint-Martin (1 звезда Мишлен), летнем ресторане L'Oliveraie, баре Le Rossini, а также над десертами для завтрака и рум-сервиса.

Жерар Турнье, шеф-сомелье и глава ресторанной службы



В 2015 году Жерар Турнье стал директором ресторанной службы. А еще г-н Турнье – главный сомелье отеля L'Arogée Courchevel.

Жерар Турнье - обладатель диплома BTS в гостиничном и ресторанном бизнесе, по специальности энология.

Став лучшим молодым сомелье Франции в 2000 году и получив более десяти лет опыта в роскошных отелях, от Монако до Парижа, Жерар сделал блестящую карьеру, работая с лучшими специалистами.

Целеустремленный и амбициозный, Жерар Турнье занимал пост главного сомелье ресторана Ravillon Ledoyen в Париже, обладающего тремя звёздами Мишлен, составляя коллекцию Epicure Group – под его началом трудились 5 сомелье.

В 2011 году он основал собственную компанию "*Agence commerciale de vente et promotion de vins*" (коммерческое агентство по продаже и продвижению вин).

Теперь он заведует винными погребами гастрономического ресторана Le Saint-

Martin, гостей которого он регулярно радует новыми сочетаниями вин с блюдами шефа.

Жерар – также глава винного клуба "Les Canthares", члены которого встречаются и дегустируют вина в погребах Château Saint-Martin & Spa.

Винный погреб «Les Canthares»



Кроме легендарного клада Тамплиеров, гостей Château Saint-Martin & Spa ждут другие сокровища – тысяча и один кубок, наполненный винтажным вином... В погребах в скале живая душа вина раскрывается с еще большей силой.

Поэтому Отель Château Saint-Martin & Spa решил открыть энологический клуб « Les Canthares » в 2010, под руководством опытного шефа-сомелье Жеро Турнье (Géraud Tournier).

Клуб объединяет страстных любителей вина, и главной целью его является способствовать обмену знаниями и инициировать искания в области вина. Целая программа с дегустациями необычных и редких вин предлагается на протяжении всего сезона.

При помощи Шефа Жана-Люка Лефрансуа для удовольствия гурманов создаются гармоничные композиции из блюд и вин.

Привилегии для членов клуба :

10% скидки в ресторане « Le Saint-Martin » (кроме вечеров дегустаций)

10% скидки в летнем гриль-ресторане « L'Oliveraie »

10% скидки на процедуры в SPA

Номера

Junior Suites

40 просторных и светлых Junior Suites отеля Château Saint-Martin & Spa декорированы мебелью эпохи Людовика XV и Людовика XVI, лучшими тканями от таких известных и престижных мануфактур, как Rubelli, Nobilis, Colfax или Pierre Frey.

В каждом номере пространство зрительно разделено на спальню, гостиную и кабинет. Ванные комнаты отделаны нежным розовым бургундским мрамором.

А suite площадью 79 м² предлагает просторную спальню, душ-хаммам, отдельную душевую, а также гостиную. Ну и, конечно же, живописную панораму на средиземноморское побережье...



Виллы

В Château Saint-Martin & Spa есть шесть частных вилл, где гости могут уединиться с семьёй или друзьями. В 2018—2019 годах все они были обновлены и теперь представляют собой идеальное сочетание дизайнерского вкуса и современного комфорта.

Для гостей вилл предлагается исключительный сервис: персональный дворецкий, находящийся в их постоянном распоряжении и готовый выполнить любую просьбу. Кроме того, они получают привилегированный доступ к услугам отеля и могут отведать кулинарные изыски в двух ресторанах, отдохнуть в специальной беседке около бассейна, насладиться SPA-процедурами на вилле или пригласить на вечер шеф-повара. В Château Saint-Martin & Spa каждая деталь выверена и каждая просьба учтена.

Вилла с одной спальней

Вилла с одной спальней Villa Riou идеально подходит для романтического отдыха вдвоём, спокойных семейных каникул или долгожданной встречи с друзьями. Вилла площадью 70 м² пропитана элегантностью и неповторимым шармом Прованса. С террасы открывается потрясающий вид на вековые оливковые деревья. В просторной гостиной есть обеденная зона, где можно в полном уединении попробовать восхитительное меню от шеф-повара Жан-Люка Лефрансуа и его команды. Просторная, элегантная и залитая естественным светом вилла Villa Riou — идеальное место для отдыха, чтобы насладиться всеми прелестями региона Французской Ривьеры.

Виллы с двумя спальнями

В Château Saint-Martin & Spa представлены четыре двухэтажные виллы с двумя спальнями: Villa La Foux, Villa Ponant, Villa Saint-Lambert и Villa Saint-Véran. Все они оформлены в характерных цветах Средиземноморья. Площадь 180 м² позволяет семьям и друзьям с комфортом расположиться и получить максимум удовольствия от отдыха на природе Прованса. Роскошные виллы могут вместить до четырёх человек в двух спальнях с отдельными ванными комнатами. Каждая спальня имеет прямой выход на террасу с чарующим видом на пышный сад отеля, холмистый пейзаж вокруг и кристально чистые воды Лазурного берега. В большой гостиной, совмещённой со столовой, все могут собраться на ужин. Еду из отборных местных продуктов можно либо приготовить на кухне самостоятельно, либо пригласить шеф-повара.

Вилла с тремя спальнями

Villa Saint-Martin площадью 155 м² — самая большая из частных вилл отеля. Просторная двухэтажная вилла состоит из трёх спален с изысканным интерьером, в каждой из них есть отдельная ванная комната. Из большой гостиной с обеденным столом открывается панорамный вид на зелёные сады отеля, живописные холмы вокруг и голубую гладь Средиземного моря. На кухне можно поэкспериментировать с ужином или пригласить шеф-повара. Для большой компании отдых на Villa Saint-Martin станет идеальным вариантом.

Конференц-залы

Конференц-зал Salon Chagall

Конференц-зал Salon Chagall площадью 60 м² оснащен всей необходимой техникой последнего поколения. Идеальное место для организации Ваших совещаний.



Конференц-залы - Salon Cap d'Antibes u Salon Rouge

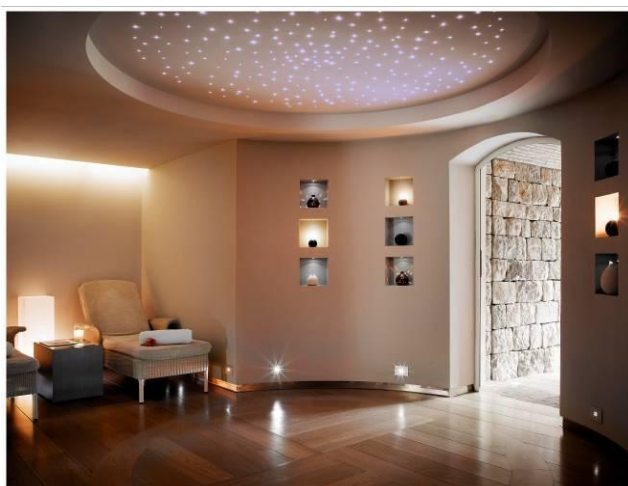
Званые приемы и ужины могут быть организованы в изящном Salon Rouge, великолепном Cap d'Antibes, или в винных погребах, вырезанных в скалах.

Летом открытые банкеты до 200 гостей устраиваются в садах, окутанных ароматом роз Пьер де Ронсар, или у бассейна с видом на величественную вершину Baou des Blancs. Элегантные шатры и павильоны, колонны, украшенные цветочными композициями: крупные приемы обычно проводятся с

закрытием отеля, чтобы обеспечить полную приватность гостей.



Spa Saint-Martin by La Prairie



В новом сезоне 2018 SPA отеля Chateau Saint-Martin & Spa начинает сотрудничество с известной швейцарской маркой косметики премиум класса — La Prairie.

С момента своего основания La Prairie делает ставку на швейцарскую точность, инновационные научные разработки и ингредиенты высшего качества, чтобы предложить своим клиентам особенный уход, эффективный и утонченный.

400 кв м SPA Saint-Martin by La Prairie включает пять процедурных кабинетов с естественным освещением, включая кабинет для двоих (с сауной, хаммамом и душевой кабиной). Также новое SPA располагает салоном красоты, сауной, парилкой, душевой и комнатой отдыха. Процедуры могут проводится в саду отеля под тентом в единении с природой.

Признанная во всем мире марка средств по уходу La Prairie отличается высоким качеством входящих в состав средств ингредиентов, а также эффективностью и индивидуальным подходом к каждой процедуре.

Благодаря широкому выбору средств по уходу для лица и тела эксперты La Prairie смогут подобрать индивидуальную программу по уходу для каждого клиента.

«В 1930 году доктор Пауль Нейханс, пионер в области клеточной терапии, был убежден в том, что науке подвластно раскрытие секрета вечной молодости. Его взгляды до сих пор вдохновляют экспертов La Prairie на научные исследования в этой области, целью которых является создание принципиально новых средств по уходу, которые бы полностью отвечали потребностям клиента в наши дни. Клеточный комплекс La Prairie, положивший основу практически всем последующим формулам косметических средств, не имеет аналогов и поэтому мгновенно стал визитной карточкой бренда. Он способствует борьбе с признаками старения и восстановлению жизненной энергии» — объясняет Жан-Батист Гродидье, генеральный директор La Prairie France.

Награды

2017

Ресторан Le Saint-Martin получает свою первую звезду Michelin

2016

World Luxury Spa Awards: Победитель 2016

Prix Villégiature: Лучшая открытая терраса среди Европейских отелей

2015

«TripAdvisor Travellers 'Choice Awards 2015» Château Saint-Martin & Spa вошел в список 25 самых красивых роскошных отелей Франции

Green Globe: Green Globe certified

Excellence Certificate 2015 по версии TripAdvisor

2019

World Luxury Romantic Hotel по версии World Luxury Hotel Awards

2021

World Spa Awards: победитель в номинации World's Best Country House Hotel Spa

Несколько слов об Oetker Collection

Несколько слов об Oetker Collection

Oetker Collection – частная коллекция исключительных отелей и вилл, расположенных по всему миру в самых престижных направлениях. Все они давно стали синонимами высокого гостеприимства, элегантности, мастерства и настоящего семейного духа; это ценности, которые разделяет и которыми дорожит Oetker Collection. Oetker Collection унаследовала традицию принимать гостей с 1872 года, и сегодня их миссия – сохранять самые высокие стандарты и развивать их, приобретая или получая в управление новые объекты.

На сегодняшний день в портфолио Oetker Collection 11 отелей – Le Bristol в Париже, Brenners Park-Hotel в Баден-Бадене, Hotel du Cap-Eden-Roc в Антибе, Chateau Saint-Martin & SPA в Вансе, The Lanesborough в Лондоне, L'Apogee в Куршевеле, Eden Rock-St Barths на Сен-Бартте, Jumby Bay Island в Антигуа, Palacio Tangara в Сан-Паулу, The Woodward в Женеве, Hotel La Palma на Капри и более 150 частных вилл по всему миру.



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENICE – FRENCH RIVIERA

reservation@chateau-st-martin.com

www.chateau-st-martin.com

www.oetkercollection.com