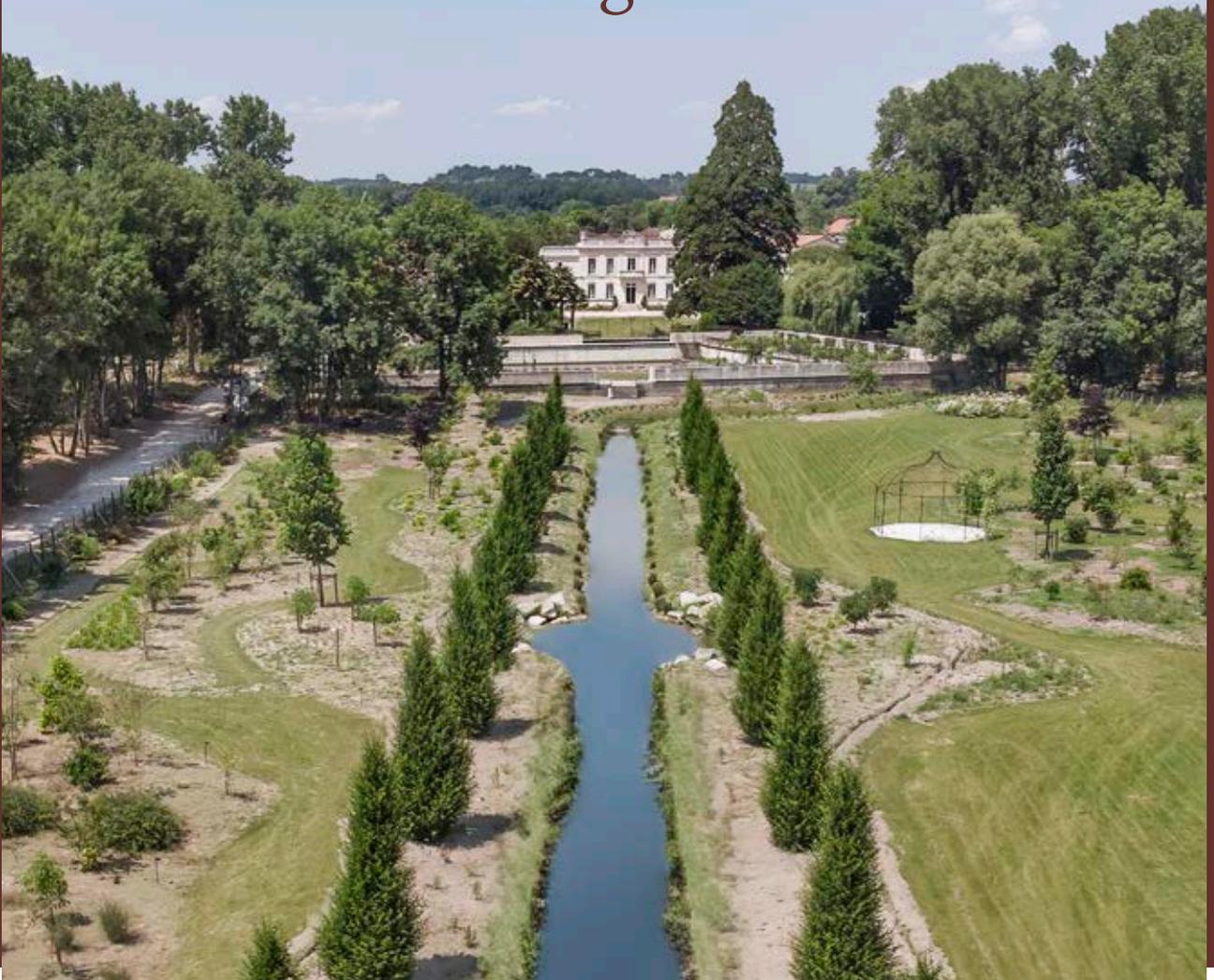


La Nauve

HÔTEL & JARDIN

UN JARDIN D'EDEN à Cognac





Gardé par un vénérable séquoia centenaire, l'hôtel ***** La Nauve, membre des Relais & Châteaux, à Cognac, se découvre au cœur d'un parc de 4,5 hectares planté de 400 variétés de fleurs, d'arbres fruitiers et ornementaux, de plantes aromatiques et de légumes oubliés.

Restauré dans les règles de l'art par les meilleurs artisans de la région charentaise, le domaine compte deux bâtiments Belle Époque du XIXe siècle : le Petit Chai et l'Ancienne Distillerie, abritant chacun un restaurant : la Brasserie des Flâneurs et Notes, la table gastronomique.

A l'image des autres propriétés de la collection Almae, Armancette, au pied du mont Blanc et le Palazzo Garzoni, à Venise, La Nauve est une adresse intimiste de 12 chambres seulement. Un format à taille humaine, qui permet d'offrir un service au plus près des attentes de chaque visiteur.

Une piscine, un bar, une bibliothèque, un potager et une pêcherie complètent les lieux, véritable jardin gastronomique pour amateurs d'expériences rares.



COGNAC, terre d'Histoire et de savoir-faire

Qui ne connaît pas Cognac ? Dans la partie ouest de l'Hexagone, à moins de 100 km de Bordeaux et à une heure de l'océan Atlantique, la ville est réputée chez les hédonistes du monde entier pour le prestige de son précieux breuvage ambré, distillé ici depuis plus d'un siècle par les plus prestigieuses maisons de spiritueux de la planète : Hennessy, Martell, Otard, Camus ou Rémy-Martin.

Ville d'art et d'histoire labellisée, Cognac est aussi une cité florissante depuis le Moyen-Âge et la ville natale de François 1er d'où les nombreuses sculptures de salamandre, emblème du monarque, à pister au hasard des ruelles pavées, maisons à colombages, hôtels particuliers, gargouilles et bâtiments, du XVe au XVIIIe siècle, éparpillés dans le vieux Cognac.

Les amateurs d'art et de patrimoine apprécieront aussi de flâner dans le jardin public, entre orangerie, pagode et grottes jusqu'à la tour néo-gothique, « folie » décorative du XIXe siècle ou l'Hôtel de Ville, point de mire du jardin, avant de gagner les rives de la Charente, les villages alentours, les abbayes, églises, châteaux et vignobles qui jalonnent le territoire tout autour de La Nauve pour lui offrir le plus parfait des écrans.





DES CHAMBRES EN SÉRIE LIMITÉE

La Nauve dispose de 12 clés seulement, dont 8 avec accès au jardin, réparties en 3 catégories :

Confort (3 chambres)
Prestige (8 chambres)
Junior Suite (1 suite)

Tarifs : à partir de 450 €
Petit déjeuner inclus

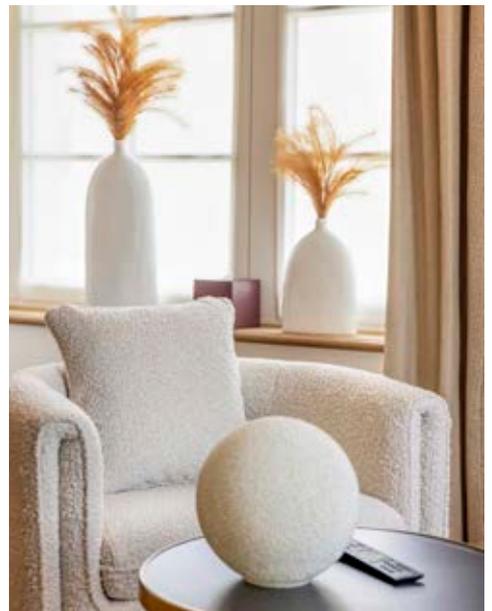


D'une superficie de 25 à 35 m², elles sont réparties entre la bâtisse principale (8 chambres), l'ancienne distillerie et le Petit Chai (4 chambres), jadis maison de conservation des fûts d'élevages d'eaux-de-vie, qui propose dans la chambre n°12 une verrière avec vue plongeante sur le jardin.

Ce format à taille humaine, volontairement intimiste, offre de multiples possibilités de reconfiguration. Communicantes, les chambres n°1 et n°2 sont séparées, côté terrasse, par un mur végétal directement inspiré de celui du musée Branly, à Paris. Les chambres n°4 et n°5, reliées entre elles par un petit salon avec vue sur les jardins et le fameux séquoia peuvent être occupées séparément ou se transformer en chambre familiale.

Le Petit Chai peut également être entièrement privatif.

Les produits d'accueil (gel douche et shampoings en grands contenants, savon solide mais aussi beurre de karité, baume à lèvres et chantilly pour corps) sont bio et siglés La Nauve. Ils ont été formulés par l'entreprise cognaçaise Lo des Vignes.





LA NAUVE,
joyau du patrimoine charentais

Entre le coup de cœur des propriétaires pour le domaine paysager, habité d'un imposant séquoia planté sous le Second Empire, et l'ouverture de l'établissement, il aura fallu quatre ans de travaux. Plus qu'une rénovation c'est une véritable restauration qui a été orchestrée par l'architecte Éric Daigre, figure locale et fin connaisseur des Charentes. Chargé par les propriétaires de redonner vie et splendeur à La Nauve, il a sourcé les plus beaux matériaux et les meilleurs artisans dans un rayon de 50 km à la ronde.

Comme les autres propriétés d'Almae Collection, La Nauve a été presque exclusivement rénovée par des hommes de l'art locaux, rejoints depuis, pour la partie hospitalité, par des collaborateurs résidant sur place ou natifs de Cognac. Qui de mieux en effet que les amoureux de la Charente pour en ressusciter les trésors passés ? Pour jouer les ambassadeurs de la destination et chuchoter aux visiteurs de passage ses secrets petits et grands ?



ARCHITECTURE ET ARTISANAT AU SERVICE DE L'EXCELLENCE

Comme le souligne l'architecte Éric Daigre : « il n'y a pas de faux semblant. Staff, moulures, verre, fer forgé, marbre, granit, bois... tout est authentique, créé ou reproduit à l'identique dans le respect de la grande tradition des métiers d'art. » L'ensemble, extrêmement raffiné, s'inspire à la fois de la grande bourgeoisie française et du style « Prairie » initié aux Etats-Unis par Franck Lloyd Wright, entre la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle.

Contemporain du mouvement Art déco, le courant Prairie est caractérisé par une grande utilisation de la pierre et du bois mais aussi par une approche organique de l'architecture qui doit lier l'humain et la nature. « C'est ce vocabulaire, ce graphisme qui nous a permis de mettre en valeur le séquoia-emblème de La Nauve à de nombreuses reprises, que ce soit dans le travail du bois, de la pierre ou de la ferronnerie », rapporte Eric Daigre.



UN CŒUR DE PIERRES PRÉCIEUSES

Parmi les matériaux emblématiques de la région utilisée à La Nauve, la pierre blanche d'Avy occupe une place de choix. Elle habille ainsi toute la maison et notamment le spectaculaire escalier central, pièce maîtresse de la bâtisse, réalisé à l'ancienne, à partir de pierres de taille extraites de la carrière de Pierre Seguin (Atelier de la Pierre), chercheur, découvreur et collectionneur de pierres rares.

Pour La Nauve, il a exhumé de ses archives un rarissime marbre d'Iran. Coupé dans le sens du fil de la pierre, il quadrille la pierre de Jonzac (lobby, petit salon, restaurant) prenant des faux airs de bois, clin d'œil au séquoia emblématique de la maison. Taillé dans l'autre sens, il révèle une myriade de cabochons précieux.

Il a également déniché le flamboyant onyx du Pakistan, veiné d'ambre et d'orange une fois rétroéclairé (bar, chambres...) et le précieux marbre blanc du Vietnam, dit « marbre nuage » utilisé dans les salles de bains. Une mise en scène des gemmes qui n'est pas sans rappeler la collection de minéraux précieux utilisés à Armancette (Haute-Savoie).

DES ESSENCES DE BOIS NOBLES

Le travail du bois, autre matériau fétiche des lieux, se révèle aussi précieux et remarquable que celui de la pierre. Il faut absolument lever les yeux vers la charpente pour admirer sa façon. Le chêne y est assemblé en voligeage, à la façon d'un plancher inversé. La même essence recouvre portes et têtes de lits, se transforme en étonnants meubles (dressings, mini-bar...) aux lignes courbes, clin d'œil aux malles de voyages. Des pièces réalisées sur-mesure par l'ébéniste Christian Thierry Drevelle (Ateliers Drevelle) qui a livré à La Nauve un incroyable travail de marqueterie, pleinement intégrée à l'architecture.



Entre autres prouesses, il a réinjecté, au sens propre comme au figuré, le motif du séquoia. Il a en effet utilisé la souche d'un ancien séquoia du domaine, arraché par la tempête de 1999 et resté sur place, pour ponctuer ici et là de petits carrés rougeâtres les motifs de séquoias stylisés ou les habillages de portes. Quatrième génération d'une dynastie d'artisans d'art, Christian Thierry Drevelle était connu jusque-là pour ses créations mobilières et ses boîtes à cigares, commandées par l'Élysée à l'arrivée de chaque nouveau Président. La Nauve est son premier projet hôtelier.

ENTRE VERRE SOUFFLÉ ET FER FORGÉ

Dernier élément fort de La Nauve, le métal travaillé par le ferronnier d'art Bruno Hyvernaud pour l'Atelier Soleil se déploie aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur donnant vie à la serre aux agrumes, à la pergola, aux candélabres, aux portails, aux passerelles du Petit Chai, aux bancs du jardin mais aussi aux garde-corps qui encerclent majestueusement l'impérial escalier central du bâtiment principal. Ce dernier voisine, par effet d'enfilade architecturale, avec un exceptionnel lustre en verre de Murano dont il n'existe que deux exemplaires dans le monde : l'Hexagone.

Une création des artisans de la verrerie italienne Barovier & Toso, qui avaient déjà officiés au Palazzo Garzoni, propriété vénitienne du groupe Almae. Deux autres de leurs créations, Le Sphère et Le Rosati ont également été créées spécialement pour La Nauve.

Une sélection de textiles précieux, signés Rubelli ou Pierre Frey, sélectionnés par les tapissiers Jérôme et Alexandrine Harduin (Nid d'Abeilles Décoration) basés à Jarnac mais aussi un ensemble de meubles et d'objets Eichholtz complètent les lieux.





LA NAUVE, jardin des délices

Amoureux de la terre et de la nature, le chef Anthony Carballo a choisi de pousser jusqu'au bout du potager l'expérience gastronomique de La Nauve. Il a ainsi rafraîchi l'ancienne pisciculture, installé des ruches afin de produire son miel, créé un poulailler pour les œufs et le réemploi des déchets, imaginé une serre à agrumes, planté des arbres fruitiers, de la vigne, des herbes aromatiques et des légumes.

L'idée n'est pas de viser l'autosuffisance, utopiste, mais de cultiver un autre rapport à la nature, au jardin et à la cuisine « pour créer du lien et éveiller nos hôtes à la magie des lieux et de nos produits. »





ANTHONY CARBALLO, cuisinier-jardinier

« Notre vision de la gastronomie à La Nauve est de créer du lien entre l'environnement et nos clients, de faire le relais pour éveiller nos hôtes à la magie de nos produits. De leur montrer que lorsqu'on a les plus beaux légumes, fruits, poissons, on les travaille simplement, humblement, au plus près de ce qu'ils sont. Quand le produit est beau, le goût est là, il suffit de rajouter la cuisson c'est-à-dire la bonne température au degré près. Là, on est juste. C'est ça notre univers et nous avons envie de prendre les gens par la main pour les emmener au jardin et à la rencontre de nos producteurs, éleveurs, pêcheurs, maraîchers, boulangers... »

Originaire du Tarn-et-Garonne, région dont il a gardé quelques intonations occitanes, Anthony Carballo, 33 ans, a passé les 18 premières années de sa vie à Dunes, petit village typique du sud-ouest dans lequel il a effectué son apprentissage, « apprenant toute la technicité possible à cet âge-là dans une belle entreprise familiale et auprès d'un belle personne ». Parce qu'il remporte un concours d'apprenti, il rejoint ensuite Paris puis intègre la brigade du Meurice, à l'époque dirigée par Yannick Alléno.

Après quatre ans au Meurice, le jeune homme gagne le restaurant Le Shangri-La, époque Philippe Labbé. Il redescend ensuite du côté de Carcassonne où il devient le bras droit de Franck Putelat, chef doublement étoilé au Michelin et Meilleur Ouvrier de France : « un très grand cuisinier. Auprès de lui, j'ai appris la rigueur nécessaire pour être un chef d'entreprise et gérer une équipe, avoir une réflexion globale, travailler l'expérience client. » Deux ans plus tard, il accepte le poste de sous-chef au Four Seasons de Megève, dirigé par son ancien sous chef Julien Gatillon, puis celui de chef à Figeac, en Occitanie. Le voilà désormais en Charente. Amoureux de la terre et de la nature, Anthony Carballo se retrouve complètement dans le projet de La Nauve, hôtel-jardin bucolique entouré de végétation.

Poussant l'expérience jusqu'au bout, il a d'ailleurs installé des ruches, afin de produire son miel, un poulailler pour les œufs, une serre à agrumes, des arbres fruitiers, de la vigne, un potager et une pêcherie.

L'idée n'est pas de viser l'autosuffisance, utopiste, mais de cultiver un autre rapport à la nature, au jardin et à la cuisine.



SIMON SOUCHAUD, Chef Pâtissier

Né dans une famille de pâtisseries-chocolatiers et MOF, Simon Souchaud, 29 ans est tombé tout petit dans la concheuse du côté d'Angoulême. Formé à Paris, il a travaillé plusieurs années chez Yann Couvreur avec qui il a sillonné le monde (Etats-Unis, Japon...) supervisant notamment l'ouverture de sept boutiques en Corée. Désireux de revenir dans sa Charente natale, il se reconnaît totalement dans l'approche gastronomique de La Nauve : « J'aime que l'on puisse aller cueillir quelques framboises avant le service pour réaliser nos mignardises dans l'instant ou presque ». Il complète parfaitement le travail du chef Anthony Carballo.

Ensemble, ils ont à cœur de proposer une carte sans artifices, au plus près de l'authenticité des produits et de leur maturité dans la saison à l'image d'un dessert citron, miel des ruches du jardin et coriandre, clin d'œil immédiat aux séjours asiatiques du pâtissier. On lui doit également un dessert chocolat-sarrasin torréfié et un riz au lait déjà largement plébiscité par les visiteurs de la Brasserie des Flâneurs pour laquelle il réalise de grands desserts régressifs à l'image du Saint-Honoré ou du baba au rhum. Fan d'aromates il signe également tous les bonbons au chocolat de l'hôtel dont la création-signature à base de ganache au cognac.



LA BRASSERIE DES FLÂNEURS, un restaurant à l'accent canaille

Installé dans le Petit Chai, où s'exposent encore d'anciennes poulies, c'est le cœur vivant de l'établissement. Particulièrement réussie avec ses grands volumes, sa charpente magistrale, ses passerelles et ses arches graphiques, la Brasserie des Flâneurs compte une cinquantaine de couverts et une magistrale table en bois, réalisée sur mesure, pour recevoir de 16 à 20 convives. Dotée à dessein d'un insert en verre, elle permettra de déposer directement, à même la table, les différents plats à partager.

L'hiver, les cheminées rappellent les alambics de jadis, offrant une ambiance cosy. L'été, hôtes et tables migrent au jardin pour déguster une cuisine un rien canaille, régressive mais toujours élégante, nourrie des souvenirs d'enfance du chef : joues de cochon braisés, asperges-mimosas, riz au lait ou île flottante à la crème anglaise et praline dont il se délectait le dimanche.

Volontairement courte, la carte propose de 4 à 5 entrées, la même quantité de plats et de desserts, assortis de suggestions, selon les arrivages et les récoltes du jour. On y déguste par exemple un gratin de langoustines à partager, servi avec une belle cocotte de légumes ; des tourtes pour 2 à 4 personnes, des cordons bleus revisités proposés avec des petites pommes dauphine aux herbes du jardin ou encore de la truite en provenance d'un producteur de Gensac-la-Pallue, juste transformée en tataki ou en gravlax.

55 couverts

A la carte, entrées à partir de 14€,

plats à partir de 24€, desserts dès 10€

Restaurant fermé les mercredis et jeudis



NOTES, la gastronomie au rythme du potager

T

Trésor de La Nauve, le restaurant gastronomique a été pensé comme un écrin fastueux au service d'une expérience absolue, mêlant grande cuisine et grande hospitalité. Un marqueur clé pour le chef : « Le client vient nous voir. Il a envie de passer un bon moment. Nous sommes là pour ça, pour lui, à son service. J'aime qu'on lui apporte immédiatement quelque chose, que l'on fasse preuve d'attention, de gentillesse sur tout le repas. C'est ça notre métier. »

Intimiste, avec une vingtaine de couverts seulement, Notes donne dans le somptueux et les inspirations Napoléon III, mêlant boiseries, moulures et miroirs. Pas de menu. On y retrouve des dégustations « carte blanche », en quatre ou sept services. Une fois les restrictions alimentaires ou intolérances annoncées, le chef compose une cuisine minute en fonction des trouvailles du jour (feuilles de cerisier, herbes aromatiques fraîchement poussées, tomates juste sorties de terre...) et de la saisonnalité optimale de chaque produit.



Une carte ultra fraîche et évolutive, au rythme du potager, à la fois jardinière et champêtre mais surtout profondément ancrée dans un territoire de bon goût qui compte forêts, mer, maisons de cognac, fermes... Parmi les premiers plats travaillés cette saison : une épaule d'agneau entourée de feuilles d'aubergines avec raviole et filet d'agneau rôti, condimenté à l'ail noir ou encore un dessert, mis au point avec le chef pâtissier Simon Souchaud, autour du miel des ruches, de la coriandre et du citron de la serre.

Des mets qui s'accompagneront d'une carte des vins exceptionnelle (758 références sont annoncées !) construite par le sommelier Florentin Clément, mais aussi de cognacs ou de cocktails, y compris sans alcools, le chef travaillant avec le barman Antoine Schilling sur des accords mets-liquides inédits, des « émotions d'assemblage », composées de kombuchas et des fermentations.

24 couverts

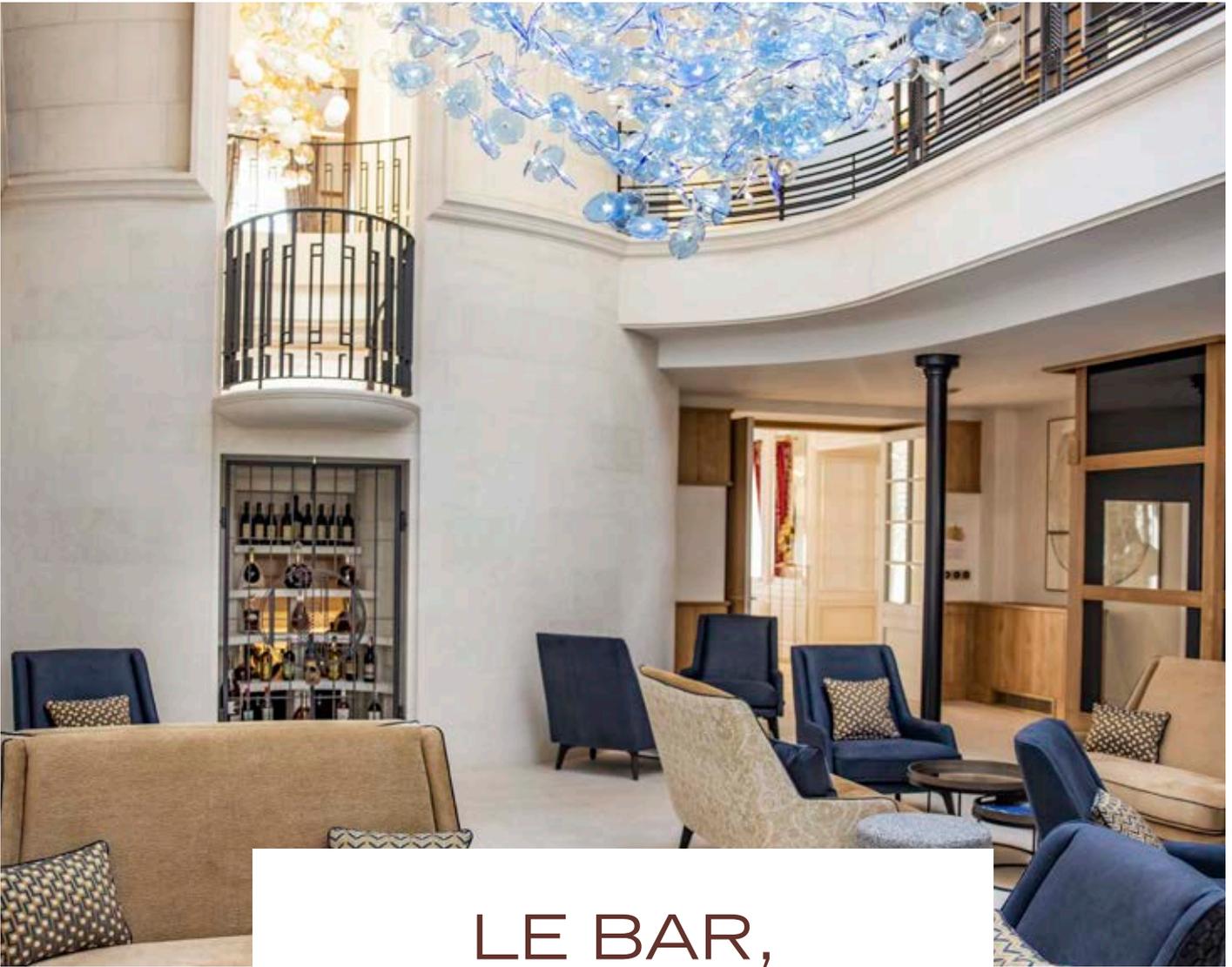
Dégustation « carte blanche »

en 4 services 70 €, 7 services 110 €.

Déjeuner : du vendredi au dimanche

Dîner : du mercredi au dimanche

Restaurant fermé les lundis et mardis



LE BAR, Un petit coin de paradis

Les connaisseurs le savent, toutes les maisons de cognac ont, le plus souvent caché au fond d'un chai, un « paradis ». C'est-à-dire une cave bien particulière, presque toujours fermée d'une grille en fer forgé, dans laquelle on retrouve les archives de la maison, c'est-à-dire des eaux-de-vie de chaque génération qui forment la mémoire de la cave.

Une tradition revisitée avec subtilité par le bar de La Nauve qui s'offre un bout de paradis, comprendre une niche garnie des plus belles bouteilles de l'hôtel, et dédouble le concept dans la cave à vin.





LE JARDIN, Comme une « folie » paysagère



Traversé par le canal Jean Simon, tantôt présenté comme un meunier, tantôt comme le premier hôtelier de Cognac, le bucolique parc de La Naive fait figure de précieux jardin botanique.

Ouvert à tous et notamment aux Cognaçais, invités à venir y flâner le temps d'une promenade, d'un dîner ou d'un cocktail, il s'étend sur près de 4,5 hectares et abrite quelques 400 variétés de fleurs, d'arbres, de plantes, fruits et légumes cultivés toute l'année par deux jardiniers.

Dominé par un séquoia vieux de 150 ans, devenu l'emblème de l'établissement, le jardin abrite aussi une roseraie, deux ruches, un verger (poire, kiwis, figuier...), un poulailler, une serre aux agrumes et un potager planté de légumes anciens

(variétés de tomates oubliées...), d'herbes aromatiques et de fruits rouges (framboises, myrtilles, cerisiers...) utilisés par la cuisine, la pâtisserie et le bar.

La pêcherie originelle, drainée par le canal et peuplée de black bass est complétée d'une belle piscine de 12 mètres par 6 mètres. Des canoës canadiens libres d'accès offrent la possibilité de déambuler au fil de l'eau, sur le canal Jean Simon, le long de la propriété.

Au bout du jardin, un embarcadère avec ponton privé et bateau électrique permet aux convives de l'hôtel de rejoindre Cognac en 20 minutes via la Charente. Autre suggestion, relier le centre de Cognac en vélo à assistance électrique mis à disposition par l'hôtel.



La Nauve

HÔTEL & JARDIN
COGNAC

CONTACTS PRESSE

AGENCE DUODECIM
Paris

Alyse Zajackowski . alyse@duodecim.com . 06 64 43 23 81

&

Lac d'Annecy

Amélie Penz . 06 87 57 73 55

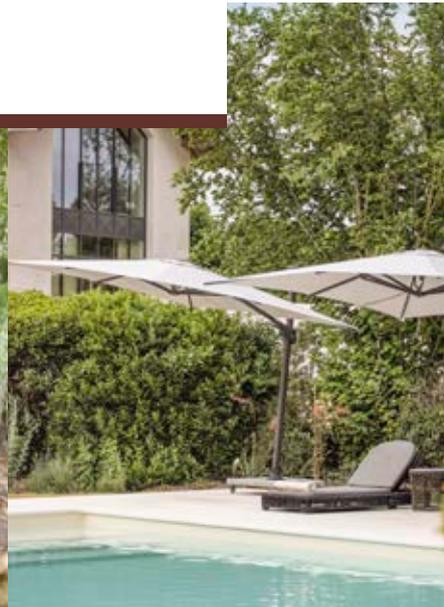
ALMAE COLLECTION

Aurélie Daractz . aurelie.daractz@almae-collection.com . 06 24 23 41 67

LA NAUVE, HÔTEL & JARDIN

2, Rue de la Nauve - 16100 Cognac
05 48 17 03 70 - www.lanauve.com

Photos : Lenaka



Almæ Collection

HOTELS & RESIDENCES

Armançette - Palazzo Garzoni - La Nauve - Villa Emo