

26 Gennaio 2018

<http://designandcontract.com/it/notizie/nuova-identita-del-marchio-chateaux-and-hotels-collection>

Les Collectionneurs: nuova identità di Chateaux & Hotels Collection

published on: 26 gennaio 2018



Les Collectionneurs, la community che riunisce **albergatori, ristoratori e viaggiatori**, nuova identità del marchio **Châteaux & Hôtels Collection**, si è presentata con un **nuovo logo e un concept** di grande attualità che il suo direttore generale, Xavier Alberti, così riassume: "Da oltre 40 anni proponiamo una selezione di indirizzi di alberghi e ristoranti in Europa accomunati da una forte personalità, dove 'bien dormir e bien manger'. Questa nostra filosofia, condivisa dai nostri albergatori e ristoratori in una visione comune del viaggio, fatto di incontri ed esperienze, si estende oggi ai viaggiatori mettendo in primo piano il rapporto umano. Così nasce les Collectionneurs, una vera community di condivisione e reciproco scambio". In via di costante implementazione il nuovo sito lescollectionneurs.com che vuol essere punto d'incontro e di dialogo della community con articoli e consigli oltre che la vetrina dei **ristoranti e hotel**, riuniti anche nella guida 2018, dall'inconfondibile colore arancio, con una selezione di 585 indirizzi in 17 paesi.

In Italia les Collectionneurs continua a espandersi con ben **29 nuove strutture, tra cui 9 ristoranti**, ponendosi al terzo posto con i suoi 51 indirizzi, dopo la Francia e la 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 5 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 ville in Toscana, La Bianca di Camaiore e Campestri Olive Oil Resort nel Mugello. Nel settentrione d'Italia si estende la presenza di les Collectionneurs con 9 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, come nuova importante destinazione, ecco l'ingresso di Venezia nella selezione les Collectionneurs con l'Hotel Salute Palace.

Per quanto riguarda i **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, che vengono tramandate alle nuove generazioni, e rispetta i prodotti e le relazioni con i produttori locali. In Francia, i viaggiatori potranno aggiungere alla loro collezione 6 nuovi hotel-ristoranti! Gli amanti dei vini potranno conoscere Marie-Pierre Caille e la sua maison d'hôtes Château Mentone, nel cuore di una tenuta viticola in Provenza, o soggiornare nella dimora della famiglia Bouard, Le Logis de la Cadène, nel cuore di Saint-Émilion nella Nuova Aquitania; gli appassionati di golf potranno perfezionare il loro swing all'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, proprio nel cuore della 'città rosa'. A Parigi i Collectionneurs potranno scoprire la cucina moderna e colorata dello chef Youssef Gastli al Plume - Restaurant o riscoprire una vera istituzione parigina quale Le Café Jamin, riaperto nel 2017 dallo chef Hervé Rodriguez.