



Luberon – Provence

DOSSIER DE PRESSE

2011





Un écrin de sérénité au cœur de la Provence

Le Domaine de la Coquillade, nouvelle demeure de prestige « Relais et Châteaux » située au cœur du Luberon et d'une exploitation œnotouristique, vous invite à passer des moments uniques dans un cadre offrant luxe, calme et sérénité. La propriété vous dévoile un hameau de 6 demeures, dont la plus ancienne date du XI^{ème} siècle, aménagées en somptueuses chambres et suites.

Les amateurs de nature et de grands espaces seront comblés par la magie du site. Depuis les jardins, les terrasses et la piscine, le panorama sur le Luberon, les monts du Vaucluse et le Mont Ventoux est exceptionnel.

L'histoire, Histoire



Face au Luberon, sur une colline des Monts de Vaucluse, depuis le XIII^{ème} siècle des générations produisent du vin au Domaine de La Coquillade, lieu de passage d'oiseaux migrateurs, dont l'alouette huppée ("Couquihado" en provençal), qui a donné son nom à notre hôtel de charme.



Le hameau construit au fil des siècles sur une colline cerclée de vignes, a été racheté en 2007 par Andreas Rihs, entrepreneur et financier suisse, et a fait l'objet d'un travail de rénovation et de construction de grande envergure. La Direction assurée par Carmen et Werner Wunderli, également suisses d'origine mais provençaux d'adoption, a mis toute son énergie dans la réalisation d'un projet ambitieux, qui fait aujourd'hui ses preuves. Fort de sa deuxième année d'existence, l'établissement propose un service de très grande qualité dans un environnement d'exception.

La belle histoire continue : **la 5^{ème} étoile vient d'être obtenue en Juin 2011.**

Concept et Ecologie



Le Domaine de la Coquillade a été restauré dans le respect de l'authenticité du site en utilisant exclusivement des matériaux nobles. La sobriété et le raffinement représentent l'esprit du domaine.

Tout en offrant le meilleur confort à ses hôtes grâce à des équipements modernes et esthétiques, La Coquillade a choisi de respecter l'environnement : la géothermie est la principale énergie du Domaine, alliée à l'énergie solaire et au gaz naturel.

En 2011, les produits d'entretien utilisés seront certifiés « bio ». Energies renouvelables, éco-produits, recyclage de l'eau pour l'arrosage, tri des déchets, changement des 2300 ampoules en « basse consommation »... autant de d'investissements et de démarches pour l'environnement, en vue d'obtenir l'« Ecolabel » européen.

Les Chambres et Suites



L'hôtel, composé de six bastides historiques, rénovées dans le respect de l'authenticité provençale, propose 28 suites et chambres, toutes différentes et spacieuses, décorées dans un style contemporain et chaleureux. Les matières nobles, bois massif et tissus précieux, s'associent au design moderne et à la technologie de pointe.



Les grands noms de la décoration (Starck, Duravit, Manutti, Dedon...) et éditeurs de tissus (Frey, Manuel Canovas, Rubelli, Zimmer & Rohde) ont été choisis pour la rénovation des lieux.

Les deux Suites de Luxe sont équipées de salle de bain baignoire balnéo, et soit d'un jacuzzi extérieur privatif, soit d'une piscine extérieure privative avec jardin.

Les Tables Gourmandes



Les tables de la Coquillade se déclinent en trois ambiances, chic et gastronomique au « Gourmet », décontractée et terroir au « Bistrot », estivale et nature au « Jardin dans les Vignes ».



Christophe Renaud, jeune chef ayant fait ses classes chez Haeberlin (L'Auberge de l'III à Illhaeusern) et chez Rabanel (l'Atelier à Arles), sert une cuisine aux accents méditerranéens, qu'il a su personnaliser et moderniser avec talent, utilisant avec subtilité les légumes et fruits frais de saison, viandes bio, et poissons sauvages de Méditerranée. Gaspacho de betterave à la pomme Granny Smith, queue de boudoir rôtie et feuille de blette à la pancetta, jarret de veau confit, nem de banane au piment d'Espelette et son condiment à la passion font notamment partie du répertoire raffiné et audacieux de sa table gastronomique.

En 2011, il obtient sa première étoile, consécration de ses débuts prometteurs.

Les « Incontournables » de la Coquillade

Cave Aureto :



Le domaine, qui s'étend sur 30 hectares de vignes en AOC Ventoux et Luberon, et le caveau, ont été redéfinis en suivant de nouvelles méthodes de culture (positionné sur l'agriculture raisonnée), de vinification et d'assemblage. Le savoir-faire allié aux nouvelles technologies ont su apporter finesse et équilibre à nos vins.

Ateliers de dégustation, « Sentier Vigneron » autour de la gastronomie pour des séjours oenotouristiques d'exception.

BMC :



Vitrine de la célèbre marque suisse BMC, le « shop » de la Coquillade propose à la location des vélos de route et VTT haut-de-gamme, et à la vente des accessoires aux couleurs BMC. Le « must » pour les fans de vélo, à découvrir sur les plus belles routes du Luberon. Les « plus » en 2011 : le « village BMC », véritable centre de test sur site, et le sponsoring de La Coquillade au tour de France.

PRIX 2011 par chambre pour 1 ou 2 personnes

Preis pro Zimmer für 1 oder 2 Personen | Rates per room for 1 or 2 persons

Types de chambres Zimmerkategorie Room Types	Basse Saison Nebensaison Low Season 17.03.-21.04.2011 11.11.-22.12.2011	Moyenne Saison Zwischensaison Mid Season 22.04.-26.05.2011 30.09.-10.11.2011 23.12.-01.01.2012	Haute Saison Hochsaison High Season 27.05.-29.09.2011
Chambre de Charme	€ 150	€ 200	€ 295
Junior Suite	€ 180	€ 240	€ 360
Suite de Charme	€ 220	€ 290	€ 430
Suite Supérieure	€ 270	€ 360	€ 535
Suite Supérieure Mezzanine	€ 300	€ 390	€ 580
Suite de Luxe Jacuzzi	€ 370	€ 490	€ 735
Suite de Luxe Pool	€ 490	€ 810	€ 1210

Infrastructure technique | Technische Infrastruktur | Technical infrastructure
| W-Lan Internet Access | Minibar

TV | DVD | I-Pod Docking Station

boiler | Safe

Nespresso co_ee machine | Tea

Petit-déjeuner buffet | Frühstücksbuffet | Breakfast buffet
person

€ 20 par personne | pro Person | per

Lit supplémentaire | Zusatzbett | Additional bed
und Tag | per person and day

€ 35 par personne et jour | pro Person

Lit bébé | Baby Bett | baby bed

€ 15 par jour | pro Tag | per day

Bébés et jeunes enfants : sur demande (chambres adaptées et limitées)
Babys und Kleinkinder: Auf Anfrage (Limitierte Anzahl geeigneter Zimmer)
Babies & small children: On demand (Limited amount of suitable rooms)

Chiens bien éduqués | wohlerzogene Hunde | well-educated dogs
Tag, ohne Verpflegung | per day, without food

€ 20 par jour, sans nourriture | pro

Sur demande (nombre limité) | Auf Anfrage (beschränkte Anzahl) | on demand (limited access)

Restaurant gastronomique "Le Gourmet" | Gourmet Restaurant
Mittagessen von MO bis SA inkl. | Lunch from Monday to Saturday incl.

€ 38 déjeuner lundi au samedi incl. |

dinner

€ 49, € 57, € 75 | diner | Abendessen |

Restaurant traditionnel "Le Bistrot - Le Jardin dans les Vignes"

€ 30 déjeuner | Mittagessen | lunch € 30 |

diner | Abendessen | dinner

| Bistrot - Weingarten | Bistrot - Garden in the vineyard

Banquets & séminaires | Bankette & Seminare | Banquets & Seminars
ein individuelles Angebot. Ask for an individual offer

Demandez un devis personnalisé. Verlangen Sie



Contacts



Direction : **Carmen et Werner Wunderli**
info@coquillade.fr

Hébergement & Evènements : **Nadège Prost**
np@coquillade.fr



Marketing et communication : **Karine Boret**
kb@coquillade.fr

Téléphone : +33 (0)4 90 74 71 71
Fax : +33 (0)4 90 74 71 72



Site web : www.coquillade.fr

Adresse : Domaine de la Coquillade
F-84400 Gargas, Luberon

Informations clés

Localisation : Luberon - Provence
A proximité de Gordes et de Roussillon
Avignon 38 km

Accès : TGV Avignon 47 km
Aéroport Marseille Provence 82 km
Sortie Autoroute Cavaillon ou Avignon Sud 35 km

Dates d'ouverture : Du 17 mars au 2 janvier

Retrouvez La Coquillade sur :

