



## Un nouveau 5 étoiles pour le groupe **Millésime**



© Millésime

Racheté en 2007 par Chantal et Philippe Miecaze, désormais associés au groupe familial BMF (détenu par les deux fondateurs Fabien et Michaël Bertini), le Château de Léognan à 20 km de Bordeaux, ouvrira le 16 juin prochain. La gestion a été confiée au groupe **Millésime** qui reprend ses valeurs autour de l'authenticité et de l'art de vivre à la française, en y associant une approche « expérientielle ». Situés dans un parc de 70 hectares au cœur du vignoble bordelais, cette propriété et son château construit entre le XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècle, comportent 46 chambres et 7 logements insolites sous forme de cabane en immersion dans la nature. La décoration a été confiée à Cécile Siméone, l'offre de restauration à la chef **Flora Mikula** qui signe toutes les cartes des restaurants du groupe **Millésime**. Les écuries ont été intégralement réaménagées pour désormais abriter des chambres sur

trois niveaux, ainsi que des suites au sommet, dans la charpente d'origine. Toutes disposent d'une vue dégagée sur la forêt de pins et de chênes ou sur le parc. Cécile Siméone mise sur une atmosphère plus moderne, où le cuir rappelle la sellerie et le monde équestre, en clin d'œil à la vocation d'origine des lieux. Côté restauration, l'établissement propose trois espaces dont un bar lounge et un restaurant (le Manège installé depuis 2005) où le chef Gaël Derrien imagine des créations bistro-bonomiques. Aux Grands Caprices, les chefs invités créent une carte éphémère pour diversifier l'expérience gastronomique et œnologique. Enfin, pour une parenthèse de détente, les clients pourront se rendre au spa qui associe luxe et nature ou encore découvrir le travail de la vigne et de la vinification via les animations et dégustations proposées. Le groupe hôtelier s'est associé à Chantal et Philippe **Miecaze** qui poursuivent l'activité vinicole du domaine avec la culture de 10 hectares de vignes (70 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot). N.F.



© Millésime



© Millésime

