



**GRAND BARRAIL**

CHÂTEAU-HÔTEL • SAINT-ÉMILION

**DOSSIER DE PRESSE**

Avril 2023

## Il était une fois le château Grand Barrail...

Tout commence en **1902**, au cœur des prestigieux vignobles de **Saint-Emilion** et sur le site d'une chartreuse bordelaise du XVIIIème siècle, ancienne propriété du Château de Figeac.

René Bouchart, Chevalier de la Légion d'Honneur et Industriel Malteur & Brasseur, y fit construire le **Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac** à l'intention de sa future épouse. Le chantier fut confié à l'architecte Louis-Marie Cordonnier, célèbre pour avoir conçu les plans du Palais de la Paix à La Haye, du Théâtre Opéra de Lille et pour avoir participé à la reconstruction de la Basilique Sainte-Thérèse de Lisieux.

René Bouchard n'eut qu'une exigence, retrouver l'atmosphère qu'il aimait tant de ses voyages d'affaires en Tunisie dans l'une des pièces du Château. C'est pourquoi nous retrouvons encore aujourd'hui la salle Mauresque, au décor de style Rococo du début du XXème siècle. Ses vitraux et ses ornements furent réalisés par Messieurs Chauffrey père et fils, décorateurs d'intérieurs de maisons particulières dans la région de Bordeaux.

Germaine, la fille de Monsieur et Madame Bouchart, vécut au Château avec son mari, Emile Nerini, compositeur de musique et Chevalier de la Légion d'Honneur, et leurs trois filles, jusqu'en **1937**. S'ensuivit l'acquisition par Maurice Alloo, agent de change de nationalité belge qui y résida lui-même avec sa famille jusqu'à la fin de la Seconde Guerre Mondiale.

En **1955**, Maurice Alloo revendit le Château à Georges Clément, distillateur et romancier girondin, qui avait toujours rêvé, en passant devant le château, de pouvoir l'acheter un jour pour y terminer sa vie, ce qu'il fit jusqu'en 1958.

A la mort de Madame Campana, la dame de compagnie de Georges Clément, en **1988**, le Château fut une nouvelle fois mis en vente.

Il fut racheté au début des années 90 par Monsieur et Madame Gross qui décidèrent de le transformer en Hôtel-Restaurant. D'importants travaux de restauration et de transformation débutèrent en **1992**, afin de faire du Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac un hôtel unique et prestigieux au cœur du vignoble saint-émilionnais.

En **1993**, le **Château-Hôtel Grand Barrail ouvrit ses portes d'hôtel 4\* et accueillit ses premiers clients**. Très vite, une nouvelle aile surnommée « La Résidence », vint s'ajouter en avril 1994. Pour le confort de ses clients l'hôtel Grand Barrail s'agrandit encore et deux annexes supplémentaires voient le jour à l'automne 2003.

En **2019**, le Château Grand Barrail passe entre de nouvelles mains et devient la propriété du **groupe familial CHG Participations** – hôtels Le Burgundy et Le Lancaster situés à Paris - qui a pour objectif de sublimer la propriété en entreprenant des travaux de rénovation basés sur une décoration repensée, plus contemporaine, apportant une élégance naturelle et entraînant de fait une montée en gamme.

Pour ce faire, ils font appel à l'architecte de renom Jean-Philippe Nuel qui a repensé le château et lui a redonné une âme alors qu'il semblait quelque peu endormi.





## Bienvenue au nouveau Château-Hôtel Grand Barrail 5\*

**Jean-Philippe Nuel** a conçu cette rénovation comme un dialogue entre l'héritage patrimonial du château et des contrepoints contemporains, il a aussi dialogué avec la nature.

### Suivez le guide...

La volonté est avant tout de magnifier l'entrée de l'hôtel et de lui redonner une signature. Bordée de vignes, le dallage en pierres locales posé en opus apporte de l'authenticité à ce parvis faisant écho à l'environnement unique dans lequel s'inscrit le projet.

Signe de renouveau, la nouvelle façade contemporaine de type « atelier » apporte une signature moderne au nouveau Grand Barrail. De grands pots d'un rouge terracotta à la texture brute viennent cadrer et sublimer l'entrée (Atelier Vierkant). Ce coloris et cette matière évoquent tout de suite l'artisanat, le travail à la main, une couleur dans les rouges profonds qui est une signature du projet et qui évoque le vin.



## La réception, antichambre du château

L'accueil qui s'inscrit dans les nouveaux bâtiments est traité de manière contemporaine et est considéré comme l'antichambre du château.

**La réception** s'apparente à un salon privé avec sa bibliothèque et ses œuvres d'art. Le sol mélangeant le dallage en pierres locales posé en opus dialogue avec un parquet contemporain. Ce dallage est volontairement connecté à la verrière qui amène au château comme une invitation pour le visiteur.

Le visiteur rentre dans ce salon où une grande fresque au plafond attire l'œil. Une œuvre contemporaine dont les couleurs expriment les vignes et la terre. Ces « tâches » évoquant la grappe viennent se mélanger et créer un effet de profondeur à la fresque (œuvre de Lysiane Koller).

**Un desk**, volontairement bas et sublimé par un paravent en arrière-plan, accueille le client. Echo aux grandes tables de maison, ce desk donne envie de s'y attarder. Evocation du patrimoine classique du château, le paravent est habillé de moulures posées de manière contemporaine, sa couleur violine/ bordeaux évoque tout de suite la couleur du vin, de la grappe de raisin, mais aussi des feuilles de vignes qui tirent sur le violine lorsque l'automne arrive. A droite du desk, un **salon cosy** dialogue avec des objets et des tableaux de styles différents donnant l'impression que quelqu'un les a ramenés de tous ses voyages (objets de chez 101 CPH, Utopia, FDC & Averly). De longs meubles bas soulignent la façade contemporaine et donnent cet esprit salon et galerie atelier avec une signature très « domestique ».



**Une bibliothèque** se déploie pour y présenter des objets de voyage et des livres afin de donner l'impression de se sentir comme chez soi. Ces meubles bas et bibliothèques sont rythmés par des tableaux. Une envie de s'y arrêter pour admirer le travail des différents artistes. Tantôt des tableaux évoquant la brume du matin qui nappe les vignes (œuvre de Lysiane Koller), tantôt des tableaux noirs et blancs très contemporains exprimant le travail à la main (œuvre de Cyril Destrade). Trois grands tableaux muraux composés de succession de papier calque évoquent le végétal, la vigne et la verticalité de ses étendues de pieds de vignes au travers de l'expression graphique de l'artiste (œuvre de Janice Melhem Santos). Ce salon à l'esprit domestique devient comme une galerie d'art mêlant plusieurs univers et attirant la curiosité du visiteur.



## La verrière

Articulation entre le château historique et les nouveaux bâtiments, la verrière permet une lecture des différentes architectures qui sont perçues dans leur intégrité. Ce passage couvert est semblable au jardin d'hiver. Point de connexion entre la partie contemporaine qui est la réception et le château, cette verrière ouvre l'œil au client sur les alentours. Un dialogue avec l'extérieur au travers d'immenses pots végétalisés. Ces pots bordent un escalier en pierre aux balustres et pilastres à la signature baroque (Atelier Vierkant).

## Le lounge

L'intérieur se dévoile en équilibre entre histoire et modernité du mobilier. Ce lounge d'accueil est rythmé par des répartitions de peintures qui donnent un regard contemporain au projet. La couleur bleue faisant écho aux vitraux vient s'équilibrer avec une couleur blanc cassé afin d'amener de la fraîcheur et de la modernité.

Les modénatures, autrefois oubliées, sont sublimées avec un travail de restauration à la feuille d'or.

Des mobiliers contemporains viennent habiller l'espace et dialoguer avec l'univers classique du lieu (Fauteuils Ligne Roset et table de chez Flexform). Habillés de velours bleu foncé comme les murs, ces fauteuils enveloppants rappellent le confort des fauteuils d'antan tapissés de velours majestueux.





## Le Bar

Volontairement placé dans la rotonde, cet écrin cosy et tamisé est entièrement composé de modénatures et de vitraux historiques. Le marbre rouge de la cheminée se révèle en point d'appel. Les fauteuils contemporains en velours bleu foncé et bordeaux et cuir apportent un confort et viennent dialoguer avec la couleur des vitraux (Fauteuils de chez Ligne Roset et Moooi et tables de chez Flexform).

La totalité des murs est peinte d'une couleur bleu sourd dialoguant avec l'harmonie des vitraux. Comme le lounge, les modénatures restaurées à la feuille d'or sont sublimes et amènent de l'éclat et de l'élégance à la rotonde.

Le spectacle continue avec une réinterprétation contemporaine du lustre. Un luminaire majestueux de 2m habille le plafond (Lustre sur mesure de chez Pouenat).

Ce lustre à l'esthétisme volontairement contemporain s'harmonise avec un tapis au graphisme résolument moderne (Tapis sur mesure Galerie B).

Une cave à vin trône et fait écho au marbre rouge de la cheminée existante. En surprise, une vitrine traitée tel un bijou rend hommage aux vins de la région.

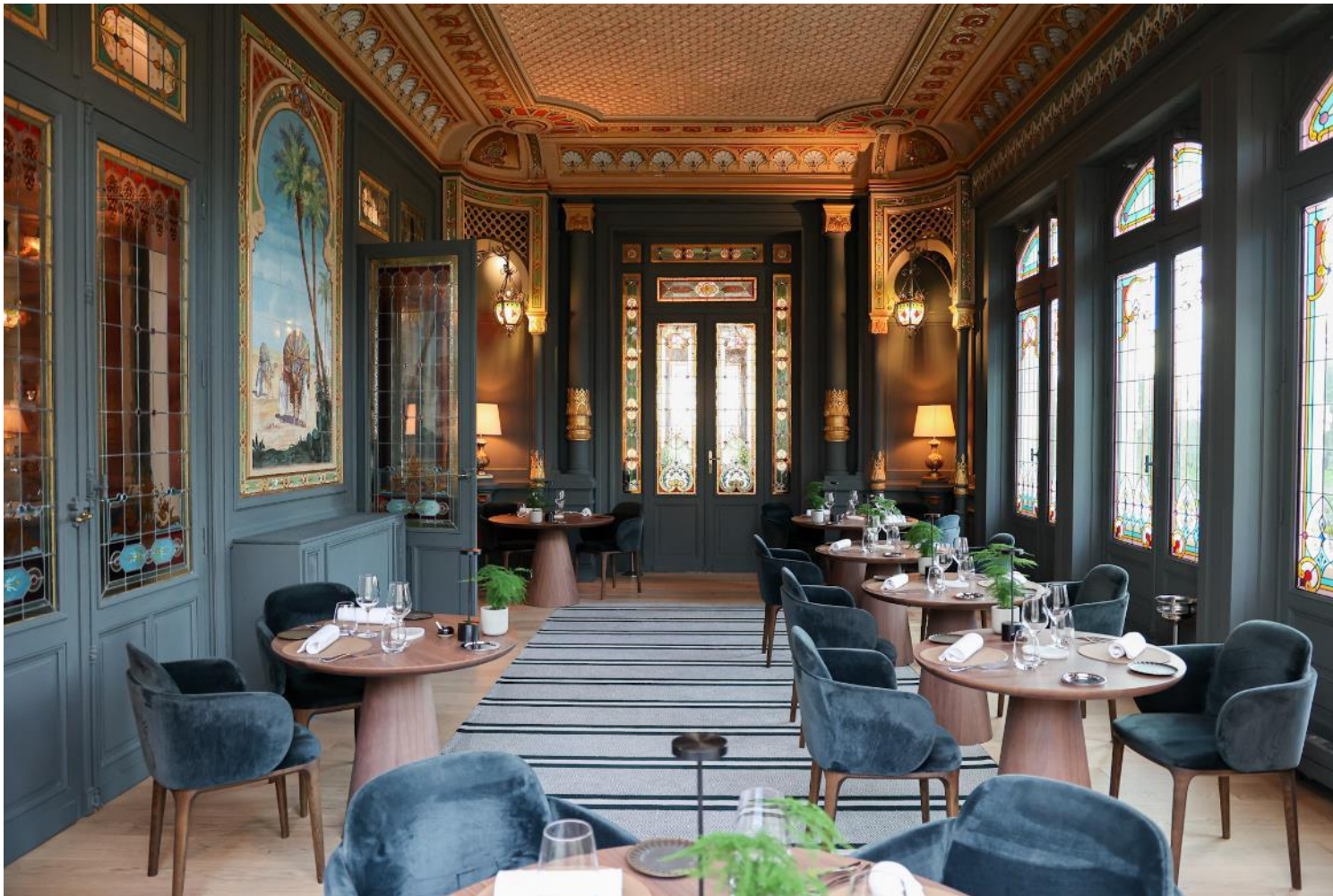


## La salle Mauresque

Cette salle est le point d'orgue. Un écrin faisant écho à l'attachement de l'architecte du château pour les voyages et en particulier l'Afrique du Nord. Ce boudoir est une invitation au voyage vers l'Orient. Les ornements mauresques sont conservés comme tels afin de rendre hommage à l'héritage et font la singularité de ce château. Les bleus, verts, rouges, roses, ors des ornements mauresques et des vitraux sont soulignés par une teinte de fond qui est toujours ce bleu profond. Grâce à cette teinte foncée et sourde, les ornements se révèlent via ce contraste coloré.

Des chaises et tables contemporaines viennent dialoguer avec cette atmosphère unique mêlant histoire et orientalisme (chaises de chez Starset & tables sur mesure).

Un tapis central, écho aux grandes demeures, aux motifs tons sur tons, mais à l'évocation orientale via ce graphisme de losange évoquant les moucharabiés (tapis de chez Hartley & Tissier) se détache du parquet contemporain.



## La grande salle de restaurant

La grande salle à manger du château est entièrement habillée de boiseries. Cette salle majestueuse aux moulures classiques est traitée de manière contemporaine via son harmonie colorée. La salle avait besoin d'être éclaircie pour lui redonner de la fraîcheur. Ses murs blancs sont ornés d'objets exposés évoquant des souvenirs de voyages (objets de chez 101 CPH, Kose et Muuto).

Le plafond violine/ bordeaux évoquant les feuilles de vignes à l'automne vient donner de la prestance et devient à lui seul une œuvre d'art. Les décors en céramique au plafond ont été volontairement gardés afin de conserver tout l'héritage du bâtiment.

De grands tableaux contemporains viennent sublimer les murs (œuvres de Tania Valiela). Les couleurs de la terre ocre, du noir bleu, du sable évoquent l'univers de la terre. L'univers graphique des toiles vient créer un contrepoint moderne dans cette enveloppe classique. Des suspensions noires dialoguent avec les œuvres.

Et comme toute maison de famille, un grand tapis central vient se poser autour d'un parquet contemporain (tapis de chez Hartley & Tissier).





## Les chambres

Si les neuf chambres du château ont conservé leur authenticité patrimoniale par une mise en beauté des peintures, du sol et des rideaux, pour les trente-sept chambres situées dans les bâtiments annexes, l'idée était d'insuffler l'héritage classique du château dans un traitement moderne.

Le lit baldaquin évoquant le château, des corniches en plafond cernent la pièce et les têtes de lit viennent se parer de moulures. Cette ambiance classique/ contemporaine vient dialoguer avec la nature dans les chambres ayant la vue soit sur les vignes, soit sur le parc du château. La nature est évoquée au travers des différentes harmonies variant du bleu, du vert et du jaune. Des tableaux aux papiers peints d'inspiration végétale viennent habiller les murs (papier peint de chez Elitis). Un tapis à l'inspiration florale (tapis sur mesure Galerie B) spécialement désigné pour le projet se

détache sur le sol en parquet. Les suspensions, la lampe à poser, les objets, les deux fauteuils (Ligne Roset) avec leur table donnent à cette chambre un esprit résidentiel.

Le parquet chêne répond aux panneaux chênes au mur. Les penderies en bois sont rythmées par un calepinage de joint creux donnant à la penderie singularité et élégance.

La salle de bain est plus minérale. Le meuble vasque et le panneau bois de la vasque amènent une touche de bois dans cette salle de bain minérale. Cela permet de faire écho à la chambre et d'y apporter une atmosphère chaleureuse. Dans certaines salles de bain, une œuvre contemporaine en harmonie avec la chambre offre une modernité supplémentaire à cet espace (œuvres de Cyril Destrade).



## Le Spa

Inspiration orientale au travers d'une ambiance douce et chaleureuse. Les teintes de bois et de carrelage dans un coloris clair évoquent les étendus de sable.

Le moucharabieh est réinterprété grâce à l'utilisation de claustras en terre cuite. La couleur terracotta vient ponctuer les espaces au travers des mobiliers et de touches peinture afin de donner chaleur, mais aussi évocation de cette teinte souvent utilisée dans les pays arabisants. Cette réminiscence d'Orient évoque ce trait de caractère qui a fait de Grand Barrail un endroit unique.

A cette inspiration d'Orient s'ajoute la modernité au travers de mobiliers contemporains et le traitement de murs en bois qui viennent rythmer le projet et apporter de la chaleur (mobiliers de chez Talenti, Ethimo & Flexform).

Le spa dialogue avec la nature par la position du bain à remous qui est posé devant le paysage. Sa cuve en acier prenant des couleurs vert d'eau en harmonie avec les vignes. Cette évocation de la nature est aussi sublimée au travers de grandes œuvres mettant en avant les éléments forts de l'environnement dans lequel s'inscrit le projet. Des détails d'écorce, de bois, de terre aux couleurs terracotta viennent habiller les murs dans tout l'univers du spa (œuvres de Veronique Durruty).



## Et quelle meilleure façon de sublimer ce Spa qu'en y associant la marque qui représente l'art du soin à la française : la Maison SOTHYS PARIS

La légende raconte qu'en Egypte une étoile d'une éblouissante clarté nommée Sothys dépassait de loin la beauté de venus. C'est cette déesse qui inspira la marque éponyme dan sa quête absolue de beauté et de perfection et c'est ainsi que, depuis 1946, la Maison Sothys propose des méthodes exclusives sans cesse plébiscitées.

Le Château Grand Barrail et Sothys, une alliance portée par des valeurs communes :

LES RACINES, deux entreprises familiales & françaises qui transmettent la tradition du luxe sans ostentation et de l'excellence.

LA NATURE, véritable source d'inspiration. Sothys puise son énergie et sa créativité dans l'étude et la valorisation des végétaux ; le Spa du Grand Barrail dans son écrin de verdure la met en avant comme source de beauté et de bien-être.

L'EXPERIENCE CLIENT, comme raison d'être. Le Spa du Grand Barrail, comme Sothys, développe une expérience unique qui mêle efficacité, approche personnalisée et chaleureuse pour que chaque séjour se transforme en une parenthèse de bien-être pour le corps et l'esprit.

L'INNOVATION, comme source d'énergie. La Recherche avancée du Laboratoire Sothys constitue le socle des innovations scientifiques au fait des dernières avancées cosmétiques. Une volonté commune avec le Spa du Grand Barrail d'allier écologie, satisfaction et sérénité.

### **A tester : le soin signature Grand Barrail au cœur des vignes, une expérience mémorable dans un environnement d'une rare beauté.**

Prélassiez-vous dans un bain à remous subtilement parfumé, suivi d'un gommage doux aux pépins de raisins pour une peau douce et éclatante, d'un massage unique aux pochons chauds et d'un soin du visage Organics by Sothys pour un teint de pêche. À faire en solo ou en duo !

Durée totale : 2h30

- Bain à remous : 30 minutes
- Gommage sucre, sel et pépins de raisin : 30 minutes
- Massage Signature Grand Barrail (lait de pêches de vigne, huile de pépins de raisins et pochons chauds garnis de pépins de raisins) : 60 minutes
- Un soin du visage Sothys Organics : 30 minutes



# Dialogue avec ceux qui font le Grand Barrail

## **Benjamin Robic**

**Directeur Général du Grand Barrail depuis février 2019**

36 ans, originaire d'Ile-de-France

Passion : œnologie, gastronomie, nature et voyage. « *Un vrai épicurien* »

### **Qui êtes-vous ?**

Je suis tombé dans la marmite très tôt dans l'enfance. Je me rappelle que je passais beaucoup de temps en cuisine dès mes 10 ans pour faire plaisir à ma famille le week-end et lors des réunions familiales. Certains dimanches je me levais à 5 heures du matin pour que mes parents, ma sœur et mon frère aient des croissants et des chocolatinnes chauds au réveil. Cette passion pour la cuisine m'a poussé quelques années plus tard à effectuer un stage de découverte de 3<sup>ème</sup> dans un restaurant gastronomique à Paris qui a très vite confirmé mon envie d'évoluer dans ce secteur. Après l'obtention de mon bac technologique hôtellerie restauration j'ai continué ma formation en BTS en alternance entre l'école FERRANDI Paris et l'hôtel LUTETIA. S'en est suivie une prise de poste chez HILTON en tant que responsable de restaurant, puis 5 années de gestion des événements à l'hôtel MEURICE. J'ai par la suite pris la direction de la restauration de l'hôtel BURGUNDY PARIS également propriété de la famille Guillard (groupe CHG).

Lors de l'acquisition du Grand Barrail en 2019, la famille Guillard m'a proposé de prendre la direction de ce magnifique établissement et sans aucune hésitation j'ai accepté !

### **Votre rôle au Grand Barrail**

Tel un chef d'orchestre, je m'assure que tous les services de l'établissement jouent la bonne partition au bon moment avec un seul but commun : faire vivre une expérience unique et personnalisée à nos clients. Expérience que nous souhaitons chaleureuse et conviviale pour que chacun puisse se sentir à l'aise dans notre belle Maison. Depuis 4 ans, avec mes équipes, nous avons sans relâche fait évoluer le Grand Barrail dans cette direction. La rénovation complète de l'établissement est la touche finale qu'il nous manquait !

Ma devise : « *Prenons du plaisir au quotidien au Grand Barrail pour le retransmettre naturellement à nos clients* ».

### **Une anecdote**

Une fin d'après-midi d'été au Grand Barrail ; la température commence à redescendre et j'aperçois dans le parc un couple de clients britanniques qui joue à la pétanque au bord de notre étang. Je reviens quelques temps après et constate qu'un autre couple de clients partage une partie avec eux alors que, quelques minutes auparavant ils ne se connaissaient pas. Le lendemain, lors de mon passage au restaurant à l'heure du dîner je vois les deux couples qui dînent à la même table et rient aux éclats.

Vous comprenez par ces quelques lignes l'ambiance et la convivialité qui se dégagent au Grand Barrail.



## **Quentin Merlet**

### **Chef de Cuisine au Grand Barrail depuis septembre 2019**

35 ans, originaire de Bordeaux

Passion : rugby, pêche, saxophone, piano, batterie, jazz

### **Qui êtes-vous ?**

Depuis tout petit j'aime la cuisine, mon arrière-grand-mère était propriétaire d'un restaurant à Bordeaux. A 14 ans, j'ai fait mon premier stage de cuisine et à 16 ans j'ai commencé l'école hôtelière. Le chalet du Mont d'Arbois à Megève m'offre mon premier poste ensuite j'ai été initié par Frédéric Millan, grand Chef du sud-ouest au Relais & Château de Mirambeau.

Mon parcours est ponctué de passages dans différentes maisons de luxe telles que Jean Ramet à Bordeaux 1\* Michelin, le Relais & Château de Margaux, le Royal Champagne à Epernay. Après un voyage de 2 ans aux Antilles pour découvrir de nouvelles inspirations, j'ai rejoint le Château de Montvillargenne dans l'Oise.

Ce que j'aime aujourd'hui, c'est proposer une cuisine qui me ressemble, gourmande et simple à la fois. J'aime travailler les produits, les textures, l'alliance terre mer et aussi surprendre, comme avec des légumes en dessert.

Mes plats phares : le foie gras et les Saint-Jacques façon Rossini.

### **Votre rôle au Grand Barrail**

Redonner ses lettres de noblesse gastronomique au Grand Barrail avec mon équipe et offrir une cuisine bistrannique au déjeuner et gastronomique au dîner.

La carte change à chaque saison afin de toujours être en harmonie avec les produits locaux, je privilégie les circuits courts (volaille de la ferme de Bignac, lamproie du Cabestan).

La vigne tient aussi une place importante dans ma cuisine, je travaille du sarment jusqu'au vin, j'aime fumer un poisson, une viande ou des légumes avec le sarment de vigne.

Mon rêve au Grand Barrail : avoir notre propre potager !

### **Une anecdote**

Un couple de parisiens qui a séjourné à l'hôtel 15 jours et qui, un matin, m'a donné une feuille recto/verso avec leurs plats préférés. J'ai transformé leur piémontaise pour leur plus grande joie, et elle est aujourd'hui à la carte en version gastronomique.



## **Simon Reynaud**

### **Chef sommelier depuis 2018**

40 ans, originaire de la vallée du Rhône « entre l'Hermitage et Saint Joseph », tient-il à préciser.

Passion : le vin, la randonnée, la nature. Il a d'ailleurs commencé le chemin de Saint-Jacques de Compostelle pour se ressourcer spirituellement.

### **Qui êtes-vous ?**

Tout petit, je souhaitais être boulanger avant finalement de m'orienter vers un bac technologique/hôtellerie et un BTS à Avignon. Mon père travaillait à la coopérative de Tain l'Hermitage, appelée la Cave de Tain, et j'ai donc grandi avec le goût du très bon vin et l'envie d'accorder mets et vins.

Après être passé chez Bernard Loiseau, George Blanc, Fabrice Sommer... j'ai voyagé à l'île Maurice, en Australie et en Ecosse.

Ce que j'aime dans le vin c'est le partage et souvent je le choisis en fonction de l'humeur.

### **Votre rôle au Grand Barrail**

Je suis tombée amoureux du Château Grand Barrail il y a 5 ans, aujourd'hui, au-delà d'aider les clients à choisir le vin qui magnifiera leur menu, je conseille et forme les serveurs, le maître d'hôtel ainsi que le Chef.

Je soumetts à la Direction la carte des vins en adéquation avec les menus concoctés par le Chef. Nous proposons plus de 250 références provenant de toute la France avec une dominante de Bordeaux et de Côtes du Rhône.

Ma devise : « *Quand on déguste une bouteille on la finit !* »

### **Une anecdote**

Lors de mon premier jour de travail au Grand Barrail, le Directeur du Château Figeac est venu déjeuner avec des clients. A son arrivée il me salue, se présente et me confie une bouteille de Château Figeac 1982, année de ma naissance, me demandant de la préparer et de la servir avec le plat. Lorsque je lui ai annoncé, au moment de le servir, qu'il s'agissait de mon année de naissance il m'a invité à déguster un verre en leur compagnie. A cet instant, je me suis dit que j'allais beaucoup me plaire dans cette Maison qu'est le Grand Barrail et je ne me suis pas trompé.



## **Mathilde Cherbit**

**Gouvernante générale au Grand Barrail depuis janvier 2019**

41 ans, originaire de la région Bordelaise

Passion : le jardinage, les bonnes tables et le vin qui les accompagne

### **Qui êtes-vous ?**

A la fin de mon cursus à l'école hôtelière Vatel, et bien quelque peu réservée, je cherchais un métier en lien avec l'humain et le terrain.

Depuis mon enfance, j'ai le goût des belles choses et de leur harmonisation. J'ai eu la chance de beaucoup voyager et j'en ai profité pour regarder et apprendre.

De mes voyages dans les Antilles françaises, la Polynésie et divers pays d'Europe, j'ai retenu l'importance de l'accueil, du sens du détail et du plaisir d'être chouchouté, reconnu par le personnel. Ces trois notions ne m'ont jamais quittées. Aujourd'hui, cela fait 15 ans que je fais ce métier qui me procure de nombreuses joies car chaque jour est différent.

Avant d'arriver au Grand Barrail, j'étais aux Sources de Caudalie.

### **Votre rôle à Grand Barrail**

M'assurer que tout est parfait ! Tant dans les chambres que dans tout l'établissement. En cela je suis aidée par une merveilleuse équipe. Je passe tous les jours dans chaque chambre et avant que le client n'arrive, je m'assure qu'aucun détail ne manque et que l'accueil est bien personnalisé en fonction de la personne attendue. Avec les clients réguliers, j'aime connaître leurs habitudes et les devancer, le plus bel accueil selon moi est un accueil personnalisé mais qui reste discret.

### **Une anecdote**

L'année dernière, nous avons reçu une famille américaine pour une occasion pour le moins particulière et surprenante. Au moment de la réservation, les parents nous ont informés que leur fille était fan de la Belle et la Bête et qu'ils souhaitaient séjourner chez nous afin de faire croire qu'elle allait loger dans le château de la Bête.

Nous avons donc monté un scénario en collaboration avec les parents pour que la surprise soit réussie. Mot d'accueil manuscrit de la Bête qui s'excusait de ne pouvoir être présent, gâteau spécial réalisé par la Bête, des roses du parc de la part de la Belle, des figurines du dessin animé déposées sur sa table de chevet, des photos de la Belle et la Bête disposées dans la chambre dans des cadres, etc. La petite fille a été prise d'émotion à son arrivée au Grand Barrail et durant les premières heures de son séjour. Après leur départ, les parents nous ont recontactés pour nous remercier très chaleureusement d'avoir collaboré à cette surprise réussie.



# Le Château-Hôtel Grand Barrail 5\* en un clin d'œil

**Situation :** Saint-Emilion

**Nombre de chambres :** 46

- 10 Supérieures 30 m<sup>2</sup> - lits King size ou jumeaux avec vue sur les vignobles
- 17 Deluxe 34 m<sup>2</sup> - lits King size ou jumeaux vue château, parc ou vignobles, balcon ou terrasse
- 8 Executives Vignobles 35 m<sup>2</sup> - lits double ou jumeaux, situées au cœur des vignes avec terrasse
- 6 Executives Château 35 m<sup>2</sup> - lits double ou jumeaux vue parc ou vignobles
- 2 Junior Suites (Château) 58 m<sup>2</sup> - lits King size ou jumeaux, terrasse (6 à 10 m<sup>2</sup>) vue sur les vignobles
- 1 suite Royale (Château) 60 m<sup>2</sup>, grand lit à Baldaquin, terrasse (35 m<sup>2</sup>) vue parc et vignobles

**Un restaurant**

- Service bistronomique au déjeuner
- Service gastronomique au dîner

**Un Bar et un bar à vin**

**Bien-être**

- Un Spa by Sothys, l'expérience bien-être ultime
- Quatre cabines de soins dont deux doubles
- Un bain à remous
- Hammam et sauna
- Une salle de fitness équipée pour le cardio-training
- Un espace de repos en zone humide avec une tisanderie
- Un salon de détente
- Une piscine chauffée extérieure

**3 salles de réunion modulables**

**3 hectares de parc**





## Première visite d'un client, imaginée par Jean-Philippe Nuel

« La gare Montparnasse était encore assoupie, les voyageurs peu nombreux traversaient le hall sans flâner, pressés de gagner leur train pour prolonger leur nuit. Le TGV lui-même était calme, quelques hommes d'affaires semblaient économiser leur énergie pour une journée sans doute longue. Par la magie des trains à grande vitesse, le temps d'un somme et d'un café à la voiture-bar, nous étions déjà proches de Bordeaux dont l'agglomération s'assemblait progressivement comme les pièces d'un puzzle géant. Une demi-heure plus tard, nous avons gagné Libourne où nous attendaient une élégante navette signée « Grand Barrail ».

Le nom de l'hôtel s'annonçait déjà comme un mystère, entre rocaille du sud-ouest et mystère d'un caravansérail. Tout à mes interrogations, nous avons déjà quitté Libourne par une petite route ondulant au milieu des vignes. Le soleil du matin accentuait la palette des couleurs d'automne ; soudain semblant émerger des vignes apparaissait le Grand Barrail.

Grande maison bourgeoise, petite folie architecturale, château d'une belle endormie, le Grand Barrail révélait une élégance féminine au milieu de son écrin de verdure. C'était sans doute dû à son histoire puisqu'il avait été construit en 1902 pour une femme, alors qu'elle n'était pas encore l'épouse du propriétaire. Un parfum de scandale pour l'époque.

Dans tous les cas, malgré sa transformation en hôtel au début des années 90, le château d'origine avait gardé son intégrité. Des bâtiments bas accompagnaient la demeure historique pour offrir des chambres supplémentaires et des fonctionnalités annexes.

Au bout d'une allée bordée de vignes, nous découvrons l'accueil qui s'inscrivait dans les nouveaux bâtiments ; largement ouvert sur les vignobles, il s'apparentait à un salon privé avec sa bibliothèque et ses œuvres d'art, dont un plafond peint avec une œuvre contemporaine qui par ses couleurs exprimait les vignes et la terre. La réception constituait également l'antichambre du château historique, nous y accédions par un passage couvert semblable à un jardin d'hiver. Le porche se révélait avec son escalier de pierre, ses balustres et ses pilastres délicieusement baroques.

Enfin, les intérieurs se dévoilaient en équilibre entre histoire et modernité du mobilier. Au début du XIXème siècle, l'architecte Louis-Marie Cordonnier s'était sans doute pris au jeu porté par ses réalisations, dont certaines prestigieuses comme le Théâtre Opéra de Lille, mais aussi par son amour pour les voyages, en particulier en Afrique du Nord.

Le point d'orgue était donc naturellement la salle mauresque ; les portes s'ouvraient pour nous dévoiler un espace intime entre écrin et boudoir, une invitation au voyage vers un Orient rêvé. Le caravansérail n'était pas loin. Je repensais aux tableaux orientalistes de Delacroix avec leur expression d'un luxe empreint d'exotisme et de sensualité. La gamme chromatique suivait la même inspiration avec ses bleus verts et ses rouges profonds. Les couleurs envahissaient tous les salons du rez-de-chaussée transcendé par les vitraux d'origine qui donnaient au restaurant et au bar une atmosphère unique entre histoire, orientalisme et modernité.



*À l'opposé de l'entrée, nous ressortions à l'extérieur sur une loggia en suspend sur le parc et la terrasse. Le regard se perdait vers l'Ouest dans la douceur du paysage de vignobles. Nous avons eu droit à une visite totale du bâtiment. A l'étage du château, les chambres et suites avaient le charme des anciennes demeures avec leur lit à baldaquin, leur salle de bain et leur lavabo en faïence rétro. Le temps semblait s'être arrêté. Il flottait une douce nostalgie délicieusement provinciale.*

*Dans les bâtiments annexes, les chambres étaient entièrement rénovées. On percevait que l'esprit du lieu avait inspiré leur identité pour donner du sens à la décoration. Le lit à baldaquin contemporain, les moulures et les corniches prolongeaient l'univers du château. Les parquets, les lambris, les décors floraux exprimaient la nature. Les gammes chromatiques variaient autour d'harmonies de jaune, de bleu ou de vert suivant les chambres.*

*Au rez-de-chaussée, le spa était également rénové. Un grand bain à remous était posé devant le paysage, sa cuve en acier prenait des couleurs vert d'eau qui dialoguaient avec les couleurs terre cuite des claustras. Réminiscence d'Orient, dialogue avec le paysage et la nature, on retrouvait ici aussi les traits de caractère qui avaient fait de cet hôtel un endroit unique.*

*Nous découvrions également une piscine extérieure, un sous-sol secret s'ouvrant de façon dérobée sur l'extérieur. On accédait ainsi à des salles de réunion qui donnaient envie de passer sa vie en séminaire, d'autant qu'elles étaient connectées, et un espace de dégustation de vin qui rappelait les liens entre l'hôtel et les vignobles de Saint-Emilion, en particulier Château Fonroque, appartenant au même propriétaire. »*





GRAND BARRAIL

CHÂTEAU-HÔTEL • SAINT-ÉMILION

Château-Hôtel Grand Barrail 5\*

Route de Libourne D243

33330 Saint-Emilion

+ 33 5 57 55 37 00

[www.grand-barrail.com/fr/](http://www.grand-barrail.com/fr/)



**Service de Presse MCA Communication**

01 58 36 03 45 / 06 20 37 74 13

Contacts : Marie-Carole Ancelin de La Chapelle [mca.com@wanadoo.fr](mailto:mca.com@wanadoo.fr)

Anaïs Hauwel [anaïs.mca@orange.fr](mailto:anaïs.mca@orange.fr)