

NEWSLETTER

HIVER 2025



**Découvrez les dernières actualités de nos clients :
Tourisme, gastronomie, beauté, décoration, joaillerie ou encore alimentation...**

LAËTITIA VIGNAU

laetitia@euxdanslapresse.com

Tél. 06 78 56 99 53

www.euxdanslapresse.com

EMILIE STOFFT

emiliestofft@emilie--press.fr

Tél. 06 63 57 04 56

www.emilie-press.fr

SOMMAIRE

TOURISME / GASTRONOMIE

- **Domaine de Rochevilaine - Relais & Châteaux** 3
Le chef Maxime Nouail enchante la cuisine du domaine
- **Domaine de Locguénolé & Spa - Relais & Châteaux** 4
Annabelle Lévêque, Cheffe Pâtissière au service des saveurs du terroir
- **Le Grand Hôtel de Courtoisville****** 4
Une nouvelle évasion élégante à Saint-Malo en 2025
- **Maison Bréguet******* 5
Maison Bréguet se réinvente avec l'arrivée du Chef Adrien Milliand
- **Miramar La Cigale - Hôtel Thalasso & Spa******* 6
Une nouvelle vague de bien-être en 2025
- **Les Étangs de Corot**** - Relais & Châteaux** 7
Une Saint-Valentin sous le signe de la nature et de la douceur de vivre
- **La Sivolière******* 8
Depuis 20 ans Florence Carcassonne imprime sa touche chaleureuse et conviviale !
- **Maison Guy Martin** 9
5 adresses incontournables de la bistronomie parisienne

BEAUTÉ

- **Sothys** 10
Saint-Valentin 2025 ; l'amour à l'honneur avec Sothys
- **Bernard Cassière** 10
Faites-lui plaisir pour la Saint-Valentin avec une escapade sensorielle senteur pastèque

DÉCORATION

- **Nedgis** 11
Mocha Mousse, la nouvelle couleur Pantone

JOAILLERIE

- **GemGenève** 11
Du 8 au 11 mai 2025, le monde de la joaillerie se réunira à Palexpo pour une nouvelle édition

ALIMENTATION

- **Valade** 12
Valade et Léonce Blanc au Sirha 2025

DOMAINE DE ROCHEVILAINE - RELAIS & CHÂTEAUX

Le chef Maxime Nouail enchante la cuisine du domaine

Le Domaine de Rochevilaine, véritable écrin culinaire en Bretagne Sud, invite les amateurs de gastronomie et de terroir à une expérience unique où authenticité et qualité sont au cœur de chaque assiette. À la tête de ce lieu d'exception, le chef Maxime Nouail célèbre les produits de la mer et du terroir breton, sublimant des saveurs locales grâce à un savoir-faire raffiné et une passion pour les ingrédients issus des meilleurs producteurs artisanaux de la région.



Une cuisine à l'âme bretonne, une reconnaissance par les grands guides gastronomiques

Maxime Nouail travaille en symbiose avec les produits de l'océan et du terroir : les crustacés et poissons sont sélectionnés quotidiennement, et le vivier du domaine, face à sa cuisine, garantit une fraîcheur incomparable. Homards et langoustines du Guilvinec, huîtres de Pénerf et de la baie de Quiberon, bars pêchés à l'île Dumet ou soles de La Turballe – **chaque plat reflète la diversité et la richesse du patrimoine marin breton**. Maxime déniche les plus beaux produits dans les environs, auprès des personnes qui partagent ses valeurs d'authenticité, des gens « du cru » dont la passion s'est transmise de génération en génération : Philippe Le Gal (ostréiculteur), David Etrillard (poulets de plein air), Pierre-Yves Le Floc'h (agneaux et cochons), Mathieu Anezo (pigeons), famille Roussel à Rieux (œufs et légumes) ...

Récompensé par les plus grands guides gastronomiques, le restaurant du Domaine de Rochevilaine est aujourd'hui un incontournable pour ceux qui souhaitent explorer le terroir breton dans sa plus belle expression. Le respect des saisons et des producteurs locaux est au centre de chaque préparation, promettant un voyage culinaire en harmonie avec la nature.

*Menu homard en 5 services
(2 pers min.) 123€/pers*



Des menus d'exception : hommage à 30 ans de tradition et créativité saisonnière

Parmi les expériences culinaires phares du domaine, le « **Menu Homard** », imaginé il y a plus de 30 ans par le chef **Patrice Caillault**, continue de ravir les connaisseurs. Ce menu emblématique, maintenu et revisité en cinq services par Maxime Nouail, propose une immersion gustative autour du homard breton.

DOMAINE DE LOGUÉNOLE & SPA - RELAIS & CHÂTEAUX

Annabelle Lévêque, Cheffe Pâtissière au service des saveurs du terroir

Forte de belles expériences au sein de nombreuses maisons étoilées, la **Cheffe Pâtissière Annabelle Lévêque** a souhaité revenir aux sources pour exprimer pleinement son talent. Passionnée des produits du terroir, elle met un point d'honneur à adapter ses créations aux saisons et aux nombreux produits locaux qu'elle adore dénicher pour surprendre les convives. Annabelle Lévêque, 31 ans, originaire de Bréhan, est la cheffe pâtissière des deux restaurants, **le bistrot La Maison Alyette et le gastronomique L'inattendu**, du Domaine de Locguénolé et Spa. Dans ce magnifique cadre, la jeune femme trouve son inspiration pour surprendre et flatter les papilles de clients impressionnés par un tel mélange de saveurs.



Annabelle Lévêque & le chef Yann Maget



www.domaine-loguenole.com

LE GRAND HÔTEL DE COURTOISVILLE****

Une nouvelle évasion élégante à Saint-Malo en 2025



Situé à quelques pas de la mythique plage du Sillon, le Grand Hôtel de Courtoisville **ouvrira ses portes, en 2025**, pour une escapade à Saint-Malo, alliant raffinement et sérénité. Fondé en 1906 et actuellement en rénovation, cet **établissement historique** proposera une atmosphère à la fois moderne et empreinte de l'histoire malouine. Les 63 chambres, dont les suites spacieuses avec terrasse, offriront un cadre raffiné et une vision moderne de l'Art Déco.

Le restaurant bistronomique 1906 mettra à l'honneur des produits locaux dans un cadre convivial. Le Spa du Courtoisville vous accueillera avec piscine, sauna et tisanerie tournée vers la nature, pour une détente absolue. En 2025, le Grand Hôtel de Courtoisville invitera à savourer des **moments de quiétude, où l'élégance se mêlera à la poésie des marées malouines.**

63 chambres & suites - 1 restaurant - 1 bar - 1 spa - 1 terrasse extérieure - 4 salons modulables - 40 places de parking

www.hotel-saint-malo-courtoisville.com

MAISON BRÉGUET*****

Maison Bréguet se réinvente avec l'arrivée du Chef Adrien Milliand



Entre l'emblématique Place de la Bastille et la charmante Place des Vosges, Maison Bréguet s'impose comme un **lieu de vie incontournable du 11e arrondissement de Paris**. Véritable **écrin d'authenticité et de raffinement**, ce boutique-hôtel prisé des Parisiens et des voyageurs en quête de moments d'exception écrit une nouvelle page de son histoire en accueillant son **nouveau chef : Adrien Milliand**.

Une vision humaine et généreuse

Au-delà de son art culinaire, Adrien Milliand se distingue par sa volonté de transmission. Convaincu que la cuisine est avant tout un héritage, il s'engage à former et accompagner les jeunes générations, partageant son savoir-faire avec générosité et passion.



Une nouvelle étape pour Maison Bréguet

L'arrivée d'Adrien Milliand marque une nouvelle étape pour le restaurant de Maison Bréguet. Plus qu'un repas, il promet à ses hôtes une **expérience sensorielle unique, entre authenticité et sophistication**. Maison Bréguet est fière d'accueillir ce chef inspirant, dont le parcours reflète l'essence même de la gastronomie française.



www.maisonbreguet.com

Dans ce cadre élégant mêlant **modernité et authenticité**, chaque plat célèbre la richesse des produits de saison et le savoir-faire culinaire dans une véritable **ode à la gastronomie et à l'art de recevoir**. Une expérience unique où créativité, raffinement et convivialité se rencontrent pour éveiller tous les sens et ravir les amateurs de belle cuisine et d'instant d'exception.

Une nouvelle vague de bien-être en 2025



Niché entre terre et mer, le Miramar La Cigale Hôtel Thalasso & Spa ***** incarne une **expérience unique de luxe et de sérénité**. Avec son architecture emblématique évoquant un paquebot posé sur les flots, cet établissement 5 étoiles se distingue par son cadre enchanteur, ses installations de pointe et son **savoir-faire en thalassothérapie**. Idéalement situé face à l'océan, à proximité de plages préservées, le Miramar est le lieu rêvé pour revitaliser corps et esprit dans un **environnement naturel exceptionnel**.

Des escapades sur mesure

Expérience Ego Essencia

Pour ceux en quête d'un équilibre profond entre corps et esprit, cette cure entièrement personnalisée propose des soins exclusifs comme l'Iyashi-Dôme, des massages ciblés et des enveloppements bienfaisants, pour une détente et une régénération totales.

Court séjour

« Vague Atlantique »

Une escapade courte mais intense, inspirée par les mouvements de l'Océan Atlantique. Ce programme inclut des soins comme le massage Houle de Mer et le Bain Énergie Lactée, pour une relaxation complète en seulement deux jours.

Les cures signature du Miramar

Six jours pour transformer votre bien-être grâce à des programmes variés, incluant la Cure Beauté Suprême, axée sur le bien-être physique et psychologique, ou encore la Cure Prasama, véritable immersion dans les bienfaits de l'ayurveda.

6 jours / 6 nuits
18 soins - Dès 2 322€



2 jours / 2 nuits
4 soins - Dès 469€



6 jours / 6 nuits
Dès 9 soins - Dès 2 172€



L'excellence du bien-être et de la gastronomie

Grâce à son parcours marin de 318m², ses 43 cabines lumineuses, et ses soins personnalisés utilisant les bienfaits de l'eau de mer, le Miramar La Cigale offre un éventail d'expériences bien-être, adaptées à toutes les envies. Le voyage sensoriel se prolonge à sa table gastronomique, Le Safran, où le chef Xavier Jégoux sublime les produits locaux avec créativité et finesse. Entre soins d'excellence, plaisirs gourmands et cadre enchanteur, le Miramar La Cigale repousse les limites du bien-être pour offrir une évasion unique en Bretagne Sud.

LES ÉTANGS DE COROT**** - RELAIS & CHÂTEAUX

Une Saint-Valentin sous le signe de la nature et de la douceur de vivre



Un lieu idéal pour célébrer les amoureux ? Ici, c'est dans la belle lumière des étangs de Ville d'Avray que le peintre Camille Corot a aimé réaliser ses premières toiles. Un incroyable **écrin de verdure et de nature** préservée, à quinze minutes de Paris et cinq minutes de Versailles, bienvenue aux Étangs de Corot. Cet établissement de **42 chambres, labellisé Relais & Châteaux**, invite à la douceur de vivre, là où sont nés les prémices de l'impressionnisme.

Ici tout a été pensé pour faire entrer la nature dans l'établissement. Une vraie volonté dès la construction de l'hôtel autour des étangs et bordé par la forêt de Fausses-Reposes, lui conférant **une aura singulière qui suspend littéralement le temps**. A seulement quelques encablures de Paris, le cadre verdoyant invite à la déconnexion.



Deux offres pour célébrer l'amour en duo

Évasion étoilée

Une nuit avec un dîner d'exception au Corot, restaurant étoilé qui a imaginé un menu spécial pour les amoureux :

Carrières sur seine

Des bois au potager, truffe noire

Suresnes

Saint-Jacques, choux fleur, sauce au vin
"les Terrasses"

Fontenay-sous-Bois

Saint Pierre, Belle de Fontenay, ciboulette

Saint-Ouen l'Aumône

Foie gras, champignons de Paris, oxalys

Gambais

Pomme, mélisse

Saâcy-sur-Marne

Champagne, pamplemousse

À partir de 779€ pour 2 pers. Dispo les 14 ou 15 fév. 2025 - Dîner au Corot le 14 ou 15

Ydille à deux

Une nuit et une expérience d'1h30 au spa Les Bains de Corot comprenant une partie **balnéo en duo** accompagnée de douceurs (Champagne et chocolat) et un **massage en duo**, dans une cabine vue sur les étangs...

Une expérience culinaire romantique sera disponible au sein du restaurant bistronomique le Café des Artistes, au tarif de 90€ par personne.

À partir de 699€ pour 2 pers. Dispo les 14 ou 15 fév. 2025 - Spa le 14, 15 ou 16 selon dispo.



www.etangs-corot.com

Depuis 20 ans Florence Carcassonne imprime sa touche chaleureuse et conviviale à la Sivolière !



La Sivolière est l'institution la plus discrète de Courchevel depuis plus de cinquante ans. Ce luxueux chalet, skis aux pieds, reçoit ses convives chaleureusement dans ses 35 chambres, suites familiales et appartements, entièrement rénovés dans un style alpin revisité.

La Sivolière s'est notamment forgé cette réputation exclusive depuis que Florence Carcassonne y reçoit comme dans une **maison de famille** : c'était il y a 20 ans et, plus que jamais, cet anniversaire symbolise cette adresse confidentielle à la convivialité contagieuse grâce à la personnalité de « Madame ».

Une vie dédiée à l'excellence hôtelière

Florence Carcassonne a été une pionnière, à l'image de sa mère qui fut l'une des premières attachées de presse avec Monique Pivot, en devenant, en 1979, l'une des très rares femmes à diriger à l'époque un hôtel de luxe (Hôtel de la Trémoille à Paris). Elle a ensuite écrit sa carrière et forgé son expertise dans l'hôtellerie 5 étoiles.

Le parcours de Florence Carcassonne est impressionnant : passée par le Georges V, le Martinez à Cannes, le Royal Mansour de Casablanca, le Es Saadi de Marrakech, le Plaza Vendôme à Paris et bien d'autres palaces, elle a posé ses valises il y a vingt ans dans la plus feutrée des stations des Alpes françaises.

Aux commandes de ce luxueux chalet, **fondé par Jean Cattelin**, un des pionniers de la station Florence y a apporté au fil des ans sa touche personnelle, conviviale et familiale, pour faire de ce lieu d'exception, un **cocon chaleureux de bien-être et un laboratoire d'expériences uniques**.



MAISON GUY MARTIN

5 adresses incontournables de la bistronomie parisienne



grand-vefour.com

Le Grand Véfour - 17 rue de Beaujolais - 75001

Joyau de l'art décoratif du XVIII^e siècle, le Grand Véfour est le **haut lieu gastronomique de la vie politique, artistique et littéraire** de Paris depuis plus de 200 ans. Chaque plat où se mêlent tradition et modernité est une découverte et une incitation aux rêves que vous partagerez.

Augustin - 79 rue Daguerre - 75014

C'est dans le quartier animé et emblématique de la rue Daguerre, que ce **bistrot chic mais pas guindé**, propose une cuisine bistronomique authentique et traditionnelle mais contemporaine dans l'exécution. Un établissement à l'élégant décor bois, verre et noir, enveloppé d'une ambiance conviviale et décontractée.



augustin-bistrot.fr



lamerelachaise.fr

La Mère Lachaise - 78 Bld de Ménilmontant - 75020

Lieu incontournable du 20^{ème} arrondissement, ici le bord de l'eau cher aux guinguettes est remplacé par des fresques contemporaines colorées évoquant la Méditerranée des années 30 et rappelant les bistrots parisiens de la grande époque. En cuisine, **Guy Martin et son équipe** proposent des recettes créatives alliant simplicité et sophistication avec un clin d'oeil à l'excellence de la **tradition française version bistrot**.

Pasco - 74 Bld de la Tour Maubourg - 75007

C'est un **classique du quartier**, une adresse privilégiée faisant face à l'histoire de France - l'hôtel des Invalides, avec une jolie terrasse végétalisée. À l'image du paysage historique, Pasco déroule une **cuisine française travaillée avec soin**. Une **table bistronomique aux accents méditerranéens** où déguster une **cuisine goûteuse et de saison**.



restaurantpasco.fr



a-noste.com

A Noste - 6 bis rue du 4 Septembre - 75002

A Noste, c'est une **cuisine de partage arrosée avec délicatesse**, mais c'est aussi ce petit supplément d'âme qui n'appartient qu'aux maisons complices et aux tables spontanées. C'est une **famille de passionnés**, en cuisine, comme en salle, gonflée à bloc pour prolonger l'expérience autour du bien manger, du bien boire, de la **convivialité**, et faisant preuve d'un goût tout particulier pour la **générosité**.

SOTHYS

Saint-Valentin 2025 ; l'amour à l'honneur avec Sothys

Depuis plus de 75 ans, Sothys, symbole d'excellence française en matière de soins en instituts et spas, célèbre l'amour sous toutes ses formes. Cette Saint-Valentin, Sothys vous invite à offrir des **instants de bien-être et de beauté inoubliables** à ceux qui font battre votre cœur.



www.sothys.fr

Pour faire de cette fête une véritable parenthèse de douceur, Sothys a imaginé une **sélection de produits soigneusement élaborés, parfaits pour combler vos êtres chers** :

- Le gommage corps ressourçant – Évasion fleur de cerisier & lotus
- L'éllixir nourrissant corps – Évasion cerisier et fleur de lotus
- Le rouge à lèvres intense Sothys

BERNARD CASSIÈRE

Faites-lui plaisir pour la Saint-Valentin avec une escapade sensorielle senteur pastèque



Cette Saint-Valentin, offrez-lui un cadeau qui respire l'amour et l'évasion : la **gamme corps senteur pastèque de Bernard Cassière**.

Inspirée des trésors de la Méditerranée et des saveurs sucrées des marchés ensoleillés, cette collection invite à une **escapade sensorielle entre douceur, fraîcheur et romantisme**.

Avec son trio de produits – un **gommage corps, un lait hydratant et une crème hydratante mains et pieds** – elle transforme chaque geste beauté en un moment d'évasion, comme une promenade au bord de la Grande Bleue.

Et pour prolonger l'expérience, laissez-vous tenter par un **soin cabine exclusif d'1h20**, parfait pour une Saint-Valentin placée sous le signe du bien-être partagé.

Rien de mieux pour écrire une histoire d'amour inoubliable... dans la salle de bain comme en cabine.



www.bcparis.com.com

DÉCORATION

NEDGIS

Mocha Mousse, la nouvelle couleur Pantone

Pour 2025, Pantone Color Institute a sélectionné **PANTONE 17-1230 Mocha Mousse**, une teinte marron chaude qui alimente notre désir de réconfort en évoquant subtilement le cacao, le chocolat et le café.

« S'appuyant sur notre désir de profiter des plaisirs du quotidien, **PANTONE 17-1230 Mocha Mousse** exprime le besoin de se faire plaisir de manière réfléchie. À la fois **riche et sophistiquée**, tout en restant un classique sans prétention, la couleur **PANTONE 17-1230 Mocha Mousse** élargit notre perception des teintes marron considérées comme modestes et terre à terre pour évoquer le luxe et l'inspiration. Imprégnée d'une **élégance subtile et d'un raffinement terrestre**, la couleur **PANTONE 17-1230 Mocha Mousse** présente une **touche glamour discrète et distinguée**. »

Leatrice Eiseman Executive Director Pantone Color Institute

Nedgis, **référence dans le design et l'éclairage**, dévoile sa sélection de luminaires design célébrant cette nuance éthérée !



JOAILLERIE

GEMGENÈVE

Du 8 au 11 mai 2025, le monde de la joaillerie se réunira à Palexpo pour une nouvelle édition aussi audacieuse qu'innovante.

Imaginez pouvoir découvrir des pierres rares, acheter des bijoux anciens, rencontrer de jeunes créateurs, admirer des artisans d'art en pleine création, suivre une conférence sur les diamants de Golconde et visiter une exposition consacrée aux plus beaux bijoux du XXe dans un seul et même lieu ! C'est la promesse de GemGenève.



Pour cette nouvelle édition, le salon genevois a sélectionné **plus de 200 marchands internationaux de renom**. Négociants en pierres précieuses, pierres de couleur ou perles naturelles et experts en bijoux anciens, vintage ou en pièces historiques seront réunis pour ce **rendez-vous commercial didactique et culturel incontournable**.

www.gemgeneve.com

VALADE

Valade et Léonce Blanc au Sirha 2025



Le groupe Valade exposera au **Sirha 2025**, rendez-vous majeur pour les acteurs de la restauration hors foyer et de l'innovation alimentaire. Le salon se tiendra du **23 au 27 janvier 2025**, au **parc Eurexpo Lyon**.

Confiture, compote, crème de marrons : l'entreprise traduit sa passion et son plaisir unique pour le fruit à travers ses produits d'exception et destinés à tous, grâce à une **expertise unique** sur le marché, et à des **recettes créatives**. Des offres séduisant chaque jour plus de consommateurs, qui bénéficient ainsi de l'excellence développée en Corrèze depuis près d'un siècle et demi.

Partenaire depuis des décennies des professionnels de la restauration hors domicile (hôtels, restaurants, scolaire, santé, loisirs...), c'est à travers ses **deux marques Valade et Léonce Blanc**, la **diversité de ses recettes** et de ses **formats** que l'entreprise cultive l'excellence de ses produits, pensés pour l'**usage des professionnels**, au service de leurs convives.

L'entreprise Valade présentera les gammes de ses 2 marques produits ainsi que les nouveautés 2025 :

- **Léonce Blanc** : confitures premium 70% et compotes de pommes pâtisseries.
- **Valade** : compotes, confitures, crèmes de marrons.

Venez à la rencontre de Valade sur le stand 2.1N56 !

www.groupe-valade.fr



HIVER 2025

 EUXDANSLA PRESSE
Laëtitia vignau

Laëtitia Vignau :
laetitia@euxdanslapresse.com
06 78 56 99 53

 emilie PRESS

Emilie Stofft :
emiliestofft@emilie--presse.fr
06 63 57 04 56