



Logis de la Cadène

1848

DOSSIER DE PRESSE



SOMMAIRE

05 Le Logis de la Cadène

*L'histoire et les valeurs du Logis de la Cadène,
restaurant étoilé et hôtel de charme à Saint-Émilion.*

11 Le restaurant étoilé

*Une table gastronomique 1 étoile Michelin,
animée par le Chef Thibaut Gamba.*

23 Le Chef et sa brigade

*Le parcours et la gastronomie de Thibaut Gamba,
ses producteurs, son équipe.*

29 L'hôtel

*Les chambres et suites du Logis de la Cadène,
au coeur de Saint-Émilion.*

43 La maison

*La Maison d'hôtes et ses quatre suites,
à quelques pas du Logis de la Cadène.*



Logis
de la
Cadène
RESTAURANT



LE LOGIS DE LA CADÈNE

Fondé en 1848, Le Logis de la Cadène est le plus ancien restaurant de Saint-Émilion. Il est devenu au fil du temps une institution, courue tant par les visiteurs de passage que par les habitants des alentours.



Le Logis de la Cadène est situé sur une petite place au cœur de la cité médiévale. Ruelle pavée, pierres dorées centenaires, glycine en tonnelle... cette place charmante offre une vue imprenable sur le clocher de l'église monolithe de Saint-Emilion.

UNE INSTITUTION SAINT-EMILIONNAISE



Perché sur les coteaux, le village de Saint-Émilion se dévoile au fil des ruelles sinueuses, au hasard de ses placettes ombragées ou au sommet d'une escalette à partir de laquelle le panorama sur les toits de tuiles et au-delà le vignoble est magnifique. C'est au cœur de cet écrin médiéval, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco en 1999, que se niche Le Logis de la Cadène. Fondée en 1848, l'auberge familiale a traversé les époques pour être aujourd'hui un restaurant gastronomique sous la houlette du Chef Thibaut Gamba, un hôtel de charme et un hôtel particulier profondément ancrés dans leur terroir et leur histoire.

Ce lieu familial, intimement lié à l'histoire de Saint-Émilion, a séduit Stéphanie de Bouïard-Rivoal, dont la famille est installée dans le proche Château Angelus depuis 1782. Elle en a ainsi fait l'acquisition à l'été 2013, avec comme objectif de pérenniser cette institution locale, et, comme ambition, de la hisser parmi les tables gastronomiques de la région.

Un pari largement réussi : après une première série de travaux en 2014, la petite cantine de l'époque devient un restaurant gastronomique rapidement récompensé d'une étoile au Guide Michelin en 2017. Les chambres d'habitation sont entièrement repensées en suites de charme, accueillant les visiteurs dans une ambiance chaleureuse et élégante.

Au début de l'année 2023, architectes, ouvriers et décorateurs investissent les lieux pour une nouvelle série de travaux. Trois nouvelles chambres voient le jour, et le restaurant est intégralement rénové, avec de spacieuses cuisines, et un nouveau salon de détente pour les hôtes du Logis. Pour la décoration, Laurent Château, qui est un habitué des lieux, a apporté quelques touches de nouveauté, notamment pour les luminaires et les pièces de mobilier - tout en préservant la philosophie du Logis : une maison familiale, où l'on se sent chez soi. En septembre 2023, une partie de l'équipe est remaniée autour du nouveau chef Thibaut Gamba, avec un objectif qui demeure inchangé : proposer une cuisine de terroir, fine, gastronomique et élégante.

L'ESPRIT



« J'ai constitué une équipe avec laquelle je m'attache à maintenir un niveau d'accueil exemplaire, tant dans le domaine de l'hospitalité que de la gastronomie. Nous sommes au quotidien guidés par l'idée d'amélioration continue, avec une exigence toujours accrue dans la sélection de nos produits. »

STÉPHANIE DE BOUARD-RIVOAL

Propriétaire depuis 1782 du domaine viticole Château Angelus, la famille est profondément attachée à son terroir et à son patrimoine. Alors, si l'auberge devient un restaurant gastronomique, elle garde son âme. Elle reste ce lieu chaleureux animé par un véritable esprit de famille, dans lequel les hôtes aiment se retrouver pour y savourer la cuisine du Chef Thibaut Gamba.

Comme dans une belle maison de famille, 8 chambres et suites sont entièrement restaurées à l'étage. Dans le même esprit que le restaurant, elles conservent la patine du temps et leur élégance naturelle faite de matériaux

bruts et nobles, tout en étant très contemporaines. Il en émane une merveilleuse douceur feutrée.

Portée par la famille de Bouard de Laforest, la Maison de la Cadène ouvre ses portes en 2016. À deux pas du Logis, la demeure du XVII^e siècle est entièrement rénovée pour devenir un logis confortable et chaleureux pouvant accueillir familles et amis. Composée de 4 suites, d'une bibliothèque, d'un salon et d'espaces de détente et de bien-être, la maison d'hôtes est propice à la détente et à la convivialité.







LE RESTAURANT

Récompensé d'une première étoile par le Guide Michelin en 2017, le Chef Thibaut Gamba compose une gastronomie élégante et inspirée, résolument tournée vers le végétal et la mer. Une cuisine ouverte au monde, riche des techniques et cultures découvertes au travers de ses formations et de ses voyages. Il s'appuie sur une brigade chevronnée, un réseau de fournisseurs d'exception et, en interne, sur La Ferme 1544 dont Angelus destine les produits à l'approvisionnement de ses tables, dans un esprit d'agriculture vertueuse et de circuit court.



Avec subtilité et talent, le Chef insuffle son audace dans ces lieux façonnés par le temps et par la tradition. Il parvient à l'harmonie fragile entre classicisme et créativité, quiétude réconfortante et légèreté.

UNE TABLE GASTRONOMIQUE

Dans sa cuisine du Logis de la Cadène, le Chef travaille les meilleurs produits du Sud-Ouest, au fil des saisons et de leur maturité gustative. Il exhale leurs saveurs originelles, crée des mariages insolites pour offrir de nouvelles saveurs, les magnifie à travers des dressages d'une élégance à nulle autre pareil. Le tout avec légèreté et harmonie.

Dans le même esprit, le Chef étoilé reprend les classiques de la grande cuisine française et y apporte une note contemporaine empreinte d'un zeste de modernité et d'une extrême finesse.

De l'œil au palais... La table étoilée du Logis de la Cadène fait vibrer tous les sens et invite à des moments culinaires intenses en émotion.

UNE CUISINE ÉTOILÉE ET ENGAGÉE



Favoriser la proximité

Profondément enracinée dans son terroir et fière de cette longue histoire commune, l'équipe du Logis de la Cadène met à l'honneur les producteurs locaux. Restaurant et producteurs ont tissé des liens de confiance, partageant la même passion, la même quête de l'excellence. Cette relation étroite est la promesse de produits de très grande qualité.

Respecter le produit et sa saisonnalité

Respecter la nature commence par se conformer au rythme des saisons et à ce que chacune d'elles offre. L'inspiration se renouvelle alors naturellement. C'est dans cet esprit que le Chef travaille les produits au fil de l'année, lorsqu'ils sont à pleine maturité pour en exalter toutes les saveurs, pour qu'ils exhalent toute leur intensité et leurs nuances.



LA FERME 1544

En 2022, Angelus a fait l'acquisition d'une ferme de 9 hectares sur la commune de Saint-Loubès, baptisée La Ferme 1544, où le chef Thibaut Gamba s'approvisionne en miel, champignons, fruits et légumes, et prochainement céréales et viande.

C'est l'opportunité pour le Chef de tracer au plus près ses produits, mais aussi l'incarnation d'une nouvelle vision de la gastronomie, qui conjugue plaisir des sens et aspirations éthiques : logique de circuits courts, défense du terroir et du territoire, maîtrise de toute la chaîne de production, fraîcheur et saisonnalité.



Pour autant, tout ne vient pas exclusivement de notre ferme : il n'est pas question d'abandonner le réseau de producteurs, avec qui les équipes ont tissé des liens de confiance depuis plusieurs années.

« C'est une vraie volonté de faire du local. Nous avons un terroir extrêmement riche donc autant le solliciter car nos producteurs et nos éleveurs ont besoin de nous. J'estime que les restaurants doivent soutenir l'agriculture locale. Du pays basque à La Turballe, en Bretagne, en passant par Royan et La Cotinière, on prélève le meilleur. »

Privilégier les producteurs locaux met en valeur la culture identitaire de notre restaurant sur plusieurs aspects : qualité, ancrage territorial, réduction des gaz à effet de serre.

Le chef et son équipe privilégient l'authenticité des produits et leur qualité. Les poissons proviennent de différentes criées de l'Atlantique, les viandes de Samuel Perrier, JA Gastronomie, Maison Lafitte, La Vallée des Deux Sources, Maison Trias, la truffe de Guillaume Gé, le Caviar Perlita, L'Esturgeonnière, la farine des Grands Moulins de Paris, Les noisettines du Médoc, les épices de Benoît Aube "Sacré Français", l'huile de noix Bocerno, les fromages de Pierre Rollet, L'Épicerie d'Oscar, les huîtres de la Ferme des Aubains et de Matthieu Dumas, à La Cahute d'Andernos, les pigeons de Marie Le Guen, les champignons du Médoc de Noël Benharoun, les légumes de Christophe et Séverine, les fruits rouges de Mathieu Granveau, la pêche sur la Garonne en plein Bordeaux de Jean-Marie Hauchecorne.



L'ART DE RECEVOIR

« Il faut être passionné pour exercer notre métier. Il ne consiste pas simplement à faire le lien entre la cuisine et le client en lui expliquant les plats. Ce dernier attend une véritable expérience, qu'on lui offre un moment unique et inoubliable »

ANDRESA TOSCAN

L'hospitalité raffinée propre au Logis de la Cadène se ressent dès le seuil du restaurant franchi. Là, les hôtes sont accueillis dans un confortable petit salon où ils patientent autour d'un verre de vin ou d'une coupe de champagne. Ils s'imprègnent de l'atmosphère familiale et feutrée des lieux ; ils pénètrent peu à peu dans l'univers culinaire du Chef pour vivre un moment inoubliable.

Ensuite, l'art de recevoir à la française prend toute sa

signification. La table est parfaitement dressée dans l'un des trois salons au décor chaleureux ; l'équipe en salle, à la fois disponible et discrète, cultive le souci du détail. Elle écoute les hôtes, raconte les plats, suggère les saveurs, accompagne les questions, veille à ce que le dressage soit parfait, présente les produits avant la découpe.

Ce sentiment d'évidence fait partie de l'élégance du service du restaurant étoilé.



VINS ET FROMAGES

LES DEUX CAVES

Fidèle à sa terre et à son histoire viticole, Le Logis de la Cadène dispose d'une vaste cave à vins qui offre plusieurs centaines de crus différents - avec pas moins de mille références. Des vins de prestige qui emmènent les hôtes à travers les plus beaux vignobles du monde, des flacons que le sommelier prend plaisir à raconter pour mieux les apprécier.

Les fromages se devinent derrière l'immense vitre de la cave qui leur est dédiée. Soigneusement sélectionnés par l'affineur fromager, ils rendent hommage aux artisans producteurs de toute la France.





ESPACE DÉTENTE

LE NOUVEAU SALON DU LOGIS DE LA CADÈNE

Après plusieurs mois de travaux, la table gastronomique du Chef Thibaut Gamba s'est agrandie : un nouveau salon, ambiancé au feu de cheminée, accueille désormais les hôtes, qui pourront étancher leur soif d'un verre de vin ou d'une coupe de champagne avant de goûter à la cuisine étoilée du Chef. Les salles du restaurant accueillent quant à elles de nouveaux couverts, avec une décoration entièrement repensée : bois clair, matériaux bruts, verrières lumineuses.







LE CHEF ET SA BRIGADE

Thibaut Gamba, 37 ans, est fort d'un beau parcours qui l'a conduit dans de très prestigieux établissements en France et à l'international avant de prendre, en 2023, la tête des cuisines du Logis de la Cadène.



LE CHEF
THIBAUT GAMBA

Jeune prodige Vosgien, Thibaut Gamba tutoie les étoiles depuis sa tendre majorité. Formé à la gastronomie traditionnelle chez Lassere (2 étoiles) à Paris, où il apprend les grandes bases classiques de la cuisine française aux côtés du chef étoilé Jean-Louis Nomicos, il rejoint quatre ans plus tard Pierre Gagnaire (3 étoiles) à Paris, auprès de qui il découvre une cuisine nettement moins classique, plus créative. Puis l'envie du large le saisit et la star américaine multi-étoilée Thomas Keller l'accueille dans la brigade du Per Se (3 étoiles), à New York. C'est dans ce lieu d'exception qu'il s'ouvre à une cuisine du monde d'inspiration française, avant de poursuivre son voyage en Norvège où il s'initie à de nouvelles techniques de découpe et de préparation des produits de la mer.

À son retour en France, il obtient le prix jeune talent Gault&Millau, ainsi que sa première place de Chef au Clarence (1 étoile), à Lille. Il confirme durant six années l'étoile Michelin acquise par son prédécesseur, et il développe sa créativité autour des produits locaux.

En 2023, fort d'une réputation déjà bien assise, il décide d'inscrire sa gastronomie globe-trotteuse dans le giron d'Angelus, au Logis de la Cadène.

Son identité culinaire, Thibaut Gamba la définit ainsi : une cuisine végétale, résolument tournée vers le poisson. Une cuisine ouverte au monde, riche des techniques et cultures découvertes au travers de ses formations et de ses voyages.



L'ÉQUIPE

EN CUISINE ET EN SALLE



Fabrizio Zarate
Chef pâtissier

Originaire d'Amérique latine, Fabrizio Zarate, s'est formé auprès de grands chefs étoilés à travers le monde, tels Patrick Henriroux (La Pyramide, Vienne) et Jeff Mouroux (La Mirande, Avignon) et a forgé son identité culinaire dans des établissements de renom. Dynamique, curieux et passionné, ce jeune chef déborde d'idées et cherche constamment à se surpasser.



Andresa Toscan
Directrice d'exploitation

Aussi efficace que discrète, Andresa est partout, connaît le Logis dans ses moindres recoins, gère aussi bien les Chambres et Suites que le restaurant étoilé... Elle fait partie de la maison depuis 2014 où elle accueille et propose un moment inoubliable aux hôtes.



Steve Belescot
Maître d'hôtel

De Megève à Saint-Tropez, en passant par Courchevel, Steve enchaîne les services gagnants sur les plus grandes tables du Michelin. C'est aujourd'hui au Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, qu'il enchante les convives et anticipe leurs besoins, avec délicatesse et précision.

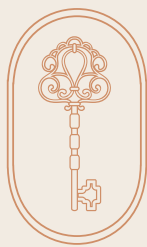
*Lauréat du concours de l'éloquence
par Gault&Millau en 2023.*



Céline Guindron
Chef de réception

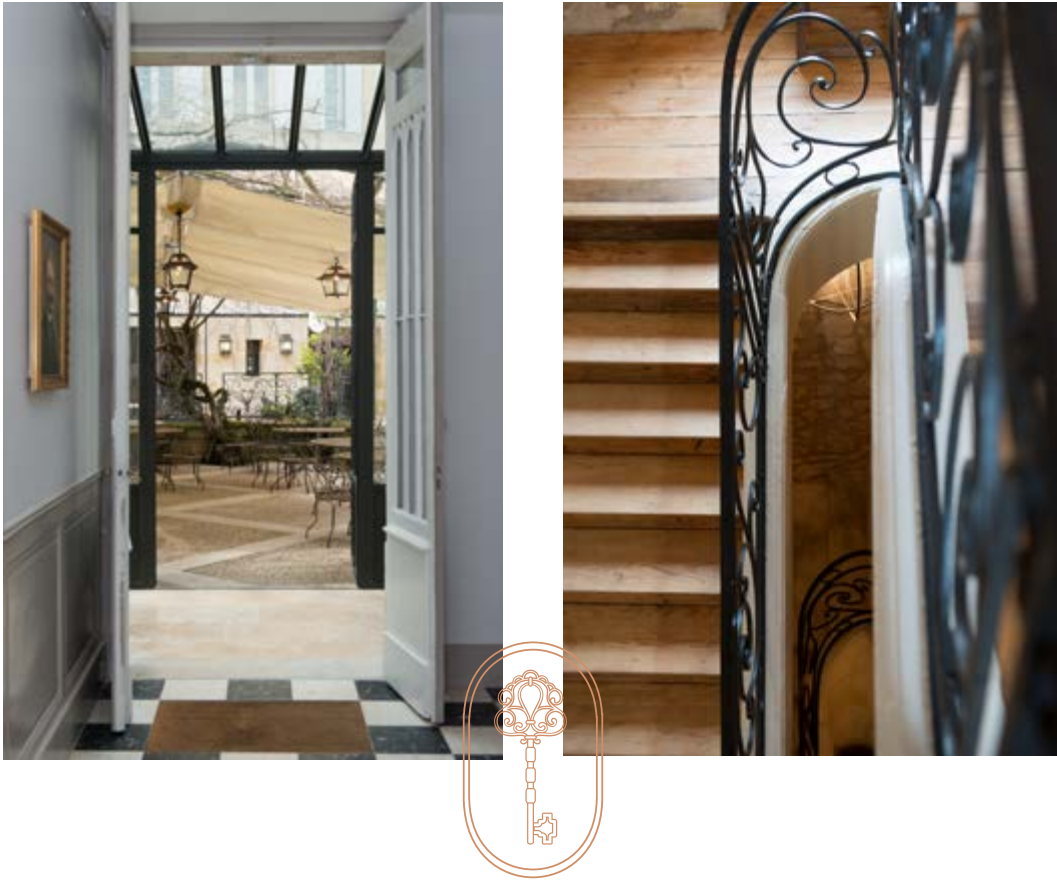
Depuis 2018, Céline Guindron gère les réservations et les demandes des hôtes du Logis de la Cadène. À l'hôtel comme au restaurant, son professionnalisme n'a d'égal que son affabilité. Animée par un vrai sens du collectif et portée par son audace, elle incarne l'esprit du Logis.





L' HÔTEL

Le Logis de la Cadène, charmante et pittoresque maison du XVIII^e siècle, offre un cadre enchanteur où l'on peut séjourner dans une délicieuse atmosphère de douceur feutrée.



Comme dans une vieille maison de famille au charme patiné par les années, huit chambres à l'élégance subtile et chaleureuse sont proposées aux visiteurs.

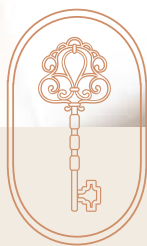
L'HÔTEL DU LOGIS DE LA CADÈNE



1544, 1782, 1945, 1985, 2012, 2015, 2016 et 2022... Autant de dates qui ont jalonné l'histoire de la famille de Bouïard de Laforest, autant de millésimes qui ont marqué des siècles de passion pour la vigne et Saint-Émilion.

En portant ces noms, les 8 chambres et suites de l'hôtel Le Logis de la Cadène rendent hommage à ce patrimoine vivant.





LA 1544, LA 2012 ET LA 2015

LES 3 NOUVELLES CHAMBRES DU LOGIS DE LA CADÈNE

Trois nouvelles chambres portant la marque d'un luxe discret, signées Laurent Château, déclinent à l'envi belles boiseries, mobilier chiné, murs en pierre et poutres apparentes.

Comme en 2014, le décorateur a chiné meubles et matériaux sobres et élégants, de manière à assurer une continuité dans le style du Logis.

« Nous avons relevé le grand défi de conserver l'âme de la Cadène, témoigne Andresa Toscan, directrice du Logis. Les clients sont ravis de revenir chez nous et de retrouver l'ambiance qui leur plait tant ».



CHAMBRE

CHAMBRE 1782



Superficie : 43 m²

Lit : 180 x 200 cm

Salle de bains indépendante (22m²)
avec douche et baignoire

Peignoirs et chaussons

Toilettes indépendantes

Salon

Canapé lit

Wifi

Climatisation

Produits d'accueil Nuxe

Vue sur la rue de la Cadène

Télévision

Plateau de courtoisie (café, thé, gâteaux
ou chocolats de bienvenue)

En cette année 1782, Jean de Bouard de Lafort, garde du corps du Roi, arrive à Saint-Émilion. Sa fille, Catherine Sophie, épouse Charles Souffrain de Lavergne en 1795 et s'installe sur la propriété de son mari, le vignoble de Mazerat, aujourd'hui Château Angelus. 1782... Les prémices d'une fantastique épopée familiale qui se poursuit génération après génération.

Le temps passe et laisse une délicate patine, le vieux plancher restauré rappelle la vie de la maison, les

coloris de gris taupe font écho à la douceur de vivre au cœur du village de Saint-Émilion, le miroir doré posé sur le manteau de la cheminée reprend l'esprit d'une belle maison de famille, le lin suggère la nature tout proche. Il fait bon prendre soin de soi dans la salle de bain spacieuse et lumineuse où trône une baignoire sabot. Harmonie parfaite propice à la quiétude dans la Chambre 1782, intime et confortable, et qui se prolonge en admirant le clocher et la Tour du Roy, symboles de la pérennité.



CHAMBRE CLASSIQUE

CHAMBRE 1945

Superficie : 34 m²

Lit : 180 x 200 cm

Salle de bains indépendante (15m²) avec
douche et baignoire

Toilettes indépendantes

Vue sur la cité médiévale et la Tour du
Roy

Peignoirs et chaussons

Wifi

Produits d'accueil Nuxe

Télévision

Plateau de courtoisie (café, thé, gâteaux
ou chocolats de bienvenue)



En 1945, Jacques de Boüard de Laforest poursuit l'œuvre de son père, Maurice, et vinifie son premier millésime.

Séjourner dans la chambre 1945, c'est goûter au charme d'une petite chambre intime à l'abri d'une maison de famille dont l'esprit chaleureux et authentique se retrouve subtilement çà et là ; dans les murs patinés par les siècles, dans les objets chinés un

peu partout au fil de l'inspiration, dans cette ambiance rustique chic réconfortante, dans les matières naturelles, simples et belles.

Alors, tout est propice au repos et au simple plaisir d'être ici et maintenant. Un art de vivre à la française unique en son genre et une élégance intemporelle qui font la signature du Logis de la Cadène.



CHAMBRE

CHAMBRE 1985

Superficie : 23 m²

Lit : 160 x 200 cm

Salle de bains indépendante (11 m²)
avec douche et baignoire

Toilettes indépendantes

Peignoirs et chaussons

Wifi

Produits d'accueil Nuxe

Télévision

Plateau de courtoisie (café, thé, gâteaux
ou chocolats de bienvenue)

Vue sur la cité médiévale et la Tour du
Roy



La chambre 1985 est à l'image du Logis de la Cadène, profondément ancré dans son terroir natal et ouvert sur le monde. Ainsi, l'année 1985 signe le premier millésime de Hubert de Boüard, symbole d'une nouvelle génération des Boüard de Laforest à la tête du Château Angelus, perpétuant ainsi la tradition.

La décoration aux subtiles notes lusitaniennes invite au voyage dans de lointaines contrées.

Depuis le lit, le regard se porte sur l'imposante Tour du Roy, et au-delà vers d'autres horizons. Ici et ailleurs...

Place à l'imagination, à une douce rêverie dans l'atmosphère feutrée de la chambre 1985. Promesse de quiétude à vivre à deux au fil des saisons. Il fait bon vivre sous le ciel de Saint-Émilion.



SUITE

SUITE 2012



Superficie : 44 m²

Lit : 180 x 200 cm

Salle de bains indépendante (10m²)
avec douche et baignoire

Peignoirs et chaussons

Toilettes indépendantes

Salon

Canapé lit

Wifi

Produits d'accueil Nuxe

Télévision

Plateau de courtoisie (café, thé, gâteaux
ou chocolats de bienvenue)

2012 comme l'année où Stéphanie de Boüard-Rivoal, fille d'Hubert de Boüard de Laforest, prend la direction du domaine viticole Château Angelus ; le début d'une superbe aventure qui jour après jour met à l'honneur les hommes et les femmes de la vigne et au-delà de Saint-Émilion. 2012, c'est aussi le nom de cette confortable et vaste suite de l'hôtel, à partir de laquelle la vue sur le Tour du Roy et le clocher de l'église monolithe est imprenable.

2012 comme l'écrin lumineux et apaisant d'échappées en couple au Logis de la Cadène. Douceur gourmande des voilages roses jouant avec la clarté des pièces et la chaleur boisée de l'ancien plancher restauré, sentiment de confort intime sous de hauts plafonds, rêverie dans le petit salon séparé offrant une très belle vue sur Saint-Émilion, élégance du grand miroir ancien comme dans les maisons de famille... Nimbé dans cette atmosphère rustique chic, tout est promesse de bien-être.



CHAMBRE

CHAMBRE 2016

Superficie : 24 m²

Lit : 180 x 200 cm

Salle de bains indépendante (7m²) avec
douche et baignoire

Peignoirs et chaussons

Toilettes indépendantes

Salon

Canapé lit

Wifi

Produits d'accueil Nuxe

Télévision

Plateau de courtoisie (café, thé, gâteaux
ou chocolats de bienvenue)

Vue sur la Tour du Roy, le clocher et sur
la terrasse



La chambre 2016 célèbre le fil ininterrompu d'une filiation née il y a plus de 200 ans. Car, pour les Boüard de Laforest, 2016 marque l'avènement de la neuvième génération de la famille, la continuité de Château Angelus à travers les époques, la permanence puisée dans le vignoble de Saint-Émilion.

Nichée sous les toits du Logis de la Cadène, la Chambre 2016 de l'hôtel abrite un nid mansardé

douillet à l'abri duquel le visiteur se sent bien. Charme des poutres apparentes sur fond blanc, chaleur réconfortante du bois et du cuir et douceur des teintes se marient merveilleusement, et insufflent une impression de retraite aussi discrète que confortable. L'hôte profite d'un sentiment d'intimité unique au cœur de la cité médiévale.



APPART'HÔTEL

CHAMBRE 1544

Superficie : 30 m²

Lit : 180 x 200 cm

Salle de bains indépendante avec douche et baignoire

Peignoirs et chaussons

Toilettes indépendantes

Salon

Canapé lit

Wifi

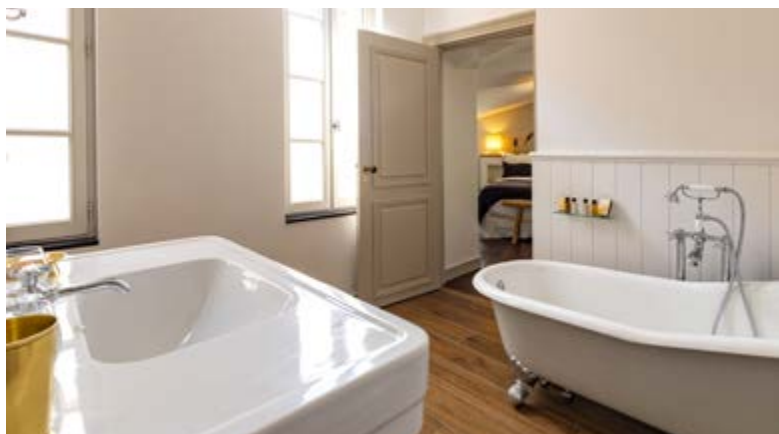
Climatisation

Produits d'accueil Nuxe

Vue sur la rue de la Cadène

Télévision

Plateau de courtoisie (café, thé, gâteaux ou chocolats de bienvenue)



1544... à l'orée d'une épopée familiale, celle des Boüard de Laforest dont le premier ancêtre, Georges, arrive à Bordeaux en cette année 1544 sous le règne du roi François I^{er}. Depuis, les siècles ont passé, la famille s'est implantée en ces terres d'Aquitaine et a choisi Saint-Émilion, son vignoble et son village. L'histoire se prolonge aujourd'hui au Logis de la Cadène, dont les chambres et les suites marient à merveille tradition et esprit contemporain.

Par le choix de matériaux bruts et de teintes naturelles, la chambre 1544 fait écho à cet enracinement dans le terroir et à cette indéfinissable douceur du temps qui passe. Harmonie parfaite entre la nature et la quiétude qui émane de ce confortable écrin à l'esprit chic rustique et aux notes contemporaines. Le luxe de l'essentiel, l'élégance de la simplicité et des lignes épurées à vivre le temps d'une échappée au cœur de la cité médiévale de Saint-Émilion.



CHAMBRE

CHAMBRE 2015

Superficie : 21 m²

Lit : 180 x 200 cm

Salle de bains indépendante avec douche et baignoire

Peignoirs et chaussons

Toilettes indépendantes

Salon

Canapé lit

Wifi

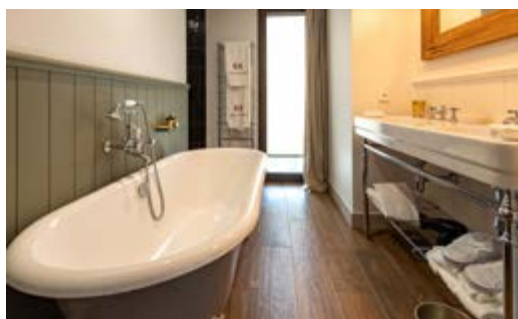
Climatisation

Produits d'accueil Nuxe

Vue sur la rue de la Cadène

Télévision

Plateau de courtoisie (café, thé, gâteaux ou chocolats de bienvenue)



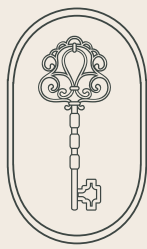
Des années de travail, des jours passés à arpenter les vignes, à observer chaque cep, à scruter le ciel... Patience et passion. C'est ainsi que trois ans après son arrivée à Château Angelus, Stéphanie de Bouard-Rivoal signe son premier millésime en 2015. Une nouvelle page est en train de s'écrire.

À peine le seuil franchi, l'hôte s'imprègne de l'atmosphère profondément apaisante de la Chambre

2015. Le regard est irrésistiblement attiré par la scène champêtre de la tapisserie en guise de tête de lit, véritable invitation pour une échappée en pleine nature. Le vert et ses nuances – du plus pâle au plus sombre –, le beige du lin et le gris se marient subtilement, de même que le bois brut et le marbre évoquent la chaleur et la pérennité. La chambre 2015 offre une partition à la fois naturellement raffinée, intemporelle et très contemporaine.







LA MAISON D'HÔTES

Elle a fière allure avec ses lignes sobres et élégantes et ses quatre étages qui s'élancent dans le ciel de Saint-Émilion. La Maison de la Cadène est une de ces belles demeures du XVII^e siècle, dont le classicisme et la façade dorée et lumineuse au gré du soleil, ravissent toujours le regard.

LA MAISON DE LA CADÈNE

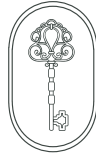


*« Ici, tout est fait pour qu'on se sente chez soi, la maison a une âme »,
explique Andresa Toscan, qui dirige l'établissement et reçoit ses clients
en maîtresse de maison. Une dizaine tout au plus, car la Maison de la
Cadène est un lieu intime et chaleureux.*



La façade discrète de cette belle maison XVII^e, située dans l'étroite rue pavée de la Porte-Brunet, au cœur de Saint-Émilion, ne laisse rien deviner de ce qui attend le visiteur. Sur le million de voyageurs qui font halte dans le petit village, nombreux sont ceux qui seront passés devant pour aller découvrir le cloître des Cordeliers, tout à côté. Mais combien auront imaginé pouvoir loger dans cette demeure de charme, dont Stéphanie de Boüard-Rivoal a fait l'acquisition en 2015 ?

Dès le seuil franchi, le ton est donné entre boiseries cirées, parquets bien cirés ou tomettes anciennes, jolis voilages aux teintes douces, objets de curiosité et pièces rares chinées aux quatre coins du monde, moelleux canapés, lustres à pampilles façon demeure ancienne.



LES CHAMBRES

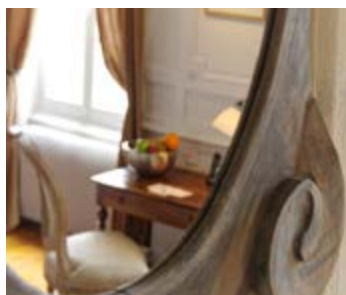
SUITE PORTE BRUNET

Suite de 55 m² dont salle de bains 7 m²

Lit King size 180 x 200 cm et Canapé lit dans le salon

Douche et baignoire

Vue sur la cité médiévale





LES CHAMBRES

SUITE PORTE SAINTE-MARIE



Suite de 49 m² dont salle de bain 7 m²

Lit King size 180 x 200 cm et Canapé lit dans le salon

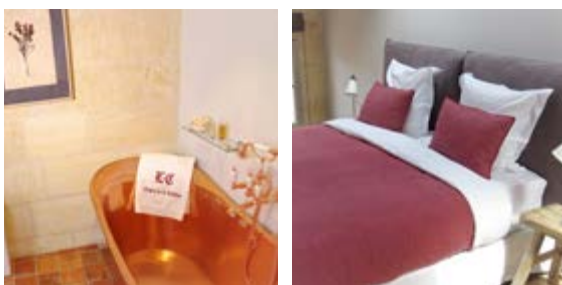
Douche et baignoire

Vue sur la cité médiévale



LES CHAMBRES

SUITE PORTE DES CHANOINES



Suite de 57 m² dont salle de bain 11 m²

Lit King size 180 x 200 cm et Canapé lit dans la chambre

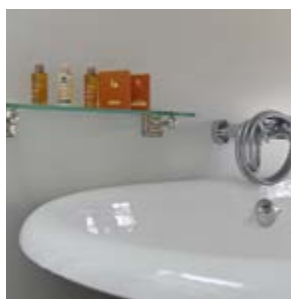
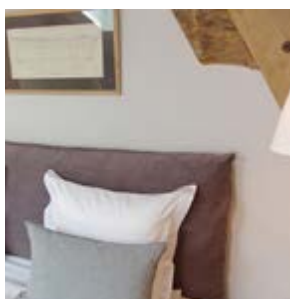
Douche et baignoire

Vue sur la cité médiévale



LES CHAMBRES

SUITE PORTE SAINT-MARTIN



Suite de 49 m² dont 1 salle de bain de 8 m² et une salle de douche de 4 m²

Lit King size 180 x 200 cm et Canapé lit dans le salon

Douche et baignoire

Vue sur la cité médiévale

INFORMATIONS PRATIQUES

Une expérience inoubliable

Chaque suite de la Maison de la Cadène peut être réservée séparément. Mais l'ensemble de la maison d'hôtes peut être privatisée pour des événements, des séjours privés ou professionnels. Et pour rendre le séjour encore plus gourmet, les hôtes de La Maison de la Cadène ont la possibilité de commander des plats à la Carte du room service.

Pour le confort des hôtes

Parking sécurisé et recharge pour véhicules électriques à proximité.
Réception au Logis de la Cadène.

Adresse

9, rue de la porte Brunet
33330 Saint-Émilion





Logis de la Cadène

1848

3 place du Marché au Bois
33330 Saint-Émilion

+33 5 57 24 71 40
contact@logisdelacadene.fr