

Wellness Sense of

The 360° Spa & Wellness Innovation Magazine

WWW.SENSEOFWELLNESS-MAG.COM

#9

WELLNESS LAB

ROYAL CHAMPAGNE & SPA
ESCAPADE BIEN-ÊTRE
AU PAYS DES FINES BULLES

COSMETIC LAB BAROMETRE DU WELLNESS EN FRANCE

UN DÉSIR ACCRU
DE PRENDRE
DU TEMPS POUR SOI

DESIGN LAB LE NOUVEAU SPA DU FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V

DOSSIER
SPÉCIAL
THERMALIES



LAB EXPERT MAKING YOUR SPA A BUSINESS UNIT
from Dream to Reality...

WELLNESS LAB ROYAL CHAMPAGNE & SPA
A Wellness Trip to the Land of Bubbly

DESIGN LAB NEW SPA
at the Four Seasons Hotel George V

COSMETIC LAB BAROMETER
for the French Wellness Market

LAB EXPERT
FAIRE DE VOTRE SPA
UNE BUSINESS UNIT

ROYAL CHAMPAGNE & SPA

Escapade Bien-être au pays des fines bulles

en 10 raisons



[Wellness Lab]

Destination

Après 4 ans de fermeture, l'emblématique Relais & Châteaux champenois a ouvert ses portes en juillet dernier, dévoilant non seulement ses nouveaux atours et sa vue spectaculaire mais aussi son ambition : s'imposer comme le plus prestigieux palace de la région.

Visite guidée de cette nouvelle adresse luxe et wellness pour découvrir une culture local enviée du monde entier, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco.

TEXTE ISABELLE CHARRIER



ROYAL CHAMPAGNE & SPA A wellness trip to the land of bubbly *10 reasons to go*

After closing its doors for 4 years, the emblematic Relais & Château address in the Champagne region reopened last July, not only unveiling its new physical enhancements and spectacular views but also revealing its ambition to become the most prestigious palace hotel in the region. Guided tour of this new luxury wellness hotspot where guests can experience the local culture that makes the region, granted Unesco World Heritage status, the envy of the world.



Un lieu emblématique de la région champenoise

De la Gare d'Épernay, située à moins d'une heure de Paris, il faut emprunter quelques routes en lacet, celles qui mènent à la Montagne de Reims, et prendre le temps de regarder le paysage. Celui des coteaux de Champagne inscrits au patrimoine de l'UNESCO. Admirez les villages nichés au cœur des vignes, les vignobles historiques d'Hautvillers, le berceau des grandes maisons françaises de Champagne. Et puis sur les hauteurs, atteignez Champillon où vivent 500 âmes afin de découvrir un point de vue époustoufflant sur la Vallée de la Marne.

Un spot tellement unique qu'il a convaincu deux Américains francophiles, Denise Dupré (doyenne de l'université d'Harvard où elle dirige la chaire hôtellerie-restauration) et son mari Mark Nunnely, fondateurs du groupe Champagne Hospitality, d'acquiescer en 2014 cette adresse emblématique du village de Champillon. Loin d'être néophytes dans le secteur, ils possèdent déjà le vignoble Leclerc-Briant mais aussi le Barthélémy Hotel & Spa à Saint Barth et le 25 bis by Leclerc Briant, une maison d'hôtes dans une demeure du XVIII^e siècle à Épernay.

Après 4 ans de travaux et 50 millions d'euros d'investissements (initialement 30 M€ étaient prévus), cet ancien relais de poste qui servait d'étape aux rois de France sur le chemin de leur couronnement à Reims et où Napoléon aurait lui aussi séjourné, se réinvente aujourd'hui dans un bâtiment contemporain inspiré par les paysages et la culture locale.

A location emblematic of the Champagne region

A short drive from Épernay train station, travellers follow undulating roads that lead to Montagne de Reims, the ideal place to stop and admire views over the Champagne hillsides, inscribed on UNESCO's World Heritage List. Their journey ends a little further along, in Champillon, a small hamlet with 500 inhabitants and breathtaking views of the Marne Valley.

A place that feels so otherworldly that two French-speaking Americans, Denise Dupré (Harvard University professor and chair of hospitality) and her husband Mark Nunnely, founders of the Champagne Hospitality group, bought the emblematic Champillon address in 2014. After a 4-year, €50-million refurbishment (a €30M investment was initially planned), this former coaching inn has metamorphosed into a modern building inspired by the local culture and landscape.



Soins personnalisés d'exception

L'efficacité de la Méthodologie Biologique Recherche s'appuie depuis 40 ans sur une approche clinique du soin esthétique, l'utilisation de produits purs et concentrés, ainsi que des protocoles innovants comme le soin Seconde Peau. Le soin Seconde Peau accélère le renouvellement cellulaire pour un effet régénérant visible et immédiat.

2.



L'esprit des lieux

Des grands espaces face à l'horizon, s'articule désormais un hôtel à grande dimension. 10 000 m² d'espace et une architecture directement inspirée par les paysages et la culture locale. Un monolithe à la pierre claire, sorte d'amphithéâtre moderne dominant toute la Vallée de la Marne, où l'architecte Giovanni Pace (*lire portrait p.128*), installé à Reims, a cherché l'équilibre et l'harmonie parfaite des lignes.

Une symbiose avec l'environnement qui justifie aussi le choix des matières. La pierre claire des carrières de la région pour l'opacité. Le verre pour la transparence. Le résultat selon Giovanni Pace : « un bâtiment créé dans le respect des matières locales, finement sculpté pour laisser entrer la lumière afin d'embrasser littéralement la nature ».

Plein écran sur la vallée avec les 49 chambres et suites, toutes très spacieuses dont la spectaculaire Suite Joséphine de 107 m², qui s'ouvrent sur des carrés de paysage façon carte postale, dont la décoration raffinée, mêlant touches de pastels et acidulées, a été confiée à Sybille de Margerie, qui signe avec cette réalisation sa seconde collaboration avec le groupe.

Enfin, des terrasses, l'architecte a imaginé des jardins suspendus et promenades aux vues panoramiques sur le cœur de la Champagne. À partir de 550 €, la chambre double, petit-déjeuner compris en haute saison et 1 200 € pour une Suite.



Photo 1 Chambre Panoramique Photo 2 Chambre Champagne
Photo 3 Chambre Royale Photo 4 Le coin salon de la Suite Joséphine

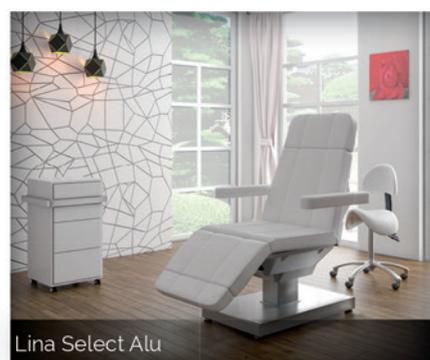
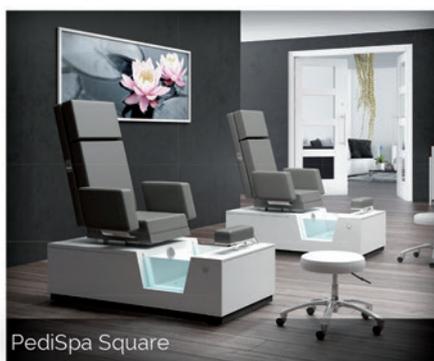
Spirit of style

Large spaces facing the horizon have been composed to create what is now a hotel with substantial dimensions. Covering a surface area of 10,000m², the space is inspired by local culture and designed to complement the landscape. A monolith of pale stone, in the manner of a modern amphitheatre offering a stunning panorama over the entire Marne Valley, where Reims-based architect Giovanni Pace (*read portrait p.128*) has expressed balance and perfect harmony of shapes and contours. Symbiosis with the environment guided the choice of materials: locally quarried pale stone for opacity and lots of glass that gives an airy feel. There is a full-screen panorama over the valley for the 49 spacious rooms and suites, including the stunning 107 m² Joséphine Suite, opening out onto picture-perfect perspectives of the surroundings and elegantly decorated with a play of pastel and lively-coloured touches imagined by interior designer Sybille de Margerie, who has already worked for the group.





Fabricant et distributeur de matériel de beauté et de bien-être haut de gamme.



3. Le Chef Jean-Denis Rieubland signe une haute gastronomie contemporaine

Cet agenais de naissance, azuréen d'adoption, a débuté sa carrière au Carlton de Cannes, puis à la Tour d'Argent, avant un retour dans le sud pour son premier poste de chef au Domaine Blanche de Tourrettes (l'ancien Four Seasons Terre Blanche). En 2007, Nice lui tend les bras. Il est nommé chef exécutif de l'Hôtel Negresco et de la table du Chantecler. La même année, il décroche le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France. En 2008, il décroche sa première étoile puis sera récompensé cinq ans plus tard en 2012 d'une seconde étoile Michelin. Séduit par le challenge atypique d'un nouvel hôtel cinq étoiles au milieu des vignes et par la richesse du terroir champenois, le chef adapte sa cuisine, découvre, rencontre les producteurs, visite les caves. Un regard frais sur la culture de Champagne et son terroir lui impose alors un principe : la cuisine locale. Pour faire partager sa passion, le chef reçoit quelques privilégiés à sa table, situé au cœur des cuisines tout inox et d'une brigade en pleine action. Certains soirs, la table du chef est exclusivement dédiée aux enfants.

Chef Jean-Denis Rieubland has concocted a contemporary gastronomy experience

Born in Agen, he grew up on the French Riviera where he began his career at the Carlton in Cannes, followed by the Tour d'Argent before returning to the South to take up his first job as Chef at the Domaine Blanche de Tourettes (formerly Four Seasons Terre Blanche). In 2007, Nice welcomed him with open arms. He was named Executive Chef at Hotel Negresco and Chantecler restaurant. That same year, he was awarded the prestigious title Meilleur Ouvrier de France. In 2008, he was awarded his first Michelin star, followed, five years later in 2012, by a second star. Won over by the unusual challenge of a new, five-star hotel surrounded by vineyards and finding unlimited inspiration in the rich and diverse region of Champagne, the Chef adapted his cuisine, discovered and met the producers, visited the cellars... With a fresh perspective on the region's culture and produce, serving local cuisine became an obvious choice. To share his passion, the Chef welcomes a lucky few to his table, set up in the heart of the stainless steel kitchens where his team is in full action. Some evenings, the Chef sets his table for children diners only.



▼ Agneau Allaiton Aveyron aux salicornes



▼ Suprême de citron de Sicile, sablé breton



4. Deux tables, deux ambiances

Célébré dans le passé pour sa cuisine, le Royal Champagne dispose désormais de deux restaurants. Version bistronomique avec Le Bellevue (60 couverts) dont la carte, évoluant selon les saisons, donne un aperçu de la richesse du terroir. Esprit canaille autour d'un Jambon de Reims fabriqué maison, accompagné de girolles au vinaigre et d'un bouquet de mâche. Parmi les spécialités, il faudra goûter au lentillon de Champagne, star locale au grain fin et fondant en bouche, accordé subtilement à un cabillaud doré. **Menu Croisette en 3 actes à partir de 39 euros.**

Version gastronomique pour Le Royal (50 couverts), ouvert du mercredi au dimanche midi, situé dans la partie historique de l'établissement. Sous un plafond patiné d'or, sublimé par l'éclat de 36 sphères en verre soufflé et ambré, un salon royal rend hommage aux femmes ayant joué un rôle dans la vie de Napoléon.

Le chef Rieubland y propose un menu en 4 ou 5 actes et un autre dédié au déjeuner où il livre son interprétation personnelle du terroir champenois, mettant à l'honneur les produits de la région et insufflant une fraîcheur ensoleillée, signature et identité du chef depuis ses débuts. La note sucrée est l'œuvre du chef Cédric Savel, lui aussi ex du Chantecler, qui signe ici une carte audacieuse et créative dans la lignée de la philosophie du chef Rieubland.

Menu à partir de 62 euros (déjeuner). Menu Découverte, 125 euros. Menu signature, 180 euros.

Two restaurants, two atmospheres

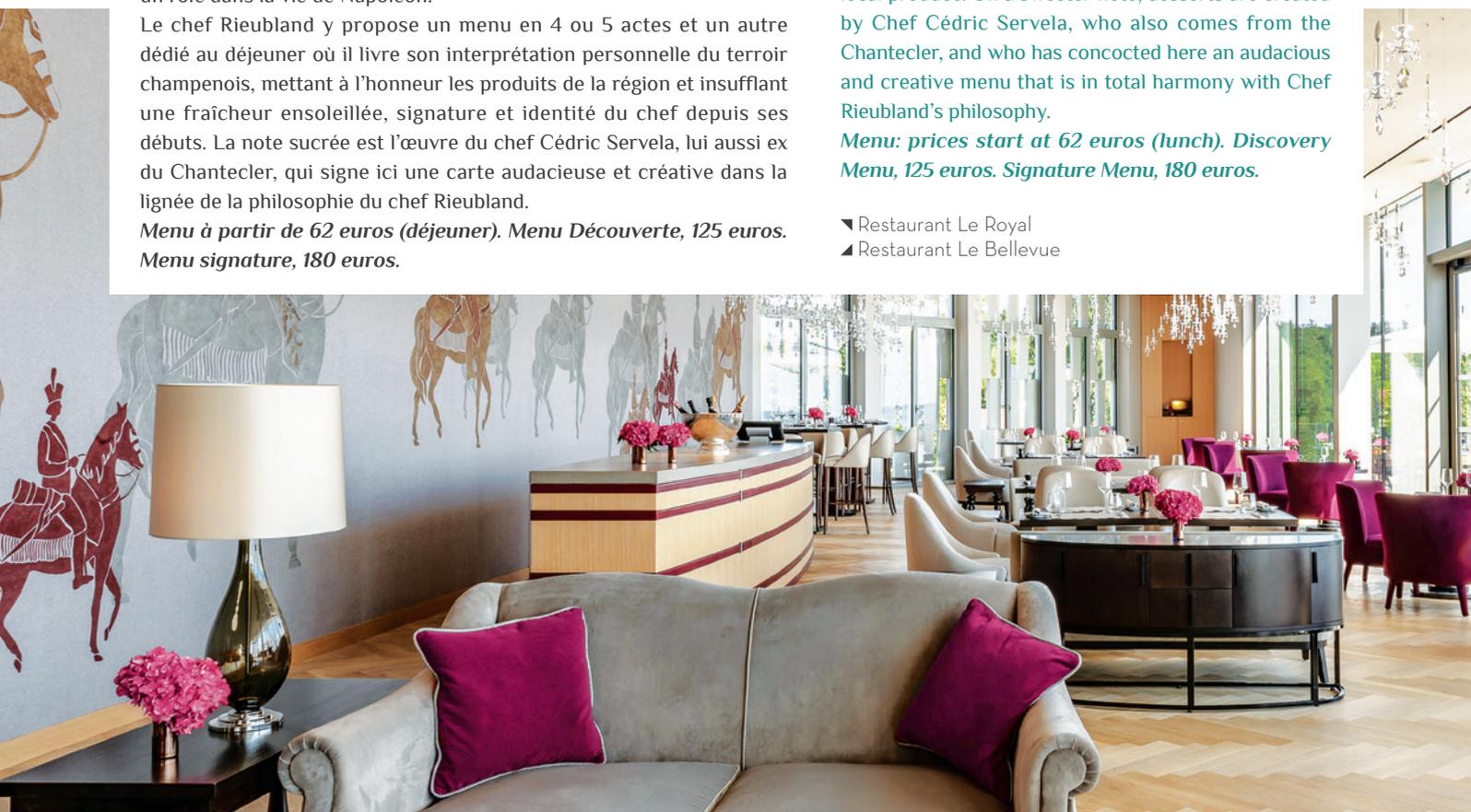
Popular in the past for its cuisine, the Royal Champagne now has two restaurants. Bistronomy dining in Le Bellevue (seating capacity 60), with a seasonal menu putting local flavour on guests' plates. Esprit canaille with homemade Reims Ham, girolle mushrooms with vinegar and bouquet of lamb's lettuce. Amongst the specialities, a must-try is the Champagne Lentils, a local star of fine-grained, melt-in-the-mouth lentils subtly paired with grilled cod.

Croisette Menu in 3 acts, prices start at 39 euros.

Gastronomy dining in Le Royal (seating capacity 50), open from Wednesday to Sunday lunch and situated in the historic part of the building. Here, Chef Rieubland offers a menu in 4 or 5 acts and another especially for lunchtimes where he expresses his personal take on the terroir of Champagne and gives pride of place to local produce. On a sweeter note, desserts are created by Chef Cédric Savel, who also comes from the Chantecler, and who has concocted here an audacious and creative menu that is in total harmony with Chef Rieubland's philosophy.

Menu: prices start at 62 euros (lunch). Discovery Menu, 125 euros. Signature Menu, 180 euros.

- ▼ Restaurant Le Royal
- ▲ Restaurant Le Bellevue



5.

Une destination bien-être à part entière

Royal Champagne a pour vocation de devenir une destination bien-être à part entière avec son Spa de 1 500 m² en partenariat avec Biologique Recherche, qui apporte son expertise unique de soins personnalisés et qui positionne le lieu comme expert du soin de la peau. Rien d'étonnant donc que la carte, contrairement à l'habitude, propose principalement des soins visages.

Cet espace comprend neuf cabines de soins, dont 2 suites dédiées aux couples : Effervescence et La Part des Anges.

Pour la relaxation complète, le Royal Champagne a imaginé deux piscines, uniquement accessibles à la clientèle de l'hôtel. La première longue de 25 mètres, couverte et baignée de lumière, à laquelle s'ajoute un jacuzzi, la seconde de 16 mètres, à l'extérieur, tutoyant les grappes de raisin. Un sauna et un hammam, réalisé par AWD (Assistance Wellness Design), une salle de fitness, un studio de yoga, un bar à jus complètent les équipements, le tout derrière d'immenses baies vitrées avec vue plongeante sur la vallée. Sur réservation, le Spa ouvre sa Suite pour deux autour d'un jacuzzi privé et de soins et massages adaptés. Une douche spacieuse pour se relaxer, l'accès à une terrasse privée pour un lâcher-prise total. En janvier, le Spa intégrera la marque Kos Paris, connue pour ses huiles d'exception, qui viendra enrichir la carte des soins avec une offre corps et bien-être très premium. Le Spa sera également animé par des interventions d'experts afin de proposer des prestations supplémentaires : boxe, ayurvéda, réflexologie.

Le Spa accueille également les enfants, dès 7 ans, accompagné d'un adulte avec une offre ciblée par âge : modelage parent enfant, de 45 min, pour favoriser la conscience du corps et développer le lien de complicité. Dès 16 ans : soin du visage sur mesure avec la marque Biologique Recherche.



▼ Cabine de Soins



▼ Soins Biologique Recherche, expert de la peau

A fully-fledged wellbeing destination

Royal Champagne was destined to become a fully-fledged wellbeing destination, with its 1,500m² spa in partnership with Biologique Recherche that provides unique expertise in bespoke skincare and positions the establishment as an expert in skincare. It comes as no surprise therefore that the spa menu, mainly focuses on facials. This space includes nine treatment rooms, including 2 couple's treatment suites: *Effervescence and La Part des Anges*.

To offer an experience of complete relaxation, the Royal Champagne has designed two swimming pools exclusively for hotel guests' use. A sauna and hammam, created by AWD (Assistance Wellness Design), a gym, Yoga studio and juice bar complete the wellness facilities that are surrounded by immense bay windows offering panoramic views over the valley.

In January, the brand Kos Paris will join the Spa that will also be welcoming guest experts offering additional services: boxing, Ayurveda, reflexology.



▼ Sur réservation, le Spa ouvre sa Suite pour deux autour d'un jacuzzi privé

6.



Les Soins Signatures

La Maison Biologique Recherche a été fondée il y a plus de 40 ans. Une marque dont l'approche clinique du soin esthétique s'emploie aujourd'hui dans plus de 75 pays, des 5 étoiles de New-York et Hong-Kong jusqu'à son Ambassade de la Beauté à Paris. Et désormais en Champagne.

Après l'analyse sur mesure de l'Instant de Peau (le Skin Instant® Lab, un instrument de précision mesurant la qualité de l'épiderme, son degré d'hydratation, d'élasticité, de souplesse...), le soin débute par une phase d'initialisation. Un temps de relaxation intégrant massage et nettoyage de peau, la phase de préparation et la pose d'un masque avant le soin. Durée : à partir d'1 heure. Pour chaque protocole, Biologique Recherche ajoute la possibilité de l'agrémenter d'un ou deux soins ciblés de 30 minutes, les « cépages de soin ». Parmi eux : le Booster Remodeling Face®, un soin bioélectrique de pointe associant 3 courants pour un résultat immédiat et durable ou l'Electroporation, un courant impulsionnel haute fréquence qui perméabilise la couche superficielle de l'épiderme.

Les Soins Signature : première mondiale dans la cosmétique professionnelle, le Soin Seconde Peau Royal Champagne à l'effet régénérant et liftant a été conçu à partir d'un masque électrotissé à 80% d'acide hyaluronique et cible les Instants de Peaux matures. À découvrir, le Soin Grand Millésime Royal Champagne, la combinaison d'extraits cellulaires revitalisants à un complexe phyto-biologique antioxydant et d'acide hyaluronique pour révéler la jeunesse du teint.

Signature treatments

Skincare company Biologique Recherche was founded over 40 years ago. The brand takes a clinical approach to skincare that is today deployed in over 75 countries, from 5-star hotels in New York and Hong-Kong to its Embassy of Beauty in Paris. And now in Champagne.

After Skin Instant, a bespoke analysis (Skin Instant Lab is an instrument that provides precise measurements of epidermis quality, level of hydration, elasticity, suppleness...), the treatment begins with the Initiation Phase, a moment of relaxation with massage and skin cleanse; the Preparation Phase and facial mask. Duration: 1hr minimum. For each protocol, Biologique Recherche offers the possibility to enhance results with the addition of one or two targeted treatments lasting 30 minutes. These "varieties of treatment" are befittingly called *Cépages de soin*. Signature treatments: a worldwide premiere in professional skincare, the Second Skin Royal Champagne is a replenishing and lifting treatment with a sheet mask using electrospun nanofibers and composed of 80% of hyaluronic acid to target mature Skin Instants. A must-try is the Grand Millésime Royal Champagne Treatment that combines revitalizing cellular extracts with an antioxidant phytobiological complex and hyaluronic acid to reveal younger-looking skin.



▼ Un produit de la gamme Biologique Recherche,



Vincent Parinaud, le Maître de Maison

À la tête de cette nouvelle ambassade de l'art de vivre en Champagne, Vincent Parinaud, qui a pris les rênes du Royal Champagne Hôtel et Spa depuis le 23 août, au départ de Nicolas Béliard. Ce quadra a un parcours très axé restauration en hôtellerie de luxe puisqu'il a travaillé dans des palaces parisiens comme le Plaza Athénée ou le Royal Barrière Deauville, mais aussi londoniens dont le mythique Connaught. En 2015, il rencontre Nicolas Béliard, alors directeur général du Peninsula Paris, avec qui il travaillera deux ans avant de le rejoindre au Royal Champagne comme directeur adjoint.

Son objectif est clair : « *apporter une offre hôtelière nouvelle dans la région pour compléter ce qui existe déjà, qui représente la Champagne et le champagne* ». Un établissement qu'il veut avant tout familial avec une restauration accessible à la clientèle locale, une double offre bistronomique accessible et gastronomique. Pari réussi avec 50% de chiffre d'affaires en plus que ce qui était prévu en restauration. Côté hébergement, le bilan après quatre mois d'ouverture, à l'heure où nous écrivons, est aussi très positif avec des week-ends tous complets et un taux d'occupation semaine très satisfaisant avec une clientèle essentiellement française, mais aussi américaine, belge et anglaise. L'ambition de Vincent Parinaud est claire : faire du Royal Champagne le Spalace de la région des fines bulles... à suivre !

Vincent Parinaud, the domain's host

At the head of this new embassy of the art of living in Champagne is Vincent Parinaud who has been managing the Royal Champagne Hotel and Spa since 23rd August, following Nicolas Béliard's departure. This forty-something has extensive experience in the luxury hotel and restaurant business as he has worked in Parisian Palaces such as Plaza Athénée, as well as the Royal Barrière Deauville and in the mythical Connaught in London. His mission is plain and simple: "provide the region with a new hotel offering that will complement what already exists and represent the Champagne region and champagne". Vincent Parinaud's ambition is clear: make the Royal Champagne the Spalace of the land of bubbly... watch this space!



Elise Roulon, la directrice du Spa

Après une formation initiale franco-allemande en Culture des médias, Stratégie et Management de la Communication, Elise décide finalement de s'orienter vers des études d'Esthétique-Cosmétique qui lui ouvrent les portes successives de belles maisons à la renommée mondiale : Nuxe, Thalgo, Caudalie, Guerlain au Trianon Palace, hôtel Waldorf Astoria à Versailles et maintenant le Royal Champagne où elle renoue avec ses racines familiales champenoises.

Elle va y occuper tout un panel de postes : Spa praticienne, commerciale Spa et guest relations en resort, responsable d'institut, de Day Spa et de Spa d'hôtel qui vont enrichir sa culture et son expertise.

Deux types de clients fréquentent le Spa : ceux qui viennent spécifiquement pour l'expertise BR et vont se tourner vers les soins du visage et corps de la marque (40%) et ceux qui recherchent principalement de la détente et relaxation et qui s'orientent vers les massages (60%). La clientèle locale reste un axe essentiel de développement pour le Spa, qui rappelle le, pour certains établissements, représentent jusque 40% du chiffre d'affaires. Des offres spécifiques avec des forfaits petit-déjeuner Spa et Apéritif-Spa vont être mis en place en ce sens.

Elise Roulon, Spa manager

After initially studying media culture, communication strategy and management in French and German, Elise decided to study beauty and cosmetics and went on to develop her career within prestigious world renowned establishments: Nuxe, Thalgo, Caudalie, Guerlain at Trianon Palace, Hotel Waldorf Astoria in Versailles and has now returned to her family roots in Champagne.

Two types of clients come to the Spa: those who come specifically for the Biologique Recherche skincare expertise and the brand's face and body treatments (40%) and clients to whom relaxation is a priority and who therefore come for a massage (60%).



A·W·D

Assistance Wellness Design

A.W.D vous accompagne dans l'étude de votre projet,
distribue et installe des produits spécifiques
aux professionnels du bien-être.

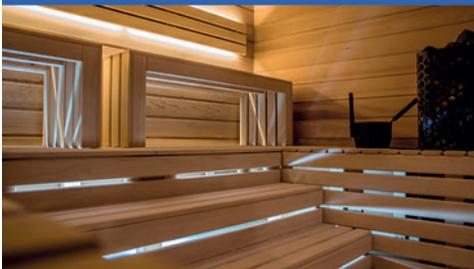
© Design SoWCOM



L'ARTISAN du
BIEN-ÊTRE

QUELQUES UNES DE NOS RÉFÉRENCES

Le Barthélémy (Saint Barthélémy), Hammam et Spa au Royal Champagne (Champillon),
L'Aiguille verte (Chamonix Mont-Blanc), L'Araucaria (La Plagne), Le St Alban (La Clusaz)



ASSISTANCE WELLNESS DESIGN

Tél. : +33 (0)4 93 60 04 73 / +33 (0)6 22 42 10 78 / info@assistance-wellness-design.fr

www.assistance-wellness-design.fr

HAMMAM | SAUNA | DOUCHE SENSORIELLE | CABINE DE NEIGE | GROTTES DE GLACE
CRYOTHÉRAPIE | SPA BALNÉO | SPA DE NAGE | BAIN JAPONAIS | FONTAINE DE GLACE | MUR DE SEL



9.

Lieu de vie, le Bellevue Bar

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... La chef barmaid Aude Clément, passée par Megève et de retour sur ses terres natales, y propose sa carte de cocktails. Des classiques à la carte et une série de créations de caractère. Hommage à la région, Aude Clément allie le Champagne à des recettes inédites. Aux versions culte Rossini et Bellini, sa version French 75 ose un mariage au Gin, à la liqueur Saint-Germain et au citron, l'Auberge Neuve mixe le Cointreau, citron et Champagne. Et tous les jours à la carte, une série de mocktails sans alcool. Côté ambiance, au plafond, plus d'un millier de pampilles en cristal reflètent les rayons du soleil. Tables laquées noires, fauteuils et canapés cosy, notes de lie de vin, le cadre mélange douceur et pétillant.

Bubbling with life in the Bellevue Bar

A welcoming spot to relax from midday to one in the morning. To get together, have lunch, share a moment... For a first drink at the bar, for the much-loved aperitif... To admire the sunset, or enjoy a nightcap... The head bartender Aude Clément has returned to her roots after working in Megève and offers here her cocktail menu. Paying tribute to the region, Aude Clément combines Champagne with surprising recipes. Her French 75 is an audacious take on the ever-popular Rossini and Bellini with Saint-Germain liqueur and lemon. Auberge Neuve is a mixture of Cointreau, lemon and Champagne. Every day, a collection of delicious alcohol-free mocktails is also on the menu. As for the atmosphere, on the ceiling, over a thousand crystal pendants catch the sunlight. The design plays with black lacquer tables, cosy armchairs and sofas and touches of dark shades of red, for an overall soft and lively effect.



Pour vivre l'expérience Champagne autrement !



10.

Lieu de partage, le Salon Fines Bulles

Inévitable, mais traitée sans cliché, la culture Champagne s'invite dans l'hôtel au sein du Salon Fines Bulles. Au premier étage, dégustation promise sur tables hautes et vue directe sur la cave à champagne vitrée au centre de la pièce. Alternative dans la cave voûtée (jusqu'à 8 personnes) et son décor de pierres apparentes, le chef sommelier Daniel Pires faisant découvrir autour d'une table centrale ses meilleures cuvées : beaux flacons, petits vigneron et nouvelles pépites. Au cœur des vignes, le Royal Champagne & Spa propose une vision nouvelle de la région pour vivre l'expérience Champagne autrement !

A place for sharing, the Fines Bulles Salon

Inevitable, but without cliché, Champagne culture is given pride of place in the Fines Bulles Salon. On the first floor, guests can enjoy tastings at high-top tables with views of the glassed champagne cellar in the centre of the room. The vaulted cellar with apparent stones and seating up to 8 people offers an alternative, with Chef Sommelier Daniel Pires delighting his guests seated at a table in the centre with some of the best vintages: beautiful bottles, niche wine makers and new gems. Nestling in the heart of the vineyards, the Royal Champagne and Spa is driven by a new vision of the region and offers a unique, different experience in Champagne!

Gérez la croissance de votre Spa avec le **logiciel de référence**



Service



Conseil



Simplicité

Quelques Références : SPA & Wellness Center Coquillade, Gargas - Hôtel du Cap Eden Roc, Antibes
Spa Baumanière, Les Baux de Provence - Le Royal Monceau, Paris - Château Saint Martin & Spa, Vence
Saint James Paris, Paris 16 - Molitor, M Gallery - Paris - Aquamoon Spa, Paris - Le Spa by resense,
Kempinski, Suisse - Spa Cheval Blanc, Courchevel...

Contactez nous !
pure-informatique.com
+33 (0)9 77 21 60 88
support@pure-informatique.com

