



LES ÉTANGS DE COROT****
Nature, luxe, et douceur de vivre à 15 mn de Paris

C'est ici, dans la belle lumière des étangs de Ville d'Avray que le peintre Camille Corot a aimé réaliser ses premières toiles. Bienvenue dans cet incroyable écrin de verdure et de nature préservée, à quinze minutes de Paris et cinq minutes de Versailles, où s'est installé l'hôtel quatre étoiles les Étangs de Corot.



On y vient en amoureux, en famille, entre amis ou même pour travailler, dans un cadre rêvé, et côtoyer le luxe discret, déguster des déjeuners au bord de l'eau, goûter à la magie et à la poésie de ce havre de paix.

Quarante-deux chambres marquées d'histoire et d'art, à la décoration unique, un spa bénéficiant d'un environnement exceptionnel, deux restaurants dont un étoilé... Les Étangs de Corot, labellisés Relais & Châteaux, invitent à la douceur de vivre là où sont nés les prémices de l'impressionnisme.

LA NATURE

Ici tout a été pensé pour faire entrer la nature dans l'établissement. Une vraie volonté dès la construction de l'hôtel autour des deux étangs et bordé par la forêt de Fausses-Reposes, lui conférant une aura singulière qui suspend littéralement le temps. A seulement quelques encablures de Paris, le cadre verdoyant invite à la déconnexion totale.



Dans ce souci de rendre hommage à la nature qui l'entoure, l'hôtel a choisi de prolonger les couleurs vertes, bleues ou ocres dans les chambres. La terrasse ouverte sur le jardin du restaurant Le Café des Artistes contribue aussi à se fondre dans le décor environnant, tout comme ce patio en forme de place de village où les glycines montent le long des murs et s'accrochent aux balcons.



Les étangs, dont le premier a été creusé à la fin du Moyen-Âge, sont classés et protégés. Faire leur tour est l'occasion de s'inspirer du cadre qui a tant séduit Camille Corot... L'occasion aussi d'observer les nombreux oiseaux et batraciens attirés par cet écrin.



LE BIEN-ÊTRE

Douceur et confort dans les chambres...

L'hôtel a fait peau neuve en 2022. Entre mobilier chiné et décoration singulière, l'univers artistique imaginé par l'architecte Christophe Bachmann, donne vie aux différents espaces de la maison avec une priorité : le bien-être des hôtes.

A commencer par les 42 chambres (de 22 m² à près de 40 m² pour les suites) : Classiques, Supérieures, Prestiges, Junior Suites & Suites, toutes les chambres – mansardées pour certaines, avec terrasses pour d'autres – dégagent une douce tranquillité.

Les tons verts, bleus, ocres se mêlent aux papiers peints de Pierre Frey et aux tableaux grandeur nature de Corot. Des fresques qui invitent à l'évasion, des sources de l'Orénoque d'Ananbô à la Piazzetta de Venise de Camille Corot en passant par le jardin du Palais de Pierre Frey...

Les trois suites de l'hôtel (Atelier d'artiste, Barbizon et Impressionniste) sont uniques et proposent une prestation luxueuse agrémentée d'une vue sur les jardins de l'hôtel et les étangs. La suite Impressionniste met aussi à disposition une terrasse privée de 25 m².



Spacieuses et atypiques, les huit junior suites sont la parfaite rencontre du confort et de l'élégance avec, pour elles aussi, une vue délicieuse sur les jardins et les étangs.



... échappée bien-être aux Bains de Corot

Le bien-être c'est aussi celui proposé par les Bains de Corot, le spa de l'hôtel. Huit cabines, avec vue sur les étangs, un sauna, un jacuzzi ouvert sur l'extérieur et 3 bains à remous privés, une tisanerie permettent de se relaxer face à un environnement exceptionnel.

Pas seulement réservé aux clients de l'hôtel, le spa est ouvert à tous. Au cœur de ce royaume des sens, les thérapeutes proposent des soins exclusifs en partenariat avec Kos Paris (une cosmétique à la fois naturelle et performante, raffinée et écoresponsable) et Phytomer qui, depuis 50 ans, utilise les bienfaits de la nature en soin pour mieux révéler la beauté des femmes et des hommes.



Parmi les soins signatures des Étangs de Corot, la cérémonie des huiles, un soin incontournable de l'expertise Kos Paris est l'une de ses créations emblématiques. Réalisé à partir d'une sélection d'huiles délicatement parfumées (florales, fruitées, ambrées), ce massage de relaxation et de remise en énergie a pour but de revitaliser et d'équilibrer le corps et l'esprit.

Ce modelage délicieusement enveloppant se compose d'étirements et d'enchaînements de mouvements précis, évacuant le stress et libérant les tensions.



Enfin, et c'est peut-être la plus belle et unique des expériences du spa des Étangs de Corot : « Les Bulles », une combinaison de moments bien-être et de gastronomie. Un voyage au cœur de la nature alliant plaisir et détente pour un moment privilégié.

Seul(e), en duo ou en entre ami(e)s, on profitera d'un soin Phytomer ou Kos, d'un accès d'une heure dans les bains privatifs, accompagné au choix d'une coupe de champagne, d'un tea time au bar le Camille ou d'un déjeuner épicurien au Café des Artistes.



LA GASTRONOMIE

Gourmands, gourmets et gastronomes ne boudront pas leur plaisir aux Étangs de Corot.

Une expérience bistronomique au Café des Artistes

C'est le rendez-vous bistronomique de l'hôtel. Confortablement installés sous d'anciennes barques remisées, les convives du Café des Artistes profitent d'une cuisine goûteuse et joyeuse à partager en salle ou en terrasse donnant sur les jardins.



C'est une carte qui permet de découvrir les produits locaux, privilégiant les circuits courts et le bio au service d'une cuisine familiale et gourmande. Tous les jours, à l'ardoise, un menu du marché est proposé et la carte fait la part belle aux produits de saison (Saumon Gravelax relevé au citron confit, échine de cochon confite, potiron rôti au miel et citron, pêche du jour à la plancha...)

Aux beaux jours, la grande verrière s'ouvre sur les jardins de l'hôtel ainsi que sur les Pailotes, son historique ginguette classée du XIX^e siècle. Lieu de partage et de convivialité où se retrouvaient artistes et écrivains pour s'inspirer du cadre enchanteur des étangs de Ville d'Avray. Le restaurant peut servir 80 couverts et dispose d'un salon privé. Menu à 35 et 39 €, plats à la carte entre 25 et 32 €.



Une balade gastronomique au Corot

Changement d'ambiance et de décor au **restaurant le Corot**. La salle à manger dessine une nature environnante où splendeur de nos terroirs se mêlent à une atmosphère sereine et épurée. Ici, comme nulle part ailleurs, nos convives sont invités à prendre place au sein d'un écrin raffiné, **récompensé d'une étoile au Michelin**.



C'est une véritable alliance de matériaux nobles, rares et naturels, tel le bois massif et le marbre. Installé sous les voûtes du restaurant, profitez d'un spectacle soigneusement orchestré par le chef Rémi Chambard. Dans ce lieu unique, il exprime ses convictions : une cuisine d'auteur, singulière et gourmande. *« Autour de vous, confie Rémi, se dévoile l'effervescence de mon territoire. Un Paris de campagne lové entre potagers, forêts et étangs où faune et flore sauvages s'apprêtent à se marier sous vos yeux ».*



Selon les appétits et les envies de découverte, trois menus (95, 135 et 165€) nous font sillonner l'Île-de-France et ses mets délicieux accompagnés d'herbes aromatiques à découvrir. Truite confite, canard et carottes grelots, volailles aux girolles, texture de lait riz soufflé, brochet cresson et champagne... ouvrez grands les papilles, tout ici invite à la découverte d'exceptionnelles saveurs.



Rémi Chambard, une cuisine d'auteur et champêtre



Originaire de Charentes-Maritime, Rémi Chambard a vécu la cuisine comme évidence depuis son plus jeune âge. En tant que petit-fils d'agriculteur, il est très rapidement initié à la valeur de la terre, aux arts culinaires et aux produits du terroir qui l'entourent. Il a ensuite parfait son parcours dans différentes brigades, comme à l'Hôtel du Palais à Biarritz aux côtés de Jean-Marie Gauthier puis avec un autre chef étoilé, Nicolas Masse à la Grand'Vigne dans le Bordelais. C'est en 2012 qu'il rejoint l'équipe des Étangs de Corot où il gagne sa première étoile Michelin en 2014.

Comme partout où il a exercé ses talents, Rémi se passionne pour sa région d'adoption et ses produits : sensible à la beauté des alentours, les compositions trouvent toujours une résonance avec l'environnement direct du restaurant. Comme en écho avec les étangs, les poissons d'eau douce ou le canard trouvent par exemple une place de choix à la carte du Corot. Les créations de Rémi s'inspirent de balades à travers la région francilienne, véritable écho d'une cuisine « champêtre ».

Au Corot, Rémi Chambard fait une promesse : *« Laissez-vous porter par les trésors de cette nature environnante. Ceux de mes maraichers, de mes cueilleurs, de mes éleveurs, de mes pêcheurs, de mes vigneron... C'est à ces artisans de la terre et de l'eau qui me confient leurs merveilles et me permettent d'écrire chaque jour le plus beau livre de cuisine que je veux rendre hommage ».*



Cocktail aux beaux jours aux Paillotes



Ouvertes aux beaux jours, Les Paillotes, guinguette classée du XIX^e siècle, proposent une carte de cocktails qui s'accorde parfaitement à l'esprit résolument rétro et au charme « buco-chic » du lieu à quelques mètres de la maison où Corot venait en villégiature.

Le temps d'un apéritif entre amis ou en famille au bord des étangs, il est possible également de profiter d'un chic snacking ou, le temps d'un goûter, déguster les assortiments de pâtisseries du Chef pâtissier.

Ambiance cosy et musicale au Camille

On trouvera également une ambiance cosy au Camille, le bar de l'hôtel pour partager en toute intimité un instant de détente bien mérité après le travail ou les escapades dans la région, accompagné de snacking gourmands et une sélection de cocktails signature.



Chaque fin de semaine, place à une musique live dans une ambiance chic et décontractée ! Lorsque les beaux jours le permettent, l'ambiance musicale se déplacera vers les Pailletes, pour guincher comme à l'époque des Impressionnistes...

Enfin c'est au salon de thé que tous les jours de 14 à 18 heures est proposé, sur réservation, un délicieux tea-time avec un assortiment de pâtisseries maison.



MAIS AUSSI...

Le site idéal pour les séminaires...

A quinze minutes de la capitale, les Étangs de Corot constitue le lieu idéal pour rassembler ses équipes pour un événement professionnel dans un environnement privilégié au cœur de la nature. L'hôtel dispose de 4 salons à la lumière du jour, et d'un espace informel disposant d'un écran interactif. Tout a été pensé pour que le séminaire soit une parenthèse à la fois studieuse et savoureuse. Tout est modulable : une ou plusieurs journées, avec ou sans hébergement, déjeuner au Café des Artistes...

... et les mariages

Possibilité d'organiser un mariage en toute intimité entre étangs et forêt, un cadre raffiné parfait. Les jardins arborés et les alentours verdoyants sont aussi le décor idéal pour des photographies qui resteront toute une vie. Pour les repas de 8 à 40 personnes, des menus sont proposés par le chef, à prendre dans l'un des deux restaurants de l'hôtel, privatisés pour l'occasion.

Les Étangs de Corot
55 rue de Versailles
92410 Ville-d'Avray

www.etangs-corot.com

Contacts Presse:

Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr 06 63 57 04 56