



Hôtel et Brasserie **ST. GEORGES**

SITUÉ FACE À LA GARE ET À DEUX PAS DU CENTRE HISTORIQUE, L'ÉTABLISSEMENT EST UNE VÉRITABLE ODE À LA BOURGOGNE ET PEUT SE TARGUER D'UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE. ENTRE L'HISTORIQUE HÔTEL SAINT GEORGES, LA BRASSERIE SAINT GEORGES BY GEORGES ET LE SPA NUXE FLAMBANT NEUF, CHAQUE CLIENT POURRA Y TROUVER SON BONHEUR EN FONCTION DE SES ATTENTES DU MOMENT.

BIENVENUE AU SAINT GEORGES !

Cette bâtisse du 19ème siècle rénovée dans un style contemporain et cozy vous plonge directement dans un lieu chargé d'histoire et empreint d'élégance. Avec une décoration d'intérieur soigneusement choisie, rappelant les couleurs de la façade, gris, blanc, rouge, l'hôtel propose 51 chambres au design épuré et chaleureux pouvant répondre à tout type de séjour : de l'escapade romantique, au voyage familial en passant par le voyage d'affaires ou le séminaire. Idéalement situé au carrefour des autoroutes de Paris, Lyon, Marseille et Genève, le St Georges est une étape idéale sur la route des vins et vous permettra de découvrir plus en profondeur les trésors de la Bourgogne du sud. Chalon-sur-Saône, étape incontournable de votre parcours saura vous séduire de part son histoire avec entre autres, son musée de la photographie, mais également sa vie commerciale animée et ses marchés typiques. Sans oublier bien évidemment, les fameux vins de la côte chalonaise : Rully, Mercurey, Givry, Montagny...



• LE SAINT GEORGES • Un lieu de raffinement en plein cœur de Chalon-sur-Saône •

LE SPA NUXE

Au cœur de l'hôtel, le Spa Nuxe a ouvert ses portes récemment et complète en beauté l'offre de services de l'établissement. Sa superficie totale de 200 m2 en fait l'un des plus vastes spas de Bourgogne. Un univers exclusif où la détente et le chic sont rois et où les produits du laboratoire NUXE sont mis à l'honneur. La pierre, le végétal, le bois et le velours se marient en toute harmonie pour vous offrir un endroit élégant et feutré. La carte des soins vous invite à un voyage où le temps est suspendu et où le maître-mot est le lâcher-prise. Entre les mains expertes des praticiennes, vous pourrez vous relaxer lors d'un modelage du dos, d'un massage détox ou d'un soin éclat du visage. À noter également les escapades duo pour un moment de pure détente à deux.

BRASSERIE SAINT GEORGES BY GEORGES

Côté table, c'est une carte conçue par le chef-cuisinier triplement étoilé Georges Blanc, qui vous est proposée, dans un esprit « bistrannique » misant avant tout sur la qualité et l'authenticité des produits. En collaboration avec le chef attitré du restaurant, Philippe Legrand, les recettes allient cuisine actuelle et savoureuse sans pour autant renier leurs racines bourguignonnes. La carte des vins propose une sélection soignée des meilleurs crus de la région à des prix très étudiés et accompagnent les spécialités de la maison : croustille de foies blonds aux morilles et au vin jaune, foie gras de canard au chutney de dattes au tamarin... Une invitation au plaisir des papilles avec une formule du midi à partir de 21 euros et le week-end à partir de 30 euros.

CHEF D'EXCEPTION, PHILIPPE LEGRAND

Arrivé en juillet 2014 au Saint Georges en tant que chef de cuisine, Philippe Legrand a aujourd'hui une expérience d'une vingtaine d'années dans le métier et nous confie qu'il le

vit toujours aussi passionnément. Originaire de l'Yonne, c'est auprès de sa grand-mère qu'il a découvert cet amour de la cuisine. C'est donc tout naturellement qu'il s'est orienté dans cette voie pour débiter son apprentissage à 15 ans. Commencant sa carrière à l'hôtel de la Poste à Saulieu en tant que commis, chef de partie et second de cuisine, il a poursuivi ensuite au Castel de Très Girard, un hôtel-restaurant 4 étoiles situé à Morey-Saint-Denis, toujours en tant que second de cuisine. Promu chef de cuisine à l'Holiday Inn à Dijon, puis au sein de la Maison Laroche à Chablis, il a ensuite décidé de tenter l'aventure et d'ouvrir son propre restaurant à Auxerre. Cette belle parenthèse aura duré quatre ans et l'aura menée au poste de chef de cuisine au Saint Georges. Un poste dont il est aujourd'hui très fier puisqu'il travaille en binôme avec Georges Blanc qui a conçu la carte. Ensemble, ils échangent et travaillent sur les recettes jusqu'à arriver à un résultat parfait. Son rôle étant ensuite de réaliser de façon la plus régulière possible les recettes signées Georges Blanc qui font le succès et la renommée de la maison. Une collaboration étroite et enrichissante puisqu'il nous précise que Georges Blanc s'est montré dès le départ très accessible et ouvert à un échange de chef à chef. De quoi faire de la Brasserie Saint Georges by Georges un lieu incontournable de la gastronomie bourguignonne. ■ S. De Amorin

32 avenue Jean Jaurès
71100 Chalon-sur-Saône
Tél. : 03 85 90 80 50
www.le-saintgeorges.fr

