

ROYAL CHAMPAGNE  
· Hôtel & Spa ·



**renom**

BUREAU DE CRÉATION

# ROYAL CHAMPAGNE

· Hôtel & Spa ·

Hospitality / Champagne / Gastronomie / Bien-être  
Patrimoine / Architecture / Modernité /  
Direction artistique globale / Design graphique /  
Supports papiers et digitaux...

## C L I E N T

*(notre cœur)*

Surplombant les vignes qui s'étendent sur la région champenoise, le Royal Champagne Hotel & Spa réinterprète l'art de vivre au cœur des vignobles. Récemment rénové, cet ancien relais de poste est devenue une étape incontournable pour les épicuriens avec entre autres le restaurant étoilé du chef Jean-Denis Rieubland.

## O B J E C T I F

*(notre tête)*

Déployer les collatéraux de la marque en s'appuyant sur la nouvelle charte en place. Conférer une aura grâce aux outils de communication incarnés par les valeurs du Royal Champagne Hotel & Spa.

## S O L U T I O N

*(nos jambes)*

Nous avons créé les brochures de l'hôtel, du spa et des événements, le dossier de presse, les invitations, les bons cadeaux et les cartes de vœux.

L'ensemble de ces supports permet d'asseoir une identité forte à la marque autour de codes simples et minimalistes entre modernité et patrimoine.

Relation presse : Douzal

Photographe : Mr. Tripper

Gravure : archive digitale





**ROYAL CHAMPAGNE**  
HOTEL & SPA

---

*Laissez-vous séduire par une expérience pétillante.*

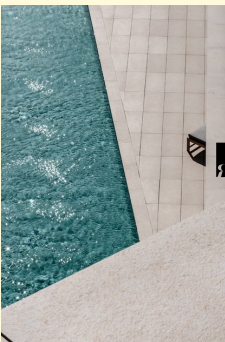






Surplombant les vignes qui s'étendent sur la région champenoise, le Royal Champagne Hotel & Spa réinterprète l'art de vivre au cœur des vignobles.

L'hôtel de 47 chambres propose une aile contemporaine adossée à un ancien relais de poste datant du 19<sup>ème</sup> siècle. Situé sur un site classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, le Royal Champagne se fonde dans l'harmonieux paysage champenois et offre la région d'un spa d'exception et de deux restaurants, dont un gastronomique orchestré par un chef talentueux.



LE SPA



BIOLOGIQUE  
RECHERCHE  
PARIS



Une vaste gamme de soins sur-mesure signés Biologique Recherche et KOS vous sont proposés et réalisés par les mains expertes de nos thérapeutes. Le tout dans un cadre intimiste avec une impression de cocoon.



VAS ET







Au cœur des vignes.  
Royal Champagne.  
Une terre d'inspiration  
et d'excellence.  
Une immersion au cœur  
des vignes pour vivre  
l'expérience Champagne  
autrement.  
Dans le plus grand  
respect de la nature  
et d'une culture locale  
enviée du monde entier.



02





## LA CUISINE SELON JEAN-DENIS RIEUBLAND

« **Anéaler le plus haut niveau gastronomique au Brel Champagne, préserver le savoir-faire français et souligner une technique contemporaine, et mettre à l'honneur en permanence les produits les plus nobles.** » Parution du chef Jean-Denis Rieubland.

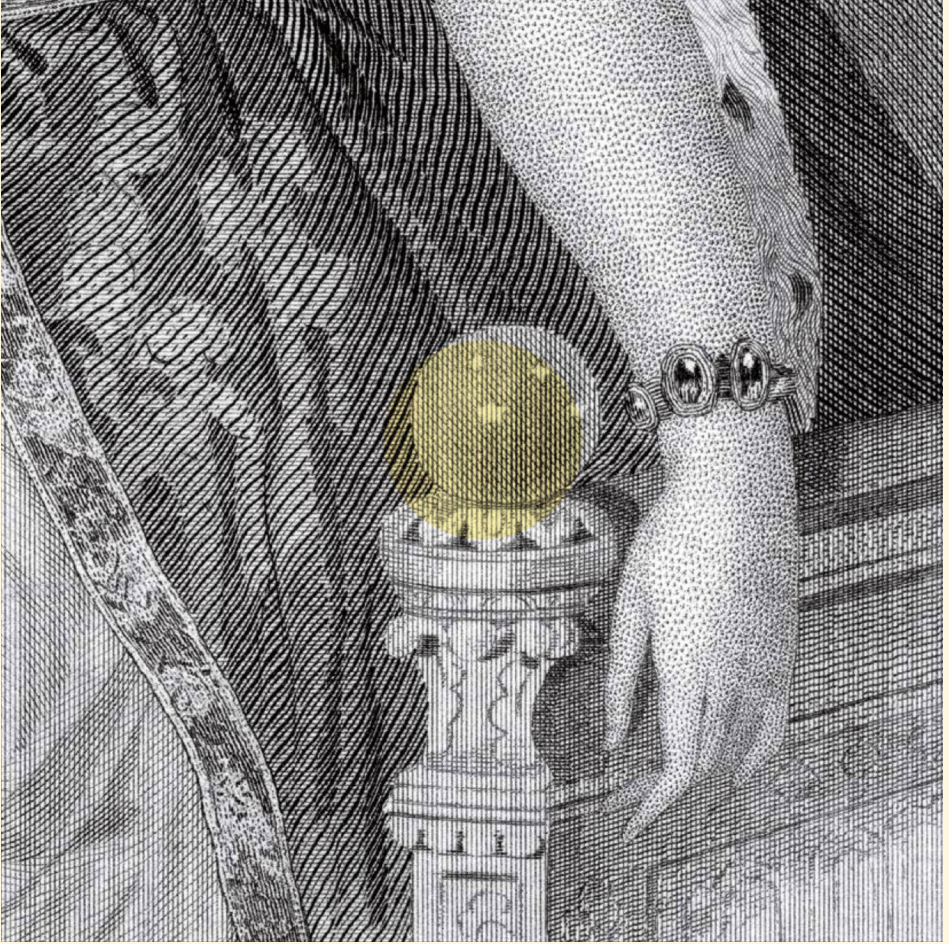
Un chef serotif du sud. D'Agen exactement, dans le Lot-et-Garonne. Et connaissant parfaitement la Côte d'Azur, après s'être installé. Lorsque son CAP de cuisine passe du Carton Cornou à la Tour d'Argent à Paris, après un retour dans le sud pour son premier poste de chef au Domaine Bonchère de Tourrettes (près de son enfance à Agen).

En 2007, Nice lui tend les bras. Il est nommé chef exécutif de l'Hôtel Negresco, et de la table du Champérier. La même année, il décroche le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France. En 2008, il décroche sa première étoile puis sera récompensé cinq ans plus tard en 2012 d'une seconde étoile Michelin.

Sacré pour le challenge colossal d'un nouvel hôtel cinq étoiles au milieu des vignes, et par la richesse du terroir champénois. Le chef s'adapte au climat. Découvre. Prend le temps de vivre. Rencontre les producteurs, visite les caves. Un regard frais sur la culture de Champagne et son terroir lui imposent d'un principe la cuisine locale. Six mois plus tard, le Chef décroche une première étoile au Guide Michelin 2015 pour le restaurant Le Royal.







# SOINS DU VISAGE SUR-MESURE



06



# SOINS DU CORPS



07



