

26 Gennaio 2018

<http://www.travelquotidiano.com/alberghi/les-collectionneurs-conquista-29-nuovi-alberghi-ristoranti-italia/tqid-304400>

## Les Collectionneurs conquista 29 nuovi alberghi e ristoranti in Italia

[ 0 ] 26 gennaio 2018 09:58

Les Collectionneurs, nuova identità del marchio Châteaux & Hôtels Collection, si presenta con un nuovo logo e una selezione di 585 indirizzi in 17 paesi. In Italia Les Collectionneurs continua a espandersi con 29 nuove strutture, tra cui 9 ristoranti, ponendosi al terzo posto, con 51 indirizzi, dopo Francia e Germania. E' a sud che si



registra un ampio incremento di presenze, con tre ristoranti in Campania: due a Napoli (Palazzo Petrucci, sulla spiaggia di Posillipo, e Veritas, sulle alture della città) e Krèsios a Telesse. Sempre a Napoli il Santa Chiara Boutique Hotel si aggiunge al resort di Ischia, La Madonnina, e a quello di Capri, Luxury Villa Excelsior Parco. La Sicilia conta ben cinque new entry, tutte in prossimità delle spiagge, oltre che sull'isola di Panarea: Castello San Marco Charming Hôtel & Spa, Donna Carmela Relais, La Moresca Maison de Charme, Quartara Resort Hotel e Giardini Mon Plaisir. In Puglia la new entry è Palazzo Guglielmo, in provincia di Lecce. Due le ville in Toscana, La Bianca di Camaiore e Campestri Olive Oil Resort nel Mugello. Nel settentrione d'Italia ecco nove indirizzi: dai relais di campagna – Santo Stefano di Biella, il wine resort Prime Altire in Oltrepò e la Colombara nel piacentino – all'Alp & Wellness Sport Panorama di Fai della Paganella, al resort Araba Fenice sul lago d'Iseo, a palazzi storici come Corona d'Oro a Bologna, Corte Realdi a Verona e Palazzo di Varignana di Castel San Pietro. Infine Venezia, con l'Hotel Salute Palace. Ma torniamo ai ristoranti, tutti nel nord Italia, da il Piccolo Lago sulle sponde del Lago Mergozzo, alla Nuova trattoria Dac a Trà in Brianza, al The Market Place di Como, al Lido 84 di Gardone Riviera, a Christian e Manuel di Vercelli, al Tilia di Dobbiaco. Tutti questi ristoranti selezionati dai Collectionneurs sono portavoce di una cucina che valorizza gli ingredienti a chilometro zero, esalta le ricette di famiglia e rispetta i prodotti e le relazioni con i produttori locali.

In Francia arrivano sei nuovi hotel-ristoranti: Marie-Pierre Caille e la sua maison d'hôtes Château Mentone, nel cuore di una tenuta viticola in Provenza, Le Logis de la Cadène, nel cuore di Saint-Émilion nella Nuova Aquitania; l'Hôtel Golf Château de Chailly in Borgogna. Ad attendere chi è in cerca di un soggiorno gourmet ci sono ben 15 nuovi ristoranti e bistrot-brasserie, come Ima a Rennes, il ristorante tutto nuovo dello chef Julien Lemarié; un primo indirizzo a Lille, Au Gout du Jour, o ancora a Tolosa il bistrot Les P'tits Fayots. A Parigi i Collectionneurs potranno scoprire la cucina dello chef Youssef Gastli al Plume Restaurant o riscoprire una vera istituzione parigina quale Le Café Jamin, riaperto nel 2017 dallo chef Hervé Rodriguez. Nuovo indirizzo anche in Grecia, Villa Bordeaux & Restaurant La Colline a Santorini, un ristorante gourmet ispirato alla Provenza a Mosca, La Colline dello chef Jérôme Coustillas e See-und Seminarhotel FloraAlpina, un albergo nel cuore della Svizzera, tra i laghi dei Quattro Cantoni e il monte Rigi.