



NO VILAREJO DE VIRÉ NA BORGONHA

FRÉDÉRIC CARRION E SUA ESPOSA, MARIE CARRION, RECEBEM EM CLIMA DE CHARME E ENCANTO



ARTE DE RECEBER

Unidos pela paixão na hotelaria e gastronomia, Frédéric Carrion e sua mulher, Marie Carrion, se mudaram em 2002 para o vilarejo de Viré, na Borgonha. Lá eles se instalaram em um antigo estabelecimento dos correios e o reformaram

completamente, transformando-o, então, no Frédéric Carrion Cuisine Hotel, que faz parte do grupo HOTELS & PREFERENCE. Eles recebem os hóspedes pessoalmente e cuidam de todos os detalhes para que a estadia seja intimista.



SABOR ESTRELADO

Em 2009, Frédéric Carrion recebeu sua primeira estrela Michelin no Le Relais de Montmartre, seu restaurante, que define como: "Lugar onde se cozinha de verdade". O chef é um amante da boa cozinha. Em sua carreira foi acumulando experiências em importantes restaurantes como o La Tour d'Argent, o Le Relais Louis XIII em Paris, o Le Domaine de la Rochevilaine na Bretanha, Paul Bocuse em Collonges-au-Mont-d'Or, e l'Auberge du Lyon d'Or em Genebra.



HOSPEDAGEM COOL-CHIC

O hotel tem bastante personalidade, não é nada convencional e possui apenas nove apartamentos e uma suíte, o que o torna muito acolhedor e aconchegante. A decoração contemporânea é assinada pela arquiteta Nathalie Moreau, que mistura cores e objetos retrô. A suíte Vintage manteve seu charme e autenticidade com poltronas em estilo barroco e armários dos anos 50 e 60. O spa e massagens completam a experiência deliciosa entre os vinhedos.

NA ROTA DO VINHO

Rodeado pelas melhores vinícolas do país, na Borgonha, o hotel atrai os apaixonados pelo vinho e recebeu, em 2011, o prêmio Nacional de Enoturismo, devido aos incentivos ao produto local e à promoção da região. Desfrutar de um piquenique entre as vinícolas é uma experiência inesquecível, e pode também ser feito após um passeio de bicicleta onde se entra em contato com a natureza e se experimenta os produtos locais. Um verdadeiro encanto!

