



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 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 orchestré par un chef talentueux.



LOCALISATION



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

DEPUIS PARIS

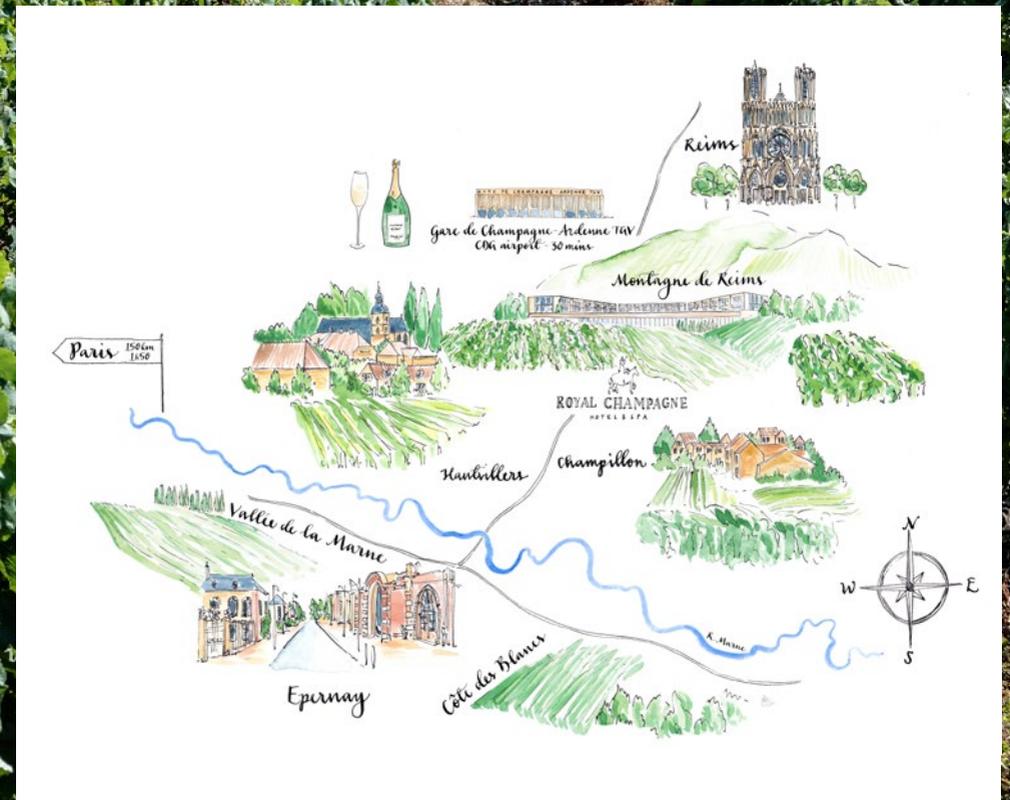
45 minutes de TGV, puis 15 minutes de transfert voiture

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



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 des produits Hermès

• 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 PANORAMIC (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

C A T É G O R I E S



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...

-

« Amener le plus haut niveau gastronomique au Royal Champagne, préserver le savoir-faire français en insufflant une touche contemporaine, et mettre à l'honneur en permanence les produits les plus nobles », l'ambition du chef Jean-Denis Rieubland, Meilleur Ouvrier de France et étoilé Michelin.

LE ROYAL, ETAPE GASTRONOMIQUE 1 ÉTOILE MICHELIN

A la carte, menu en 4 ou 5 actes. Une 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. A chaque saison, de nouvelles créations.

*Ouvert du mardi au samedi inclus.
Uniquement pour le dîner. De 19h15 à 21h30.
Menu Découverte, 125 euros,
Menu Signature, 180 euros.*

LE BELLEVUE RESTAURANT

Logé face à la Vallée de la Marne et au soleil couchant. Un bistrot vivant à toute heure et ouvert sur ses terrasses. Avec une carte évoluant selon les saisons, Le Bellevue donne un aperçu de la richesse du terroir.

*Ouvert tous les jours de 7h à 13h30 et de 19h à 21h30.
Menu Croisette en 3 actes (servi du dimanche soir
au jeudi soir) à partir de 39 euros
et un Menu Bellevue (servi du vendredi
au dimanche midi) à partir de 55 euros*

ABYSSE 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...

Ouvert tous les jours de 7h à 1h.





LA TABLE DU CHEF

Au coeur des cuisines, et d'une brigade en pleine action, le chef reçoit quelques privilégiés.

*Ouvert du mardi au samedi inclus.
Uniquement pour le dîner. De 19h15 à 21h30.
Menu Signature, 180 euros.*



& LIEUX DE PARTAGE

-

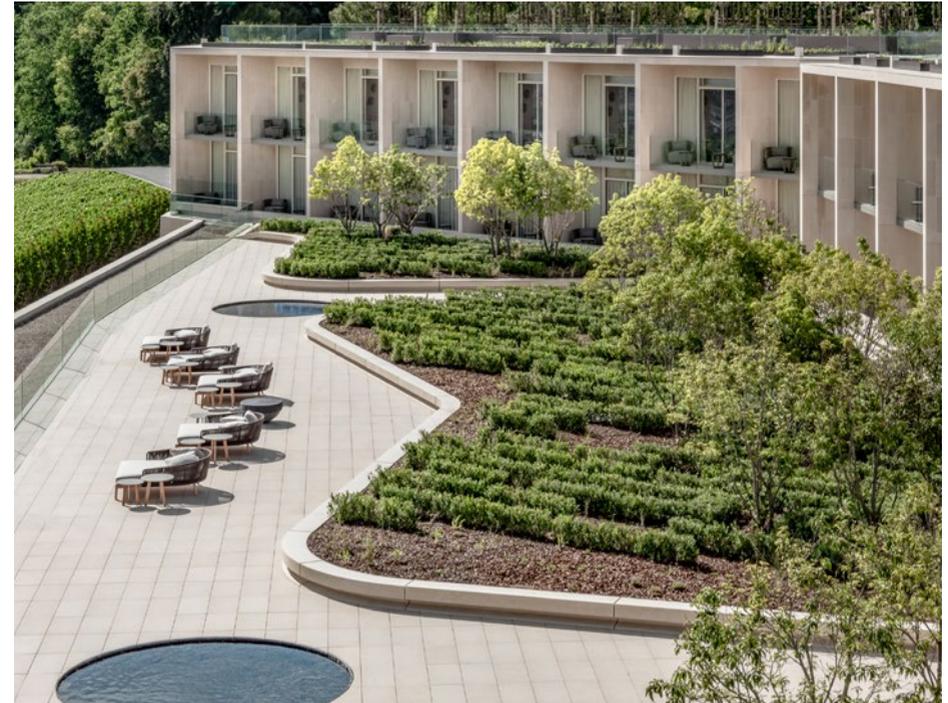
LES TERRASSES

Sur les toits, 1500 m² de terrasses. Des lieux de promenades et de contemplation, des jardins d'été, une roseraie et même un potager et verger. 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.



LE SALON FINES BULLES

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.



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

·
Hammam

·
Sauna

·
2 bains à remous

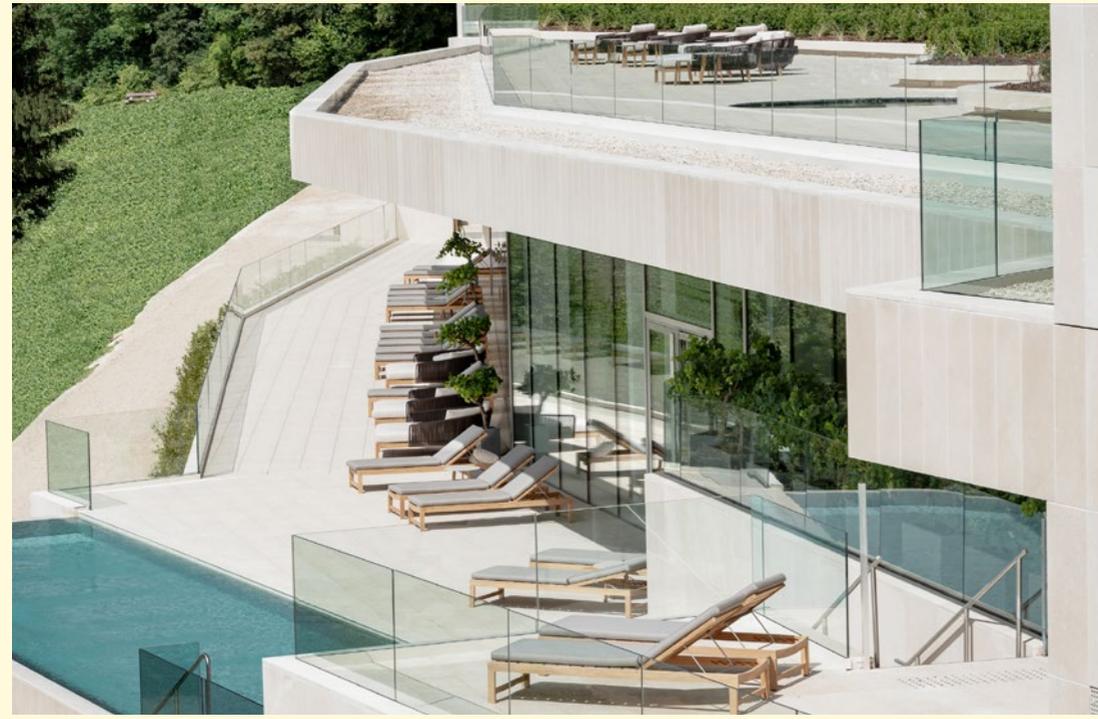
·
Une salle de sport (ouverte 24h/24)

·
Un studio de yoga

·
Un salon de beauté



PISCINE INTÉRIEURE



L E S P A



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.



L E S P A

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 :*

•
Vélos électriques à disposition avec différents
parcours au départ de l'hôtel

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

•
Croisière sur la Marne

•
Balades à cheval

•
Tour en montgolfières

•
Circuit en méhari, quad ou buggy

•
Visite guidée de Reims et sa cathédrale

•
Visite guidée de sites historiques marqués par les
guerres mondiales

•
Parcours de course à pieds au départ de l'hôtel

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



LES ÉQUIPES



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.



BRUNO TAILLY
Directeur des Opérations

Passionné d'hôtellerie de luxe après avoir évolué au sein de grandes Maisons (comme Dorchester Collection) pendant plusieurs années, Bruno Tailly supervise les équipes opérationnelles et leur apporte son expertise dans le domaine du service client. Il est par ailleurs un grand amateur de Champagne et ne manquera pas de partager avec vous ses recommandations.



JEAN-DENIS RIEUBLAND
Chef Exécutif

Originaire du sud, Chef Jean-Denis Rieubland décroche en 2007 le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France. Il rejoint la Champagne en 2018 pour l'ouverture de l'hôtel et reçoit quelques mois plus tard une première étoile pour le restaurant Le Royal. Passionné par les produits authentiques qu'il sait sublimer à merveille, le Chef a pour objectif de positionner l'offre culinaire du Royal Champagne au plus haut niveau.



DANIEL PIRES
Chef Sommelier

Passé par des maisons de renom comme La Tour d'Argent, Le Laurent ou La Scène Thélème, Daniel est un passionné (et passionnant) experts en vins. Il ne vous faudra que quelques minutes pour être conquis par ses recommandations.



FLORENT CHAUVEAU
Responsable Restauration

Baigné dans l'univers de la restauration depuis son enfance, Florent est un passionné de la culture du « faire plaisir ». Ses expériences dans les plus beaux Palaces parisiens et londoniens lui valent une vraie attention au détail.



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.



ANNA PIERZAK
Directrice du Spa

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

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