



À CHACUN  
SA BULLE

n°1

ÉTÉ  
2019



Manon dans les Étoiles,  
La Course, Bordeaux.

## L'ÉDITO

# Les pieds dans le terroir, la tête dans les étoiles.

**Cette promesse, c'est celle que, chaque jour, nous nous efforçons de tenir en nos Maisons, l'incroyable voyage auquel nous vous convions depuis maintenant cinq ans.**

Vous inviter dans un ailleurs, tout en vous ancrant dans nos repères favoris... en suspens dans une bulle de plaisir et de bien-être.

C'est un vrai bonheur quotidien pour nous de vous voir vivre nos Maisons et de partager nos valeurs !

Pour amplifier et prolonger ce lien, nous vous proposons **Up up'**, ce nouveau magazine, vaste revue de découvertes et d'idées, vous transportera chaque trimestre dans l'univers de la Maison qui vous accueille, là, maintenant, mais également dans tout l'univers Millésime...

**Emportez-le avec vous, il est à vous, il est pour vous...**



Les bicyclettes, La Course, Bordeaux.  
[@braylenbrooks](#)

**Feet on the ground, head way up in the stars: that is the Millésime philosophy; our commitment to stay grounded and celebrate our "terroir", while giving you the space to dream.**

*For the past five years we have been on an incredible journey, sharing not only our unique properties but also our core values and way of life.*

*Come with us.. we invite you to escape the ordinary and join us in our favourite Millésime hideaways; a parallel universe of pleasure & wellbeing, your own personal Happy Bubble. We love to see you enjoying our Millésime properties and turning them into your home far from home.*

**Up up'**, this quarterly lifestyle magazine is a treasure trove of ideas and places to discover; it is designed to enhance your Millésime experience here and now and act as a passport to our Millésime world.

**Take it home with you and dip into it when you feel the need to get away from it all and plan a Millésime break.**

## Au menu

PAGE 4

### DE SAISONS EN MAISONS

**De La Baule à Lascaux, et si nous prenions le temps d'une vraie pause ?**

*From La Baule to Lascaux. How about taking some time off?*

PAGE 7

### MIEUX-ÊTRE

**Le wellness chez Millésime, c'est éc(h)o !**

*The Millésime wellbeing experience is "Ec(h)o" conscious!*

PAGE 8

### SAVOIR-FAIRE... RÊVER !

**L'étonnante maison LEGRAND-LATOUR**

*LEGRAND-LATOUR offers visitors more than they bargained for!*

PAGE 9

### DES BULLES À LA MAISON

**Un Cheesecake croustillant !**

*Such a crunchy Cheesecake !*

PAGE 10

### UN TERROIR, UNE HISTOIRE

**Les reflets rubis de la vallée du Douro.**

*The Ruby red treasure of the Douro Valley.*

PAGE 11

### CODE DÉCO

**Les douches de lumière du Domaine de Raba.**

*Shower of Light at The Domaine de Raba.*

# Bullons !



**De La Baule  
à Lascaux,  
et si nous prenions  
le temps d'une vraie  
pause pour recharger  
les batteries,  
revigorer l'esprit  
& redresser la  
joyeusométrie ?**

Telle est la séduisante promesse qui chaque année revient tournoyer à l'esprit : une douce et virevoltante litanie, avec son insistante traîne d'envies de soleil, de voyages, de découvertes, de retrouvailles, de rencontres, de langoureuses paresseuses et de voluptueuses siestes !

**L'été est là ! Éblouissant de légèreté et d'éclat,  
flamboyant de tous les possibles et même au-delà...**

Pourtant, l'esprit est encore bien accroché aux dossiers à boucler, aux examens, aux inscriptions de rentrée, aux injonctions de beauté... La promesse de l'été se mue souvent en une âpre bataille pour gagner, non sans sueur, quelques semaines de lâcher-prise, la bulle promise, chaque jour espérée et largement méritée. Voilà, ça y est, on y est ! On va savourer cette bulle, et même la croquer à plein vent !



**Whether you choose  
La Baule or Lascaux,  
take the time to recharge  
your batteries,  
refresh your spirit  
and put a smile  
on your face...**

*It's that time again, summer is back and with it a yearning for blue skies, sunny days, "farniente", travel and adventure... seeing old friends and meeting new ones*

**Here comes the sun...**

*Yes, there are work assignments to finish, the kids are still in school, exams are looming but .. Summer is in sight and with it the need to escape the daily grind and make the most of those few precious weeks you have worked so hard for.*

*In a bubble of happiness!*

**À chacun sa bulle,  
à chacun ses bulles !  
Du sport frénétique  
au farniente léthargique,  
des visites ethno-  
historiques aux balades  
bucoliques, le choix  
des bulles est infini !  
Toutes les bulles  
ont pourtant bel et bien  
un dénominateur  
commun : prendre  
du temps pour soi,  
pour les siens.**



Créer du plaisir, c'est notre point de départ et c'est notre cap. Tout au long de l'année, et plus encore à l'approche de l'été, nos Maisons pétillent d'impatience de vous concocter les bulles qui seront à vos mesures. Et puisque nous évoquons la notion de "point de départ", pourquoi ne pas commencer par vous replonger dans l'histoire de nos origines ? Au sommet de l'art pariétal à Lascaux, vous trouverez des souvenirs d'enfance à partager avec vos propres enfants. De simples instants d'humilité et de voyage dans le temps qui pourraient s'ensuivre d'une flânerie rafraîchissante au bord de la Vézère. Elle vous mènera doucement à l'Hôtel de Bouilhac. Là, on ne vous demandera qu'une chose : vous laisser glisser...

**Pour l'un le magret d'oie légèrement fumé, pour l'autre un foie gras  
tout en nuances et une gelée fine de Monbazillac.**

Vient alors la sieste dans une chambre au nom évocateur : Le Nez dans l'herbe ou La Rosée du matin... Puis l'heure exquise d'aller musarder en terrasse, en famille ou entre amis, sur un air doux de jazz et en vous régalant - pourquoi pas ? d'une cuisse d'oie confite avec un verre vin de Bergerac, bio bien sûr !

Le Périgord recèle de petits villages traditionnels à découvrir, mais c'est aussi là, et de façon sans doute plus inattendue, que vous pourrez vous initier à la méditation et au bouddhisme.



**Do what you want, when you want...  
High octane activity or lazing & grazing  
Country walks, cultural visits, historical  
monuments.  
Everyone has their own way of having  
fun, but they all have one thing in  
common: Me time, family time...  
taking the time to be happy.**

*The Pursuit of Happiness is something we take seriously all year round here at Millésime, but the promise of summer brings with it a little shiver of anticipation. Everything and anything is possible ...who knows where your own pursuit of pleasure will lead to. Maybe it will take you right back to the dawn of time, tempting you to discover the cave painting at Lascaux. Share the magic with your children.. time travel for all the family guaranteed. Follow that up with a lazy stroll along the Vézère river.. where your wanderings will take you to the Hôtel de Bouilhac, a leap in time to the 17th century, where you can indulge in some well-deserved rest and relaxation.*

**Some will choose the lightly smoked breast of duck, while others may prefer  
the subtle flavours of foie gras with a fine Monbazillac jelly**

*"Summer Meadows" or "Morning Dew", evocative names to describe a haven of comfort; not just a hotel room, but a personal sanctuary, perfect for that lazy siesta. Afterwards, you can hang out on the terrace with friends and family, listen to cool jazz or feast on some delectable treat... duck leg confit with a glass of organic Bergerac! The Hôtel de Bouilhac is an ideal base camp for exploring the picturesque villages of the Périgord region... or, more surprisingly, for an introductory course on meditation, spirituality or Buddhism.*

## À quelque 450 km à vol de cormoran, un grand bol d'air iodé !

La Palmeraie, pension de famille bauloise chic ressurgie tout droit des années 1930, fièrement campée entre les forêts de pins et la plage Benoît, attend que vous veniez y nicher douillettement.

Que diriez-vous de courir le long de l'océan aux reflets roses, bleus, verts et jaunes, de revisiter votre enfance le temps d'un château de sable, puis de revenir au nid blanc claquant de soleil pour profiter d'un paisible déjeuner ou d'une sieste ?

Sauriez-vous résister à l'envie de taper quelques balles sur un de ces fameux courts de tennis ou sur ce green si réputé ?

Que dire encore du parc naturel régional de Brière, à trois battements d'ailes, où se retrouvent fins observateurs et autres grands contemplatifs ?

Une si belle journée ne saurait s'achever autrement qu'avec quelques tapas de la mer et une coupe de champagne "on the rooftop of La Palmeraie" !

Bon, évidemment sauf si... le dîner swing et cuivré façon Gatsby ne remporte vos faveurs...



### 450 km away as the Crow flies..

#### Millésime invites you to fill your lungs with fresh sea air!



why not get the old adrenaline pumping with a game of tennis, or enjoy a spot of golf? Excellent facilities are available nearby.

Nature lovers will make a beeline for the Brière nature park, a bird watcher's paradise. End the day with some seafood tapas and a glass of champagne on the glamorous roof top terrace or dine Gatsby style at the "Volière" restaurant.

La Palmeraie is a chic family hotel at La Baule; the clean lines of this dazzling white building are classical Art Deco and could have come straight out of the pages of a Scott Fitzgerald novel. Nostalgia and creature comforts combine to make this an irresistible choice for all the family.

Pine forests and beaches complete the picture; go for a run or rediscover the joys of childhood with sandcastles on the beach before returning to the hotel for a lazy lunch on the terrace followed by a blissful siesta.

For those of you who need more active forms of entertainment,

## EN BREF, EN BREF...



### MEGÈVE

**Le Grand Hôtel Soleil d'Or vous accueillera en Décembre 2019, les réservations ouvriront dès le 1<sup>er</sup> juillet prochain ! En attendant, Millésime sera présent avec sa fameuse équipe de barmen au Jumping de Megève du 15 au 21 Juillet.**

The Grand Hôtel Soleil d'Or will open its doors in December 2019, bookings taken as from July 1st !. For a taste of things to come, the famous Millésime bar team will be present at the international show jumping event in Megève from July 15 - 21.

### LA BAULE

**Ruinart is on the roof à La Palmeraie ! Rendez-vous au sommet avec la très élégante marque de champagne ! Le Banquet des Femmes (Chefs, vigneronnes & artistes) sera là pour une grande soirée le 11 juillet.**

It's all happening at La Palmeraie with "Summer Vibes": music and tapas all night long, and a Ladies Banquet on July 11th showcasing female chefs, wine producers and artists.



# INSIDE OUTSIDE

## LUXE, CALME... GÉNÉROSITÉ !



### LE BANQUET DES FEMMES / p. 2

Un repas 100 % féminin sous la houlette de la Chef Flora Mikula entourée d'artistes, de vigneronnes, de cheffes...

LADIES NIGHT DINNER Executive chef Flora Mikula showcases an impressive array of female chefs, wine growers and artists..

### MENU À LA CRIÉE ! / p. 5

La toute fraîche pêche de nos côtes, rôtie au beurre, avec ses légumes croquants & huile vierge... *écho* STRAIGHT OFF THE BOAT MENU Enjoy the freshest fish from our coastal waters, oven cooked in butter and served with crunchy vegetables and virgin olive oil.. *écho*

### RUINART ON THE ROOF ! / p. 6

La Palmeraie vous donne rendez-vous au sommet avec les bulles RUINART !

RUINART ON THE ROOF Enjoy life at the top on our rooftop terrace with Ruinart Champagne and bubbles galore !

# UN ÉTÉ À LA PALMERAIE

## SUMMERTIME AT LA PALMERAIE

### 29 JUIN / NUIT SOUS LES TROPIQUES

Sous les palmiers de la Maison, embarquez pour une nuit tropicale, un cocktail à la main... À base de groove, de quelques flacons et de délices de la mer, une soirée bauloise aux airs de Miami. La Palmeraie se transforme en bar le temps d'une soirée, musique live et surprises toute la nuit.

### 11 JUILLET / DÎNER DES FEMMES

Un repas 100 % féminin sous la houlette de la Chef Flora Mikula, mettant en scène des femmes cheffes, vigneronnes, artistes...

### 4 & 18 JUILLET • 1<sup>er</sup>, 15 & 29 AOÛT / LES APÉROS IODÉS

Une variété de fruits de mer au choix et des vins blancs locaux.

### 11 & 25 JUILLET • 8 & 22 AOÛT / LES JEUDIS JAZZY

Show musical live.

### CHAQUE DIMANCHE / YOGA

Cours de yoga sur notre rooftop, ne manquez pas notre offre spéciale yoga/brunch !



### JUNE 29<sup>TH</sup> / TROPICAL NIGHT

Get set for our Tropical Night with live groove music, cocktails and delicious sea food treats and surprises all night long. La Palmeraie gets a makeover for one unforgettable evening and turns into a tropical bar.. suddenly the temperature goes up a notch and La Baule starts looking more like Miami!

### JULY 11<sup>TH</sup> / LADIES NIGHT DINNER

Women of Talent are very much to the fore on July 11th ; Executive chef Flora Mikula showcases an impressive array of female chefs, wine growers and artists..

### JULY 4<sup>TH</sup> & 18<sup>TH</sup> • 1<sup>er</sup>, AUGUST 1<sup>ST</sup>, 15<sup>TH</sup> & 29<sup>TH</sup> / SEA SPRAY SUNDOWNERS

Start the evening in style with a choice of fresh seafood and local white wine

### JULY 11<sup>TH</sup> & 25<sup>TH</sup> • AUGUST 8<sup>ST</sup>, 2<sup>ND</sup> / THURSDAY NIGHT JAZZ CLUB

Live music

### EVERY SUNDAY / YOGA

Exclusive Yoga class on our Roof top. Don't miss our special Yoga Brunch offer!

## BAR

### BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS

- Café • *Coffee* 3 €
- Café double • *Large coffee* 5 €
- Thé • *Tea* 4 €
- Chocolat • *Chocolate* 5 €
- Cappuccino • *Cappuccino* 5 €

### BOISSONS FRAÎCHES • COLD DRINKS

- Orange pressée • *Freshly squeezed orange juice* 16 cl 8 €
- Mocktail du moment • *Mocktail of the day* 16 cl 8 €
- Sirops • *Cordials* 16 cl 5 €
- Fraise, menthe, grenadine, pêche • *Strawberry, mint, grenadine, peach*
- Jus de fruits Alain Milliat • *Juice by Alain Milliat* 33 cl 7 €
- Pêche, abricot, fraise, pamplemousse, tomate • *Peach, apricot, strawberry, grapefruit, tomato*
- Jus de pomme artisanal • *Craft apple juice* 33 cl 5 €
- Softs • *Sodas* 33 cl 5 €
- Colas, Ice Tea, Schweppes, limonade • *Cola, Ice Tea, Schweppes, Lemonade*

### BIÈRES • BEERS

- Hoegaarden Blanche • *white* 33 cl 6 €
- Lefe Blonde • *white* 33 cl 6 €
- Marquise Blonde - bière artisanale • *craft beer* 33 cl 6 € / 75 cl 18 €
- Brigantine Ambrée - bière artisanale • *craft beer* 33 cl 8 €

### BULLES • BULLES

- Coupe de Poiré "Granit" 2017 Éric Bordelet 12 cl 8 €
- Coupe de champagne Damien-Bufferet • Premier Cru 12 cl 12 €
- Coupe de champagne Ruinart Rosé 12cl • Rosé 12 cl 17 €
- Coupe de champagne Ruinart • Blanc de Blancs 12 cl 18 €

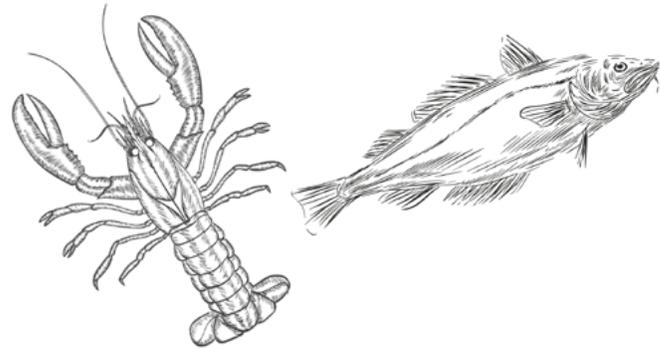
### VINS • WINES

- Vin de Loire du moment • *Loire valley wine choice of the day* 12 cl 7 €
- Rosé de Provence 12,5 cl 7 €

### APÉRITIFS

- Martini Bianco, Rosso 7 cl 6 €
- Lillet Blanc, Rouge, Rosé 7 cl 6 €
- Pastis à l'ancienne 2 cl 6 €
- Pineau des Charentes 7 cl 7 €
- Apéritif gourmand 7 cl 5 €
- Whisky Jack Daniel's N°7 5 cl 8 €
- Whisky Gwenroc 5 cl 8 €
- Whisky Eddu Silver 5cl 8 €
- Whisky Cardhu 12 ans 5cl 8 €
- Whisky Maker's Marks 5 cl 10 €
- Whisky Lagavulin 16 ans 5 cl 12 €
- Whisky Aberlour Casg Annamh 5 cl 10 €
- Whisky Glenfiddich 5 cl 10 €
- Gin Beafeter 5 cl 8 €
- Gin Hendrick's 5 cl 10 €
- Gin Plymouth 10 €
- Gin Citadelle 5 cl 10 €
- G'vine Floraison 5 cl 10 €
- Rhum Clément 5 cl 10 €
- Rhum Diplomatico 5 cl 8 €
- Rhum Pacto Navio 5 cl 10 €
- Cognac Bourgoin XO MB 1994 5 cl 21 €
- Liqueur de Baileys' 5 cl 6 €
- Limoncello 5 cl 6 €
- Get 27 - Get 31 5 cl 7 €

Prix service compris. TVA incluse.  
Prices include vat and service tax.



**Par notre Chef, Maxime Bobin**

Assiette de fromages. **15 €**  
*Cheese platter.*

Buratta crémeuse, pesto & pain toasté. **15 €**  
*Creamy buratta, pesto & toasted bread.*

Terrine à l'orientale, MILLÉSIME par Flora Mikula, & pain toasté. **15 €**  
*Oriental style terrine MILLÉSIME by Flora Mikula, and toasted bread.*

Rillettes de lapin confites à l'huile d'olive, citron, câpres MILLÉSIME par Flora Mikula, & pain toasté. **15 €**  
*Rabbit rillettes with lemon, capers MILLÉSIME by Flora Mikula, & toasted bread.*

Planche de jambon de Vendée. **11 €**  
*Platter of Vendée ham.*

Sardines MILLÉSIME de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, beurre salé & pain toasté. **14 €**  
*MILLÉSIME Sardines from Saint-Gilles-Croix-de-Vie, salty butter & toast.*

Convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans rien sacrifier des principes élémentaires de l'équilibre alimentaire.

**Nous proposons dans nos cartes des plats labellisés *écho***

Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique. Découvrez l'ensemble de notre programme bien-être sur [www.echo-millesime.com](http://www.echo-millesime.com)

*We are convinced healthy eating can be delicious and tempt your tastebuds, as well as being nutritionally sound.*

**All our menus offer *écho* options**

*dishes which have been specially created by our Chefs to combine delicious dining with a well-balanced diet. Learn more about our wellbeing programme on [www.echo-millesime.com](http://www.echo-millesime.com)*

**Au gré des vents et des marées,  
retrouvez les suggestions  
de notre Chef à l'ardoise.**

*Chef's "Catch of the Day"  
Suggestions on the menu board*

**MENU 39 €**

**ENTRÉES • STARTERS 14 €**

Le maquereau *écho*  
Mariné aux herbes et yuzu, mousseline de fenouil  
au vinaigre balsamique blanc, fenouil croquant.

*Mackerel  
marinated with herbs and yuzu,  
fennel cream & crunchy fennel.*

**ou**

Le petit pois  
Cuisiné à l'estragon, crémeux de chèvre frais, quinoa soufflé.

*Young sweet peas  
Cooked with tarragon, goat cheese cream & quinoa soufflé.*

**PLATS • MAIN COURSE 24 €**

La pêche de nos côtes *écho*  
Rôtie au beurre, légumes croquants et huile vierge.

*Fresh local fish  
Oven cooked in butter served with crunchy vegetables & olive oil.*

**ou**

La volaille de Challans  
Le suprême grillé, pommes de terre grenaille confites au beurre demi-sel, thym & jus corsé.

*Chicken from Challans  
Grilled Challans chicken breast with new potatoes cooked in salty butter, thyme and chicken gravy.*

**DESSERTS • DESSERTS 9 €**

Les fruits rouges de M. Séché *écho*  
En pavlova, crème montée à la vanille, coulis de fruits rouges.

*Red berry from M. Séché  
Pavlova with vanilla flavoured whipped cream and red berry coulis.*

**ou**

Le chocolat 66% par Valrhona  
En tarte chaude, crème glacée au caramel, beurre salé maison.

*Chocolat 66% by Valrhona  
Warm chocolate tart with homemade salty caramel ice cream.*

À PARTAGER • TO SHARE

Rillettes de poissons de nos côtes légèrement épicées. **9 €**  
*Mildly spicy, local fish rillettes.*

Saumon gravlax maison. **9 €**  
*Homemade gravlax salmon.*

Tataki de thon rouge mariné sauce soja & coriandre. **11 €**  
*Marinated red tuna tataki with soy sauce & coriander.*

Les huîtres n°2 de Mesquer & citron. **2,50 € / pièce • pièce**  
*Oysters with Lemon.*

Sardines MILLÉSIME. **14 €**  
*MILLÉSIME sardines.*

Tartine estivale sur une base de pesto, tomates séchées & roquette. **11 €**  
*Summer sandwich on a pesto, dried tomato & Rocket base.*

Thon confit maison • *Homemade tuna confit topping*  
Végétarienne • *Vegetarian topping*  
Jambon de Vendée • *Vendée Ham topping*

Burrata crémeuse, pesto au basilic. **15 €**  
*Creamy burrata with basil pesto.*

Tapenade d'olives à la provençale. **8 €**  
*Provençal Olive tapenade.*

Légumes croquants, sauce légère à la moutarde. **10 €**  
*Crunchy vegetables with a light mustard sauce.*

Assiette de jambon de Vendée. **8 €**  
*Vendée ham platter.*

Terrine à l'orientale par Flora Mikula. **15 €**  
*Flora Mikula's oriental terrine.*

Rillettes de lapin confites, huile d'olive, citron & câpres. **15 €**  
*Rabbit rillettes with lemon, capers.*

Fromage de chèvre, condiment pomme-piment. **14 €**  
*Goat cheese with spicy apple relish.*

Assiette de fraises locales 250 g. **10 €**  
*Fresh local strawberries 250 g.*

Supplément chantilly • *Whipped cream, extra charge* **2,50 €**



C'EST AU SOMMET DE LA PALMERAIE QUE ÇA SE PASSE !

Découvrez un rooftop branché, aux couleurs de l'été :  
cocktails, tapas de la mer, mais surtout des flacons d'exception qui pétillent !

**RUINART S'INVITE SUR LE ROOFTOP !**

Un partenariat baulois exclusif avec la plus élégante des maisons de Champagne.

Venez découvrir les trois cuvées qui raviront votre été !

Le rooftop sera ouvert de 17 h 30 à 22 h du mercredi au dimanche inclus  
en juin et en septembre, et tous les jours en juillet et en août de 17 h 30 à 22 h.

THE PALMERAIE ROOFTOP IS THE PLACE TO BE!

*Discover a trendy rooftop bar, perfect for summer lounging: cocktails,  
Seafood tapas and, above all bottles of exceptional bubbly !*

**RUINART IS GUEST OF HONOUR ON OUR ROOFTOP TERRACE!**

*An exclusive partnership between La Baule and the most elegant Champagne house*

*Come and discover the three vintages which will brighten your summer !*

*The rooftop will be open from 17 h 30 to 22 h from wednesday to sunday included  
in june and september and every day in july and august from 17 h 30 to 22 h.*

COCKTAILS **12 €**

**APEROL SPRITZ** 16 cl  
Aperol, prosecco & soda.  
*Aperol, prosecco sparkling wine & soda.*

**MOJITO** 16 cl  
Havana Club 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe & soda.  
*Havana Club rum 3 years old, lime, cane sugar, mint & soda.*

**MARGARITA** 10 cl  
Tequila, Cointreau, citron vert.  
*Tequila, Cointreau & lime.*

**FRAÎCHEUR** 16 cl  
Gin Beefeater, liqueur de yuzu, sirop de fleur de sureau,  
concombre frais & tonic water La French.  
*Beefeater Gin, yuzu liquor, edelflower cordial,  
fresh cucumber, La French tonic water.*

**PALM SPRITZ** 16 cl  
Aperol, porto blanc, sirop de vanille et ananas & prosecco.  
*Aperol, white port, vanilla and pineapple cordial, prosecco sparkling wine.*

**SAUVAGE** 16 cl  
Havana Club 3 ans, amaretto, sirop cerise-framboise, citron vert & ginger beer.  
*Havana Club rum 3 years old, amaretto, cherry & raspberry cordial, lime & ginger beer.*

**GIN TONIC** 20 cl  
Plymouth, Citadelle, G'vine Floraison  
ou Hendrick's complété au tonic La French.  
*Plymouth, Citadelle, G'vine Floraison or Hendricks gin  
with La French tonic.*

CHAMPAGNES

	La coupe 12 cl	La bouteille 75 cl
<b>Ruinart "R"</b>	<b>14 €</b>	<b>85 €</b>
<b>Ruinart Rosé</b>	<b>17 €</b>	<b>95 €</b>
<b>Ruinart Blanc de blancs</b>	<b>18 €</b>	<b>110 €</b>

VINS BLANCS • WHITE WINES

	Le verre 12 cl	La bouteille 75 cl
Chablis Domaine de Chaude Écuille 2018	<b>8 €</b>	<b>39 €</b>
Quincy Domaine Lecomte 2018	<b>7 €</b>	<b>35 €</b>

VIN ROSÉ • ROSÉ WINES

	Le verre 12 cl	La bouteille 75 cl
Côtes-de-Provence AOC Minuty Prestige 2018	<b>8 €</b>	<b>43 €</b>

VINS ROUGES • RED WINES

	Le verre 12 cl	La bouteille 75 cl
Chinon Soif de Tendresse 2018	<b>6 €</b>	<b>29 €</b>
Crozes-Hermitage E. Guigal 2016	<b>9 €</b>	<b>48 €</b>

SANS ALCOOL • ALCOHOL FREE DRINKS

Mocktail	16 cl	<b>6 €</b>
Jus de pomme artisanal • <i>Craft Apple Juice</i>	33 cl	<b>6 €</b>
Jus de fruits Alain Milliat • <i>Alain Milliat fruit juice</i>	33 cl	<b>7 €</b>
Coca-Cola, Orangina, Ice Tea	33 cl	<b>5 €</b>

CHAMPAGNES

Damien-Buffer Expression Premier Cru	75 cl	<b>55 €</b>
Damien-Buffer Blanc de blancs	75 cl	<b>69 €</b>
Joseph Perrier Blanc de blancs	75 cl	<b>75 €</b>
Joseph Perrier Blancs de noirs 2010	75 cl	<b>130 €</b>
Duval-Leroy Rosé	75 cl	<b>85 €</b>
Duva-Leroy Extra-brut	75 cl	<b>84 €</b>
Duva-Leroy Femme de Champagne	75 cl	<b>200 €</b>
Billecart-Salmon Brut	75 cl	<b>86 €</b>
Billecart-Salmon Rosé	75 cl	<b>147 €</b>
Billecart-Salmon Blanc de blancs	150 cl	<b>300 €</b>
Ruinart "R"	75 cl	<b>85 €</b>
Ruinart Blanc de blancs	75 cl	<b>110 €</b>
Ruinart Rosé	75 cl	<b>95 €</b>

VINS BLANCS • *WHITE WINES*

Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie Domaine de la Bretonnière 2017	75 cl	<b>22 €</b>
Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie Domaine de la Bretonnière 2017	37,5 cl	<b>12 €</b>
Reuilly Denis Jamain 2017	75 cl	<b>33 €</b>
Anjou Effusion Domaine Baudoin 2015	75 cl	<b>58 €</b>
Savennières Les Fougeraies Domaine Loïc Mahé 2013	75 cl	<b>67 €</b>
Saumur Argile Château du Hureau 2016	75 cl	<b>39 €</b>
Saumur Les Pentes Thierry Germain & Michel Chevré 2015	75 cl	<b>100 €</b>
Vouvray Cuvée de Silex Domaine des Aubuisières 2017	75 cl	<b>30 €</b>
Sancerre Domaine de Moulin du Granger 2017	75 cl	<b>46 €</b>
Sancerre Domaine de Moulin du Granger 2017	37,5cl	<b>27 €</b>
Sancerre Zeste Domaine du Pré Semelé 2017	75 cl	<b>62 €</b>
Pouilly-Fumé La Moynerie Michel Redde et Fils 2017	75 cl	<b>42 €</b>
Pouilly-Fumé La Demoiselle de Bourgeois Henri Bourgeois 2018	75 cl	<b>60 €</b>
Montlouis-sur-Loire Les Hauts de Husseau		
Domaine de La Taille aux Loups 2017	75 cl	<b>65 €</b>
Quincy Domaine Lecomte 2018	75 cl	<b>35 €</b>
VDF Petit Bourgeois Domaine Henri Bourgeois 2018	75 cl	<b>23 €</b>
VDF Petit Bourgeois Domaine Henri Bourgeois 2018	150 cl	<b>46 €</b>
Coteaux-du-Layon-Saint-Lambert Domaine Ogereau 2015	75 cl	<b>44 €</b>
Vouvray La Folie Sébastien Brunet 2015	75 cl	<b>70 €</b>
Vouvray La Folie Sébastien Brunet 2009	75 cl	<b>70 €</b>
Bourgogne Dominique Lafon 2015	75 cl	<b>68 €</b>
Bourgogne Chaumes des Perrières Raymond Dupont-Fahn 2016	75 cl	<b>63 €</b>
Meursault Les Clous" Vincent Prunier 2015	75 cl	<b>90 €</b>
Chablis Premier Cru Bernard Michaut 2017	75 cl	<b>56 €</b>
Hermitage E. Guigal 2016	75 cl	<b>99 €</b>
Côtes-du-Roussillon Les Sorcières du Clos des Fées		
Hervé Bizeul 2017	75 cl	<b>45 €</b>
Pessac-Léognan Château La Louvière 2012	75 cl	<b>92 €</b>
Côtes de Provence Minuty Or 2018	75 cl	<b>61 €</b>

VINS ROSÉS • *ROSE WINES*

Côtes-de-Provence La Vie en Rose Château Roubine 2018	75 cl	<b>29 €</b>
Côtes-de-Provence Prestige Minuty 2018	75 cl	<b>43 €</b>

Les cuvées sont susceptibles d'être modifiées au gré des changements de millésime et/ou de disponibilités d'allocation.  
*Wines & vintages are subject to availability and change.*

VINS ROUGES • *RED WINES*

Anjou L'Anjouée Domaine Ogereau 2015	75 cl	<b>28 €</b>
Saumur-Champigny Tuffe Château du Hureau 2016	75 cl	<b>34 €</b>
Saint-Nicolas-de-Bourgueil Les Gravières Domaine du Bourg 2017	75 cl	<b>38 €</b>
Bourgueil Prestige Domaine Lamé-Delisle-Boucard 2009	75 cl	<b>44 €</b>
Sancerre Domaine Denizot Biorga 2017	75 cl	<b>52 €</b>
Menetou-Salon Domaine de Champarlan 2018	75 cl	<b>40 €</b>
Chinon Soif de Tendresse Domaine de Noiré 2018	75 cl	<b>29 €</b>
Chinon Soif de Tendresse Domaine de Noiré 2018	37,5cl	<b>17 €</b>
VDF Petit Bourgeois Domaine Henri Bourgeois 2018	75 cl	<b>23 €</b>
VDF Petit Bourgeois Domaine Henri Bourgeois 2018	150 cl	<b>46 €</b>
Bourgogne Domaine Joseph Roty 2015	75 cl	<b>60 €</b>
Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes Henri Pion Racines croisées 2014	75 cl	<b>85 €</b>
Monthelie Premier Cru Le Meix Bataille Paul Garaudet 2010	75 cl	<b>63 €</b>
Volnay Domaine Vaudoisey 2016	75 cl	<b>99 €</b>
Aloxe-Corton Domaine Nudant 2014	75 cl	<b>120 €</b>
Gigondas Aux Lieux-Dits Domaine Santa Duc 2012	75 cl	<b>62 €</b>
Pic-Saint-Loup Vieilles Vignes Château de Lancyre 2017	75 cl	<b>38 €</b>
Saint-Chinian Une et mille nuits Domaine Canet Valette 2016	75 cl	<b>45 €</b>
Côte-Rôtie Bernard Burgaud 2015	75 cl	<b>98 €</b>
Saint-Joseph Ro-Rée Louis Chèze 2015	75 cl	<b>58 €</b>
Hermitage Laurus Gabriel Meffre 2011	75 cl	<b>98 €</b>
Beaumes-de-Venise Domaine Pierre Rougon 2017	75 cl	<b>27 €</b>
Côtes-de-Provence Minuty Or 2018	75 cl	<b>61 €</b>
Lalande-de-Pomerol La Fleur de Boüard 2009	75 cl	<b>147 €</b>
Saint-Estèphe Les Pagodes de Cos 2009	75 cl	<b>180 €</b>
Saint-Julien Duluc de Branaire Ducru 2012	75 cl	<b>80 €</b>
Pessac-Léognan Château Léognan 2012	75 cl	<b>50 €</b>

CHAMPAGNES À LA COUPE • *CHAMPAGNE BY THE GLASS*

Poiré Granit Éric Bordelet 2017	12 cl	<b>8 €</b>
Damien-Buffer Premier Cru	12 cl	<b>12 €</b>
Ruinart Rosé	12 cl	<b>17 €</b>
Ruinart Blanc de blancs	12 cl	<b>18 €</b>

VINS BLANCS AU VERRE • *WHITE WINE BY THE GLASS*

Reuilly Domaine Jamain 2017	12 cl	<b>6 €</b>
Vouvray Cuvée de Silex Domaine des Aubuisières 2017	12 cl	<b>8 €</b>
Pouilly-Fumé La Moynerie Michel Redde et Fils 2014	12 cl	<b>14 €</b>
Coteaux-du-Layon-Saint-Lambert Domaine Ogereau 2015	12 cl	<b>9 €</b>

VIN ROSÉ AU VERRE • *ROSE WINE BY THE GLASS*

Côtes-de-Provence Prestige Minuty 2018	12 cl	<b>8 €</b>
--	-------	------------

VINS ROUGES AU VERRE • *RED WINE BY THE GLASS*

VDP Petit Bourgeois Domaine Henri Bourgeois 2018	12 cl	<b>6 €</b>
Chinon Soif de Tendresse Domaine de Noiré 2018	12 cl	<b>6 €</b>
Pessac-Léognan Château Léognan 2012	12 cl	<b>10 €</b>
Côte-Rôtie Bernard Burgaud 2015	12 cl	<b>22 €</b>

Tous nos vins sont AOC sauf contre-indication.  
*All our wines are AOC unless otherwise stated.*  
Prix nets TTC, service compris. • *Prices include vat and service tax.*



© Image'in

## LES FOUS DE BASSAN

La nuitée • Petits-déjeuners • Balade à cheval sur la plage de La Baule  
• Assiette gourmande MILLÉSIME.

*The hotel room • Breakfasts • Horse riding on the beach • MILLÉSIME Gourmet platter.*

**À partir de 410 € pour 2 personnes / As from €410 for two people**

## LES AIGRETTES

La nuitée • Petit-déjeuner • Activité culturelle locale en famille  
• Panier pique-nique gourmet pour toute la famille • Mini-golf en famille.

*The hotel room • Breakfast • Local cultural activity for all the family • Gourmet picnic basket for all the family • Mini golf session for all the family.*

**À partir de 510 € pour 2 adultes & 2 enfants / As from €510 for two adults and two childrens**

## LES INSÉPARABLES

La nuitée • Petit-déjeuner • Massage de 50 minutes en duo • Accès à l'espace bassin de Thalasso Rivage, jacuzzi & hammam • Prêt de vélos sur la demi-journée  
• Coupe de champagne.

*The hotel room • 2 Breakfast • Massage for two (50 mins) • Entry to the Thalasso Rivage spa with jacuzzi & hammam • half day bicycle rental for two people • 2 glasses of Champagne.*

**À partir de 460 € pour 2 personnes / As from €590 for two people**

## LES GOÉLANDS

La nuitée • Petit-déjeuner • Dîner dans notre restaurant bistrannique (hors boissons)  
• Excursion privée en bateau avec notre Chef à la découverte de la côte  
• Possibilité de faire du wakeboard ou de la bouée tractée.

*The hotel room • Breakfast • Dinner in our "bistrannique" restaurant (excluding drinks) • Coastal Discovery tour in a private boat accompanied by our chef • Possibility to enjoy wakeboarding or being towed on an inflatable rubber ring behind the boat.*

**À partir de 590 € pour 2 personnes**

**/ As from €590 for two people**

## LES MOUETTES

La nuitée • Petit-déjeuner • Initiation à la pêche à pied • Dégustation du retour de pêche & vins locaux.

*The hotel room • Breakfasts • Introduction to "fishing on foot" • Followed by a local seafood & wine tasting on your return.*

**À partir de 420 € pour 2 personnes**

**/ As from €420 for two**

Sous réserve de conditions météorologiques favorables.  
/ Weather permitting.



© fesenko

# UN ÉTÉ À LA BAULE

## SUMMER AT LA BAULE

### TOURS & DÉTOURS, ALENTOURS

**La Baule offre une grande variété d'activités pour tous.**

**Venez discuter avec nos équipes, nous vous aiderons à organiser votre séjour.**

- En couple ou en famille, élanchez-vous sur les nombreuses pistes cyclables à la découverte de la région : balades dans les marais salants, sur la Côte sauvage ou sur le remblai de la Baule.
- Envie d'une expérience unique en pleine nature ? Visitez le parc naturel régional de Brière à bord d'un chaland. Rêve d'une longue promenade à cheval sur la plage ? Pensez à nous demander un panier "pique-nique gourmet" la veille !
- Face à l'océan, profitez de votre séjour pour vous relaxer et vous accorder une pause mieux-être. Notre partenaire Rivage Thalasso & Spa garantit un accueil personnalisé et des soins adaptés à vos envies.
- Vous pouvez aussi profiter de la baie pour tester de belles sensations de glisse, grâce à la bouée tractée ou au wakeboard. Notre partenaire Ki'Wind vous propose aussi catamarans, planches, kayaks et paddles.
- Enfin, notez qu'il est possible d'aller déjeuner sur L'île des Evens, dans la baie, juste en face de La Baule.

### ÉVÉNEMENTS

**Du 26 au 28 juillet • FESTIVAL LES ESCALES DE SAINT-NAZAIRE**

Un festival hybride pop, rock, électro qui propose des têtes d'affiche mais aussi de belles découvertes.

**Du 13 juillet au 10 août • LA BAULE JAZZ FESTIVAL** Chaque samedi de 11 h à 12 h au Quartier Lajarrige.

**Le 13 juillet 2019 • 24<sup>e</sup> Festi'BD La Bulle-Escoublac à La Baule** La Maison d'Escoublac - Dédicaces à partir de 10 h.

**Le 14 août • 91<sup>e</sup> CONCOURS D'ÉLÉGANCE EN AUTOMOBILE**

Défilé de voitures anciennes & remarquables.

**Les 21 & 22 septembre : 32<sup>e</sup> TRIATHLON AUDENCIA LA BAULE**

Organisé par des étudiants de l'Audencia Business School de Nantes : 3 sports, 1 passion, 7 épreuves...

### DES MUSÉES POUR TOUS

**LE GRAND BLOCKHAUS, à Batz-sur-Mer sur la Côte Sauvage.**

L'histoire de la poche de Saint-Nazaire, dernière région de France libérée, le 11 mai 1945.

**OCÉARIUM DU CROISIC** Plongez au cœur des mers et des océans du monde !

### THE WORLD IS YOUR OYSTER

**La Baule offers visitors a wide choice of recreational activities, talk to our reception team, they will help you get the most out of your stay.**

- La Baule is endowed with numerous cycling paths enabling you to explore the wild unspoilt coast line, the marshlands or the sea front. Fun for all the family, or just the two of you.
- Get Back to Nature with a visit to the glorious Brière Regional nature reserve and take a tour on a flat bottomed boat. Dreaming of freedom, seaspray and fresh air? Try horseriding on the beach but don't forget to order your gourmet picnic basket the day before.
- Recharge your batteries, relax and enjoy some well deserved pampering with our partner the Rivage Thalasso & Spa, recommended for their warm welcome and personalised service
- Adrenaline Junkie? Try wakeboarding in the Bay or have fun with towable tubes. Our partner Ki'wind has everything you need for oceans of enjoyment: catamarans, surf boards, kayaks and paddles.

### EVENTS

**July 27-28 • FESTIVAL LES ESCALES DE SAINT-NAZAIRE**

Eclectic Music festival featuring Rock, Pop and Electro artists; well-known names, and new discoveries.

**July 13<sup>th</sup> - August 10<sup>th</sup> • LA BAULE JAZZ FESTIVAL**  
Every Saturday from 11 h to 12 h in the Lajarrige district

**Le 13 juillet 2019 • FESTI'BD LA BAULE'S COMIC BOOK FESTIVAL**  
(24th edition) - La Maison d'Escoublac - Book signing from 10 h

**August 14<sup>th</sup> • 91<sup>e</sup> CONCOURS D'ÉLÉGANCE EN AUTOMOBILE**  
Vintage car procession, the chance to see some remarkable classic car.

**September 21-22<sup>nd</sup> • 32<sup>e</sup> TRIATHLON AUDENCIA LA BAULE**  
Sporting event organised by students at the Audencia Business school Nantes. 3 disciplines, one passion, 7 competitions.

### DES MUSÉES POUR TOUS

**LE GRAND BLOCKHAUS, à Batz-sur-Mer sur la Côte Sauvage.**

Learn about the history of St Nazaire's "German Pocket" the last area in France to be liberated on May 11th 1945.

**OCÉARIUM DU CROISIC** Set off on a voyage of discovery through the world's oceans.





LA PALMERAIE

est une maison  
signée

millésime

Marlène Godet, Maître de Maison.

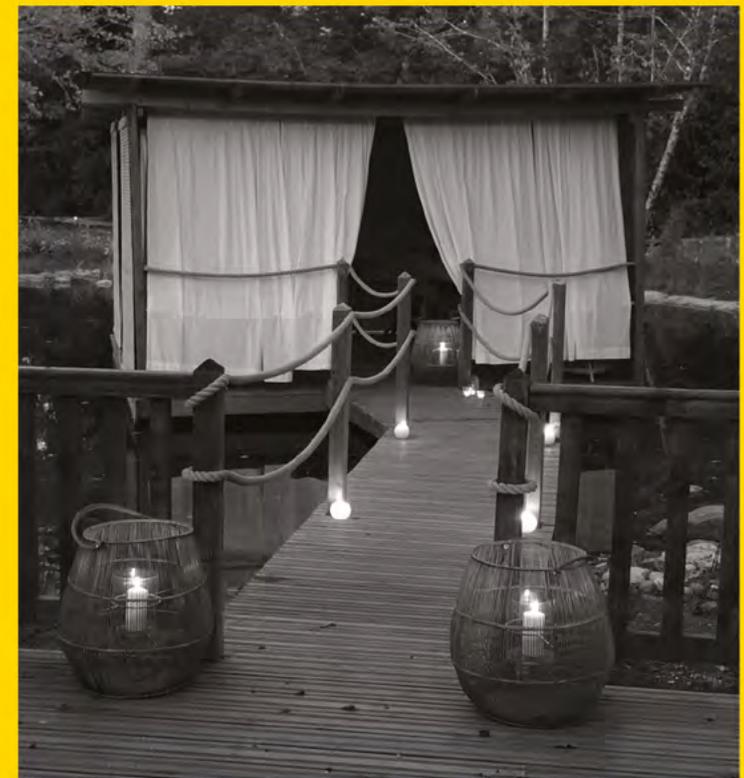
7 av. des Cormorans, 44500 LA BAULE-ESCOUBLAC • 02 40 60 24 41

**MIEUX-ÊTRE**

# L'éc(h)o des chamanes

**L'art de (bien) vivre  
n'est pas une formule  
chez Millésime.  
Notre préoccupation  
est de vous offrir  
à chaque instant  
ce supplément de  
mieux-être  
qui change tout.**

Qu'il s'agisse de séduisants plats subtilement équilibrés, d'une approche personnalisée et non contraignante du sport, ou d'un chouchoutage en règle dans nos espaces dédiés, nos attentions sont là, de votre arrivée jusqu'à votre départ, et même au-delà !



**Chez nos amis anglo-saxons, c'est le wellness.  
Chez Millésime, c'est éc(h)o.**

Cet éc(h)o, il vient des profondeurs, de votre être, de la nature, d'un besoin essentiel d'oser davantage vous écouter. Un appel, une tentation à laquelle, comme le recommande Oscar Wilde, il conviendra de céder, tôt ou tard.

Au Domaine de Raba, à Talence, nous avons soufflé comme une bulle de quiétude, un cocon d'apaisement. Oui, là, juste là, au bout du parc : yoga sur l'herbe, massage en duo sur le ponton flottant et coach à disposition, sportif certes, mais bienveillant. L'embaras du soin, comme qui dirait ! À cette palette de douceurs s'ajoutent le hammam ainsi que notre ligne de soins et de produits **Gemology**<sup>®</sup>, des plus exigeantes, il va de soi.

Mieux être, c'est aussi évacuer le "trop" de nos vies affolées offertes à tant de superflu. Pour souscrire à ce programme, un cocktail détox éc(h)o au bar des Petits Caprices fera merveille ; vous pourrez même succomber sans remords à ces délicieuses savoureusement déculpabilisantes... Vivre éc(h)o, au Domaine de Raba comme dans nos autres Maisons, c'est se laisser bercer et ressourcer dans un écrin de paix, en famille, entre amis ou en amoureux...

***The art of living (well) is a Millésime obsession;  
we will stop at nothing to promote our guest's wellbeing!***

*Delicious, organic healthy eating, personal coaching, or a nurturing body & beauty session at our spa. Wellbeing experts and coaches will be on call throughout your stay for a truly personalised, curated, wellbeing experience.*

***"Wellbeing" translates as "Ec(h)o" in the Millésime dictionary***

*Ec(h)o, a sound vibration that emanates from your very core and cannot be ignored.. it's telling you to take the time...NOW... to look after yourself and enjoy a moment of self-indulgent pleasure, healing body and soul.*

*Oscar Wilde used to say that the only way to get rid of temptation was to yield to it.. at the Domaine de Raba we have everything you need to let go and succumb to temptation in style .*

*A nurturing cocoon of serenity and expert care set in magnificent parkland, an oasis of greenery for back to nature yoga sessions, open air massage on a floating platform in the middle of a lake, personalised fitness training or relaxing in the hammam and enjoying beauty treatments with our exclusive Gemology body & beauty care range of products.*

*Eliminate the stress and strain of your busy lifestyle and wind down with a delicious detox cocktail at the Petites Caprices bar and a tempting yet guilt free treat from the Ec(h)o menu selection.*

*An Ec(h)o experience at the Domaine de Raba is a precious moment of plenitude and serenity to be enjoyed with friends, family, or just the two of you..*



## DES BULLES À LA MAISON

# Cheesecake croustillant gel citron combava

**Rendez-vous au cœur des vignes du Pessac-Léognan, lieu bucolique plein de magie !  
Nous rencontrons Geoffrey Debrach, Chef de cuisine du restaurant Le Manège  
à Léognan. il nous livre le secret d'une petite douceur à réaliser chez soi.**

### CHEESECAKE

1 œuf fermier  
1 citron zesté  
100 g de sucre semoule  
10 g de farine  
220 g de Philadelphia  
100 ml de crème liquide

### CROUSTILLANT AMANDES

57 g de beurre  
57 g de sucre  
12 g de farine  
42 g d'amandes effilées  
1 g de fleur de sel

### GEL CITRON

8 cl de jus citron jaune  
25 g de sucre  
2 g d'agar-agar  
5 cl d'eau  
2 feuilles de combava

- Blanchir œuf, sucre et farine.
- Ajouter Philadelphia, puis mélanger jusqu'à homogénéité.
- Pour finir, ajouter lentement la crème et les zestes de citron.
- Cuire 20 min à 130°C dans des moules.

- Pour le croustillant, mélanger le beurre pomme, le sucre, la farine et le sel.
- Ajouter les amandes effilées à la fin.
- Cuire 12 min à 170°C.
- Écraser dans un torchon une fois le mélange refroidi.

- Mélanger jus de citron, sucre, eau et feuilles de combava, puis porter à ébullition et ajouter l'agar-agar.
- Laisser cuire 2 min en mélangeant.
- Laisser figer, puis mixer.
- Pour finir, paner les cheesecakes avec les brisures d'amandes.
- Réaliser une décoration d'assiette avec le gel, puis poser le cheesecake.

**Astuce du chef : Accompagner d'une glace au lait d'amande pour rendre le dessert plus onctueux.**

**Next stop: the Manège restaurant in the heart of the Pessac-Léognan wine growing region; here Chef Geoffrey Debrach has concocted a sweet treat for you to make at home.**

### FOR THE FILLING

1 farm egg  
Lemon zest  
100g of caster sugar  
10g flour  
220g Philadelphia cheese  
100ml single cream

### FOR THE CRUNCHY BASE

57g butter  
57g sugar  
12g flour  
42g slivered almonds  
1g "Fleur de Sel" salt

### FOR THE CITRUS JELLY

8cl lemon juice  
25g sugar  
2g agar agar vegan gelatine  
5cl water  
2 Combava leaves

- Beat together eggs, sugar and flour.
- Add Philadelphia cheese and mix until you get a smooth consistency
- Gradually add cream and lemon zest.
- Cook for 20 mins at 130°
- For the base, Mix softened butter, sugar, flour and salt
- Add slivered almonds
- Cook for 12 mins at 170°
- Once it has cooled, crush in a clean cloth
- Mix lemon juice, sugar, water and combava leaves, bring to the boil and add agar agar.
- Cook for 2 mins stirring continuously.
- Leave to set and then mix
- Coat the cheesecakes with almonds and use the citrus jelly to decorate the plate before adding the cheesecakes

**Chef's tip: serve with almond ice-cream for a melt in the mouth dessert**

### CRÉDITS

Photographies  
Gaëlle Le Boulicaut  
Louise Antigny  
Braylen Brooks  
Lisa Germaneau  
Conception  
Arnaud Afchain  
Impression  
Blas-Desmoutiez

## SAVOIR-FAIRE... RÊVER !

# Bulles millénaires

**La maison LEGRAND-LATOUR est une belle maison de Champagne. Flanquée sur les coteaux de la Vallée de la Marne, à quelque 20 km au sud de notre CHÂTEAU DE SACY, elle cultive la vigne depuis quatre générations dans le parfait respect des traditions.**

Au-delà de cet aimable savoir-faire, la maison LEGRAND-LATOUR présente une particularité bien singulière. Une curiosité sans pareille qui vaut bigrement la visite. Car si en surface tout semble normal et conventionnel, sachez qu'en-dessous, il n'en n'est rien ! En effet, en ce sous-sol calcaire, typique de la région, la dégustation des Champagnes Legrand-Latour se mue en une étonnante expérience géo-œnologique.

Thibault Legrand, maître des lieux, a hérité de la très vive passion de son père, celle des fossiles extraits des fin fonds de leur propre terroir. Imaginez : il y a 45 millions d'années, la Champagne était une plage tropicale arpentée par des *campaniles giganteum*, une espèce d'escargots géants de plus de 40 cm !

**À Fleury-la-Rivière, La Cave aux Coquillages présente une extraordinaire abondance de coquillages fossiles.**

Un patrimoine naturel pour le moins impressionnant et un spectacle qui ravira les tout jeunes yeux comme les esprits les plus aguerris. Une méticuleuse et insolite mise au jour des précieuses empreintes du temps qui témoigne à merveille de l'expression minérale des champagnes de la maison. Plus qu'une visite, une excursion, une exploration, un voyage dans le temps... dans une bulle de champagne.

**The LEGRAND-LATOUR Champagne House is located on the slopes of the Marne Valley 20km to the south of our CHATEAU DE SACY. They have been growing grapes there for four generations, respecting both age-old tradition and the Terroir.**

*Visitors to the LEGRAND LATOUR winery will get more than they bargained for.. the premises harbour a hidden secret.. buried treasure not to put too fine a point on it! On the*

*outside everything looks fairly normal but the limestone basement, typical of the region, transforms wine tasting into an amazing geological and oenological experience.*

*Owner Thibault Legrand inherited his father's passionate interest in palaeontology; incredible as it might seem, 45 million years ago the Champagne region was a tropical coast, home to the *campaniles giganteum*, exceptionally large sea snails with a shell length of 40 to 60 cm.*

**The Shellfish Cellar at Fleury-la-Rivière a treasure trove of fossilised marine life**

*Both young and old will be amazed at the sight of these fossils, preserved by the limestone soil, and displayed in their natural environment. The display perfectly illustrates the specificity of the Marne valley terroir and the mineral component of the Champagne. More than a wine tasting it is an effervescent journey of exploration .. time travel in a bubble of Champagne!*



UN TERROIR, UNE HISTOIRE

# Ruby or not ruby?



**Non, contrairement à ce qu'on pourrait trop vite déduire, le porto ne naît pas à Porto. Le porto rougit paisiblement sous le soleil de la vallée du Douro, à une centaine de kilomètres en amont de la grande ville, le long du majestueux fleuve qui serpente du nord de l'Espagne au nord du Portugal pour venir se perdre enfin dans l'Atlantique... à Porto.**

C'est un paysage splendide : les vignes sont cultivées à flanc de coteaux, en paliers successifs qui ne comptent souvent pas plus de trois rangs. C'est une impression de lenteur, de sérénité qui irradie de ces paysages tortueux.

Le porto y est produit depuis 1757 en appellation contrôlée, une des plus anciennes du monde ! Pas moins de 50 cépages sont cultivés dans cette vallée, 48 d'entre eux peuvent entrer dans l'élaboration de ce vin emblématique.

**Ancestral et intemporel, le porto est un voyage en soi.**

Mais que choisir ? La fraîcheur d'un ruby vintage ou la complexité d'un bon vieux tawny ? Et ce porto blanc, n'est-il pas des plus séduisants en cocktail moderne et frais ?

*Ruby* et *tawny* caractérisent deux modes de vieillissement : en bouteilles pendant seulement quelques années pour les premiers, en fûts de chêne pour les seconds pendant 40 ans, voire même davantage !

Que diriez-vous d'un détour par cette vallée du Douro avant de venir séjourner chez Cocorico, notre Maison à Porto, pour prendre le temps de visiter ces grandes maisons du porto, vous perdre au gré des vieilles rues et de vous laisser aller sur quelques plages réjouissantes ?

**Contrary to popular belief Port does not come from Porto.**

**The grapes ripen under the hot sun of the Douro valley some 100km to the east of Porto, along the banks of a mighty river which flows from northern Spain to northern Portugal and ends up in the Atlantic Ocean at... Porto.**



In this magnificent region the vines are cultivated on a series of terraces on the hillside, sometimes only three to a row; they ripen and mature under the hot sun, bathed in an atmosphere of timeless tranquillity and tradition.

Port wine has been produced here since 1757, with controlled origin status, making it one of the oldest wines in the world to benefit from this internationally recognised guarantee of authenticity. Fifty different grape varieties are cultivated in the Douro valley 48 of which can be used to make Port wine.

**Port Wine - a journey of discovery**

Like all emblematic wines, rich in tradition, Port is a microcosm of the country's history and geography; exploring all the nuances of this classic wine is like going on a voyage of discovery. There is so much to choose from: old Tawny port, mellow and aromatic, or the fruitier Ruby variety? What about white port? Increasingly popular for aperitifs and cocktails. Ruby port is bottled fairly quickly and left to mature whilst Tawny port can be kept in oak barrels for forty years or more before seeing the inside of a bottle.

How about a trip to the Douro valley? Explore this magical region and end your holiday with a stay at the unique Cocorico Franco-Portuguese fusion hotel. Ideally situated in the Old town, it is the perfect base for discovering this Unesco world heritage city, visiting the famous Port Houses or taking a well-deserved rest on one of the fantastic beaches within easy reach.

CODE DÉCO

# Raba cada bra!

**Du plaisir d'évoquer l'histoire originelle des lieux à l'envie de faire voyager, avec une délicate pincée de "comme chez soi", le Domaine de Raba, imaginé et scénographié par notre talentueuse directrice artistique Marie-Christine Mecoen, est une invitation en soi à se sentir léger, à sourire, à pétiller, à rêver et à découvrir.**



Les Petits Caprices du Domaine de Raba, Talence. @lisagermaneau

C'est sous une douche de lumière tamisée que vous entrerez dans l'univers du Domaine de Raba. Ces luminaires signés Honoré posent immédiatement cette atmosphère tropicale, douce et chaleureuse, joyeusement assortie de palmiers et d'oiseaux.

Les Petits Caprices, restaurant des gourmandises du monde, orchestré par notre sémillante Cheffe Exécutive Flora Mikula, est ainsi tout coiffé de ces lustres frangés de raphia. On est déjà sous les parasols, un véritable avant-goût des vacances !

L'exotisme n'en reste pas là : le Salon chinois du tabac, le Salon du café, le Salon du chocolat font écho et référence à l'histoire de Bordeaux et de son commerce portuaire.

Ces lustres introduisent un air d'ailleurs, de loin, de vent, de soleil et de liberté ! Du dehors... dedans. On est bien, indiscutablement.

**History, escapism and a marvellously comfortable home from home. The Domaine de Raba is the quintessential Millésime property, a multi-faceted parallel universe where you can do what you want, when you want, however you want.. You are the star of the show here, and our interior decorator and scenographer Marie-Christine Mecoen has created the perfect environment for you to relax, dream, and have fun.**

Every stage needs clever lighting, and the Domaine de Raba showcases the work of lighting experts Honoré from Marseille. A soft shower of light ushers you into this new world and sets the scene: warm, exotic and tastefully tropical with birdsong and palm trees.

The "petites caprices" world cuisine restaurant, directed by executive chef Flora Mikula, carries on the theme with raffia fringed lighting... for a taste of summer and carefree holidays, relaxing under a shady parasol... But it doesn't stop there.. Raba is like one of those Russian Matryoshka dolls, one surprise leads to another. Explore the Chinese themed Tobacco lounge or the Cocoa and Chocolate rooms, a nod to Bordeaux's seafaring and trading past. Chandeliers illuminate the décor, adding an "other worldly" element, evoking faraway places, the sun, the sea, and a spirit of freedom and adventure. Inside or out, wherever you choose to roam, it feels good to be at the Domaine de Raba.



HONORÉ. 121, rue Sainte - 13007 MARSEILLE • [www.honoredeco.com](http://www.honoredeco.com)

**VOUS ÊTES DANS UNE MAISON**

millésime



Millésime, des propriétés exceptionnelles et singulières où l'art de vivre est mis à l'honneur. Une corbeille gourmande de Maisons chics, atypiques dont aucune ne vous offrira deux chambres identiques.

**Liberté est le maître mot dans ces Maisons : le temps s'y arrête, vous devenez propriétaires des lieux et de tous les instants de votre séjour.**

*You are at home with Millésime, a unique collection of quirky, exclusive & historical buildings, now hotels, celebrating the French art of living.*

***Freedom is the key to the Millésime experience; relax, live for the moment, and take possession of your new home.***

---

### **NOS MAISONS SENSATIONS**

DOMAINE DE RABA - Bordelais - Talence

VINS DES PYRÉNÉES - Paris

Bientôt : GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR - Alpes - Megève

### **NOS MAISONS DÉCOUVERTES**

HÔTEL DE BOUILHAC - Périgord noir - Montignac

CHÂTEAU DE SACY - Champagne - Sacy

LE MANÈGE - Bordelais - Bordeaux

COCORICO - Portugal - Porto

### **NOS MAISONS COCON**

LA COURSE - Bordelais - Bordeaux

LA PALMERAIE - Pays de la Loire - La Baule-Escoublac

LA VILLA PASTELS - Bordelais - Arcachon

---

Les pieds dans le Terroir  
**la tête dans les Étoiles**