



ROYAL CHAMPAGNE

HOTEL & SPA



Laissez-vous séduire par une expérience pétillante.

Surplombant les vignes qui s'étendent sur la région champenoise, le Royal Champagne Hotel & Spa réinterprète l'art de vivre au cœur des vignobles.

L'hôtel de 47 chambres et suites propose une aile contemporaine adossée à un ancien relais de poste datant du 19^{ème} siècle. Situé sur un site classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, le Royal Champagne se fond dans l'harmonieux paysage champenois et dote la région d'un Spa d'exception et de deux restaurants, dont un gastronomique étoilé au Michelin.



LOCALISATION



Au sommet de la Montagne de Reims, à quelques minutes d'Épernay, dans le charmant village de Champillon.

DEPUIS PARIS

45 minutes de TGV, puis 15 minutes de transfert voiture

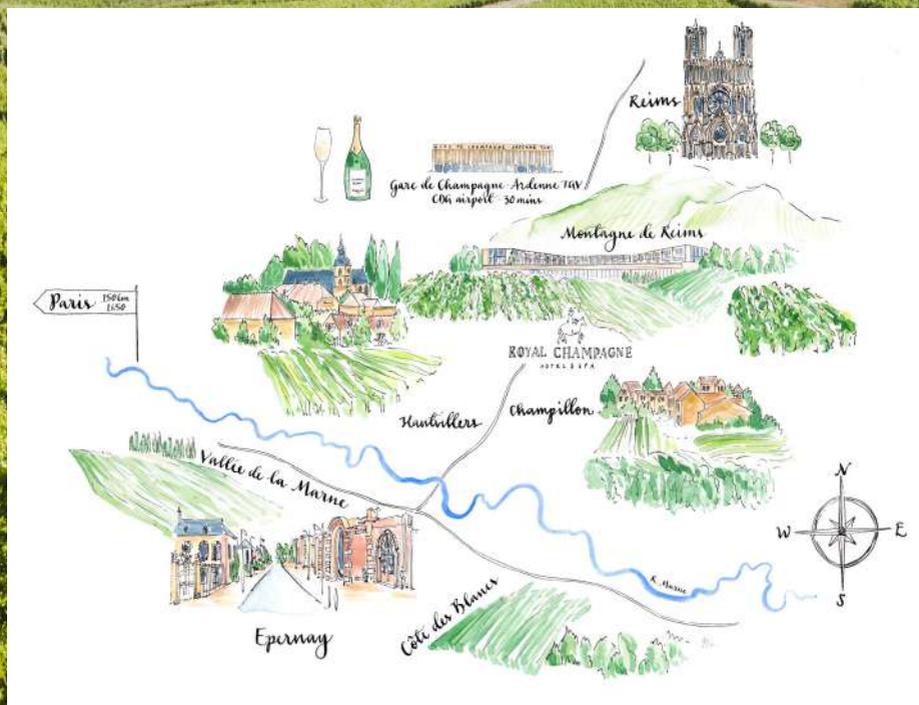
2 heures en voiture

DEPUIS L'AÉROPORT CHARLES-DE-GAULLE

30 minutes de TGV, puis 15 minutes de transfert voiture

1 heure 30 minutes en voiture

L'hôtel dispose également d'un hélicoptère privé
(45 minutes de vol depuis Paris)



CHAMBRE AVEC VUE



Les 47 chambres et suites, sans vis-à-vis aucun, s'ouvrent par baies vitrées et clairesvoies sur le coeur de la Champagne. Confortables dans leurs dimensions (à partir de 44m²), toutes baignées de lumière naturelle, les chambres au design classique français revisité proposent :

• Une terrasse spacieuse (6m²) ouverte sur l'extérieur, meublée et idéale pour déguster une coupe de champagne à deux (ou en solo)

• Une grande salle de bain avec douche et baignoire propice à la détente

• Une double vasque taillée sur mesure dans du travertin (pierre de la région)

• Tout ce qu'il faut pour chouchouter votre peau avec les produits Dypytique Paris

• De quoi sécher votre chevelure de rêve en un rien de temps

• Un dressing aux airs de malle de voyage

• Un coffre-fort pour vos trésors

• Machine à café (gestuelle du barista requise) et variété de thés d'exception pour se sentir comme à la maison

• Télévision à écran plat avec chaînes satellites

• 350 MB Wifi pour ne pas (trop) déconnecter

• Un espace salon avec fauteuil et canapé. Idéal pour bouquiner ou accueillir un room service

• Accès au Spa et ses installations pour cocooner sans limites

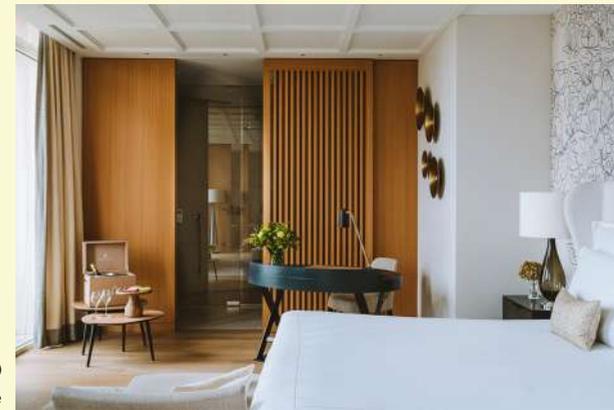
• Connexion Chromecast pour accéder à toutes vos musiques, films...

• Boissons rafraîchissantes, jus et eaux à portée de mains dans le minibar (et sans frais)





GARDEN JUNIOR SUITE (44 m²)
Rez-de-jardin, avec vue sur le jardin
et les vignes - Terrasse



SUITE PANORAMIQUE (58 m²)
Salle de bain et chambre avec vue



CHAMPAGNE JUNIOR SUITE (44 m²)
Face au jardin, avec vue partielle
sur la vallée - Terrasse



SUITE MARIE-LOUISE (90 m²)
Le luxe de l'espace
et la tranquillité



ROYAL JUNIOR SUITE (44 m²)
Face à la vallée champenoise - Balcon



SUITE JOSÉPHINE (107 m²)
Vue imprenable sur la région avec grand salon,
espace dressing et balcon.

LES RESTAURANTS



La cuisine orchestrée par le Chef Paolo Boscaro, s'inspire des grands classiques de la cuisine française et des incontournables spécialités italiennes tout en mettant à l'honneur les produits du terroir champenois.

LE ROYAL, ETAPE GASTRONOMIQUE 1 ÉTOILE MICHELIN

C'est dans la partie historique, que se dévoile le restaurant étoilé du Royal Champagne. Sous un plafond patiné d'or, un salon royal rend hommage aux femmes ayant joué un rôle dans la vie de Napoléon. A la carte, un menu en 4 ou 5 actes. Le chef livre son interprétation du terroir champenois. Sans perdre le fil de ses racines transalpines, Paolo Boscaro met également sur le devant de l'assiette son plat signature en hommage à son papa : d'aériens gnocchis coiffés de pecorino pepato et de safran qui noceront avec une crème à la sauge et des agrumes confits.

*Ouvert du mardi au samedi inclus.
Uniquement pour le dîner. De 19h à 21h.
Menu Découverte, 140 euros,
Menu Signature, 190 euros,
Menu Royal, 280 euros.*

LE BELLEVUE RESTAURANT & TERRASSE

Il porte bien son nom. Un panorama à 180 degrés sur la vallée d'Epervay et de la Marne. Le Bellevue, une brasserie fourmillant à toute heure qui, à la nuit tombée, s'éclaire par la magie du millier de pampilles en cristal suspendues au plafond se transformant en gouttes d'eau lumineuses. La carte du Bellevue offre un aperçu de la diversité du terroir champenois avec des produits locaux, de saison, donnant lieu à un menu riche en histoire et en saveurs.

*Ouvert du lundi au dimanche.
Petit déjeuner, de 7h30 à 10h30,
Déjeuner, de 12h à 13h30,
Dîner, 19h à 21h30.
Menu Croisette en 3 actes (servi du lundi au vendredi, le midi uniquement) à partir de 45 euros.*

BAR ABYSSE

On s'y arrête de midi à une heure du matin. Pour se retrouver, déjeuner, partager. Pour un premier verre au comptoir, pour l'apéritif sacré. Pour un coucher de soleil, pour le dernier verre aussi.

Ouvert tous les jours de 12h à 1h.





LA TABLE DU CHEF

Sur réservation, quatre privilégiés peuvent plonger le temps d'un dîner dans l'intimité des cuisines et de sa brigade en action.

Ouvert du mardi au samedi inclus.

Uniquement pour le dîner. De 19h à 21h.

*Menu Signature, 190 euros,
avec accord mets et champagnes, 160 euros.*



& LIEUX DE PARTAGE

LES TERRASSES

Sur les toits, 1500 m² de terrasses. Des lieux de promenades et de contemplation, des jardins d'été, une roseraie et même un potager. Au milieu et suivant les saisons, des parfums d'herbes et d'aromates utilisées par l'équipe du bar. Fauteuils et canapés font la pause cocktail et champagne au soleil.



SALON FINES BULLES

La culture Champagne s'invite dans l'hôtel au sein du Salon Fines Bulles. Au premier étage, dégustation promise sur table haute et vue directe sur la cave à champagnes vitrée au centre de la pièce. Le sommelier faisant découvrir autour d'une table centrale ses meilleures cuvées : beaux flacons, petits vigneronns et nouvelles pépites.



LE SPA



*Au pied des vignes, un Spa d'envergure. 1500 m² d'espaces.
Une impression de cocon à l'atmosphère intimiste.
Un cadre minimaliste avec :*

9 salles de soin dont 2 suites dédiées aux couples
(Effervescence et La Part des Anges)

Une piscine intérieure longue de 25 mètres,
baignée de lumière

Une piscine extérieure à débordement de 16 mètres

Hamman

Sauna

2 bains à remous

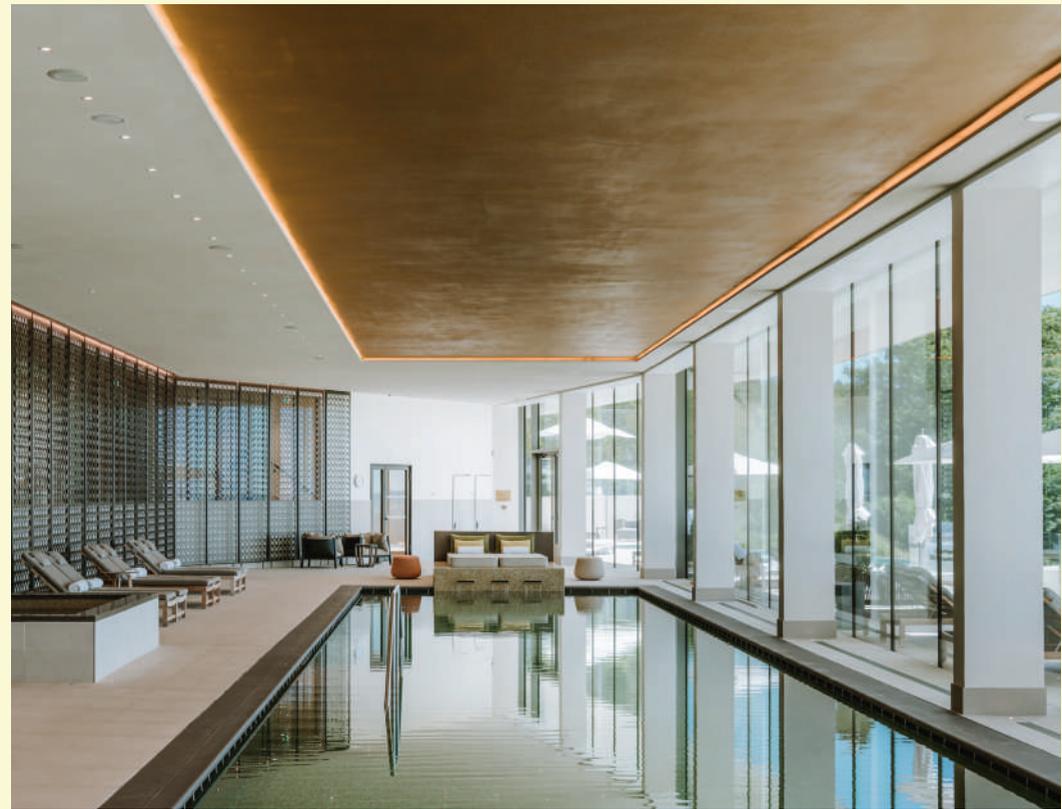
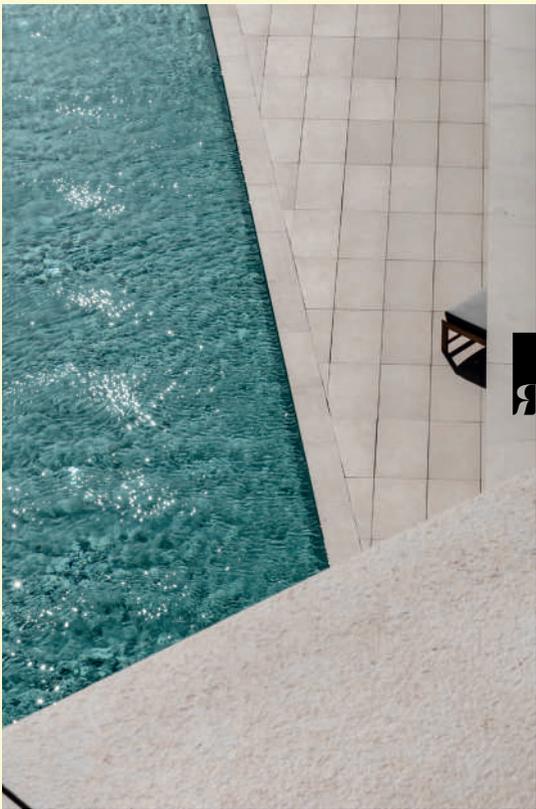
Une salle de sport équipée Technogym (ouverte 24h/24)

Un studio de yoga

Un salon de beauté des mains et des pieds



— PISCINE EXTÉRIEURE



BIOLOGIQUE
RECHERCHE
PARIS



Une vaste gamme de soins sur-mesure
signés Biologique Recherche et KOS
vous sont proposés et réalisés
par les mains expertes de nos thérapeutes.
Le tout dans un cadre intimiste
avec une impression de cocon.

RECEPTIONS ET SEMINAIRES

*Le Royal Champagne Hotel & Spa est le lieu idéal
pour accueillir groupes, événements et cérémonies.
Plusieurs espaces sont disponibles :*



ESPACES RÉCEPTION	M ²	CAPACITÉ MAXIMUM
Grand Salon	85	60
Petit Salon	38	30
Salon Intuition	30	6
Salon Fines Bulles	300	100
Terrasse Roseraie	300	100
Jardin du Chef	400	100
Terrasse Jardin *	1000	150
Restaurant Le Bellevue & Bar *	300	150
Restaurant Le Royal *	148	50

** Sous réserve de privatisation complète de l'établissement*

DES BULLES, MAIS PAS QUE !



*La Champagne est une région magnifique aux multiples facettes.
Pour la découvrir, le Royal Champagne Hotel & Spa
propose les expériences suivantes :*



Escapade à vélo électrique au départ de l'hôtel

·
Visites de caves dans les coulisses
des grandes maisons et des petits producteurs

·
Croisière sur la Marne

·
Vol en montgolfière

·
Circuit en buggy

·
Visite guidée de Reims et sa cathédrale

·
Parcours de course à pied au départ de l'hôtel

·
Golf à proximité de l'hôtel (20 minutes)



RENCONTREZ L'ÉQUIPE



VINCENT PARINAUD
Directeur Général

Après avoir travaillé pour des établissements de renom (Le Peninsula Paris, Le Plaza Athénée, Le Connaught à Londres) Vincent Parinaud est désormais aux commandes du Royal Champagne, entouré d'une équipe de passionnés.



STEPHANIE VIGNERONT
Executive Assistant Manager Rooms

Son expérience au sein des plus grandes maisons parisiennes confère à Stéphanie un sens du détail et de la personnalisation accrus. Elle a pour seul objectif l'enchantement !



FANNY VALE
Executive Assistant Manager F&B

Passionnée par l'univers de la restauration, Fanny attache une grande importance à la poursuite de l'excellence. Forte de ses 15 années d'implication en hôtellerie de luxe à travers le monde, elle vous accompagnera au cours de votre expérience culinaire !



ANNA PIERZAK
Directrice du Spa

Experte dans l'univers du bien-être, Anna est une fervente défenseuse du temps pour soi. La rencontrer lors de votre séjour est un must !



PAOLO BOSCARO
Chef exécutif

Véritable globe-croqueur, cet amoureux de la gastronomie qui a aiguisé sa lame auprès de premiers couteaux étoilés de l'Hexagone propose une cuisine bercée par ses origines franco-italiennes. Eternel perfectionniste, il se définit par une technique affinée et un amour inconditionnel des produits - qu'ils soient simples ou nobles.



CLAIRE SANTOS LOPES
Cheffe pâtissière

Claire voue un grand intérêt à la pâtisserie « instinctive », liant à la fois émotions et techniques afin de proposer des desserts de cuisinier à l'assiette aux hôtes du Royal Champagne. L'artificière en cheffe des douceurs plébiscite des créations responsables et moins sucrées.



PHILIPPE MARQUES
Chef Sommelier

Ce prodige des accords mets et vins et fin gastronome veille sur une cave de 20 000 bouteilles faisant la part belle aux vignobles français et teintée de touches européennes. Philippe vous entraînera avec passion dans son univers et saura sublimer vos expériences culinaires.



GRÉGORY CHARLIER
Responsable Restaurant Le Royal

Belge d'origine, Grégory est un fin connaisseur de la région après y avoir passé plusieurs années. Il supervise le restaurant gastronomique de l'hôtel.

ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA

9, rue de la République
51160 CHAMPILLON



RÉSERVATIONS
T. +33 3 26 52 87 11
reservation@royalchampagne.com

www.royalchampagne.com



Etablissement accessible aux personnes à mobilité réduite