

Relais de Margaux

Bien-être et bien vivre en Médoc

RELAIS DE MARGAUX

Depuis janvier 2006, le Relais de Margaux hôtel 4 étoiles Luxe niché au cœur du Médoc, offre à ses hôtes un site hôtelier unique en Aquitaine.

Entre estuaire et océan, à quelques encablures de Bordeaux - la capitale girondine qui a joliment fait peau neuve - et du Bassin d'Arcachon, le Relais de Margaux, situé à quelques pieds de vigne des plus grands crus du Médoc, présente ses nouvelles infrastructures d'envergure : à l'art de vivre « à la française » qu'a su développer ce prestigieux établissement depuis 1997, il faut en effet désormais ajouter le souci du bien-être, avec un espace balnéothérapie flambant neuf situé directement à côté de l'hôtel et répondant au nom de « Spa Harmonia de Margaux ». Et, sur les 55 hectares de son domaine, le Relais de Margaux a créé le « Golf de Margaux », un golf 18 trous bénéficiant d'un environnement préservé aux vallonnements baignés par la Gironde. La « Brasserie du Lac » commune aux nouveaux équipements vient compléter cette extension et l'offre initiale du restaurant gastronomique « L'île Vincent ».

Un ancien relais de campagne

Planté sur ce qui était autrefois l'île Vincent, entre vignes et pâturages, l'ancien domaine viticole, rattaché à Château Margaux jusqu'en 1984, fut d'abord transformé en relais de campagne avant de subir d'importantes rénovations et de bénéficier du triplement de sa capacité d'accueil entre 1997 et 2006, sous la houlette du groupe Belhotel et de son PDG Jacques Delcroix. Résultat d'un investissement à hauteur de 21 millions d'euros, le Relais de Margaux d'aujourd'hui peut satisfaire à la demande d'une clientèle internationale exigeante et répondre à des besoins multiples en matière d'accueil haut de gamme : tourisme d'affaires avec ses 11 salons de séminaires pouvant accueillir de 10 à 350 personnes et son hélisurface ; oenotourisme grâce à son implantation sur la route des vins du Médoc, riche de ses crus exceptionnels et de ses châteaux qui ouvrent de plus en plus souvent leurs portes au public ; tourisme de proximité avec l'organisation de cocktails et banquets ; tourisme de détente et de loisirs, enfin, avec 100 chambres - dont 8 suites et 6 junior suites - griffées de luxe et de raffinement, de styles anglais ou bordelais, le « Spa Harmonia de Margaux » et le « Golf de Margaux » ainsi qu'une piscine, un court de tennis, un terrain de volleyball et un ponton sur la Gironde. Le tout entouré d'une nature généreuse et authentique.



Grande table et grands crus

Qui dit prestige dit encore grande table : avec Pascal Dezutter comme chef d'orchestre, le Relais de Margaux devient une halte gastronomique incontournable sur la route des vins du Médoc. Ce jeune chef belge, second de cuisine depuis 3 ans au Relais de Margaux s'est vu récompensé pour son investissement, son sérieux, sa fidélité et son savoir faire. Pascal Dezutter a acquis son savoir culinaire auprès de restaurants 1 macaron Michelin en Belgique « Le Sanglier des Ardennes » à Durbuy, « Le Maréchal » à Mons mais aussi au cours de stage à l'école « Le Nôtre » avant d'être semi-finaliste au concours « Prosper Montagné » 2003. Au restaurant gastronomique « L'île Vincent » ou à la « Brasserie du Lac », cet amoureux des produits du terroir décline, selon les saisons, ses spécialités en « Asperges déclinées fondantes, mousseuses, croquantes et carpaccio de foie gras cru », « Le Rouget cuit à la planche, parfum de chorizo et poireaux crayon en piperade », « Riz noir vénéré en sushi panné à la coco,

baguette de thé vert et wasabi au kiwi », « Le Risotto Arborio crémeux aux éclats d'asperges, dentelle de parmesan ». C'est à une gastronomie à la fois traditionnelle et inventive, légère et raffinée qu'est convié l'hôte des tables du Relais de Margaux. Le choix vous est donné de la découvrir dans l'environnement contemporain et décontracté de la « Brasserie du Lac » dont la terrasse offre une vue exceptionnelle sur le golf et les îles de la Gironde ou, si vous aimez une atmosphère plus cosy, de découvrir le restaurant gastronomique « L'île Vincent » au chaleureux décor pastel tout d'élégance où les lumières se disputent les reflets des verres en cristal et des couverts en argent. Aux beaux jours, la salle du restaurant gastronomique, aménagée dans les anciens chais des années 1800, se prolonge d'une belle terrasse fleurie et ombragée. Deux écrans dont vous rêviez pour découvrir les vins les plus convoités du monde : châteaux Margaux, Lascombes, Mouton-Rothschild, Rauzan-Ségla, Latour, Labégorze-Zédé...

Le vignoble du Relais de Margaux

Depuis le mois de Juin 2002, Monsieur Jacques Delcroix, propriétaire du Relais de Margaux, a acquis le « Château Lalaudey » situé entre Margaux et St Julien sur les plus hautes croupes de graves tertiaires de l'AOC Moulis.

A 15 minutes du Relais de Margaux, un magnifique château a été créé pour accueillir les hôtes du Relais de Margaux. De la dégustation classique à la visite du vignoble en passant par une animation ou un dîner dans la magnifique salle de banquet donnant à la fois sur le cuvier et le chai, tout a été pensé pour que ce lieu soit aussi luxueux que le Relais de Margaux.

Le premier millésime réalisé en 2002 a été couronné de deux étoiles au Guide Hachette au même titre que Château Poujeaux et que Château Chasse-Spleen. Ce même millésime a été retenu par le Guide Parker.

Le Château Lalaudey AOC Moulis 2005 a été récompensé par une Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris.

« Le 19^{ème} », une cuvée particulière en appellation Listrac est spécialement vinifiée en exclusivité pour la « Brasserie du Lac » du Relais de Margaux.

« L'Estivale de Lalaudey », un rosé délicat à l'attaque fraîche et nerveuse sera votre compagnon des longues soirées d'été. Le Château Lalaudey c'est « un château, 2 couleurs et 3 appellations » au service du Relais de Margaux.



Meeting & Resort Hotel **** Luxe
Golf & Spa



L'Équipe

Une équipe de passionnés

Accueillir, animer, gérer, veiller au bien-être de leurs clients, c'est leur métier. Avec leurs équipes, ils sont les garants de la réussite du Relais de Margaux.

Jacques DELCROIX

Président Directeur Général

Docteur en droit et en philosophie, licencié en sciences politiques et en notariat, Jacques Delcroix est administrateur de sociétés dont plusieurs établissements hôteliers en Belgique, son pays natal, ainsi que du plus important centre de balnéothérapie belge. Il est également administrateur du Château Lalaudey, propriété viticole en appellation Moulis. Ancien avocat, ancien responsable politique et ancien conseiller municipal de Bruxelles, ce passionné de football et d'opéra préside depuis 1997 aux destinées du Relais de Margaux avec un dynamisme dont témoigne le développement actuel de l'établissement.

Marc BONIVERT

Directeur Général

Diplômé de l'Institut supérieur de gestion hôtelière internationale de Namur, en Belgique, et de l'École hôtelière provinciale de Namur, Marc Bonivert dirige Le Relais de Margaux depuis 1997. Après des débuts au Ramada de Londres, il a notamment exercé les fonctions de directeur de la restauration à l'Hôtel-Palace Métropole, fleuron de l'hôtellerie bruxelloise. Sa carrière dans l'hôtellerie et la restauration haut de gamme lui a permis d'acquérir une solide expérience et de maîtriser parfaitement tous les rouages d'un établissement tel que Le Relais de Margaux.

François BLANCO

Directeur Commercial et Marketing

Diplômé d'une Maîtrise Science et Technique en management hôtelier, François Blanco est entré au Relais de Margaux le 1^{er} juin 2005. D'abord stagiaire en Management Training au Relais de Margaux en 2000, il est maintenant en charge d'une équipe de 7 personnes afin d'assurer la commercialisation de toute l'entreprise. De 2001 à 2005, il a travaillé comme commercial junior chez Forest Hill à Paris avant de poursuivre dans le groupe Alliance Hospitality par le biais de sa franchise Holiday Inn où il occupait le poste de Responsable Commercial Grands Comptes.

Thibault BASQUE

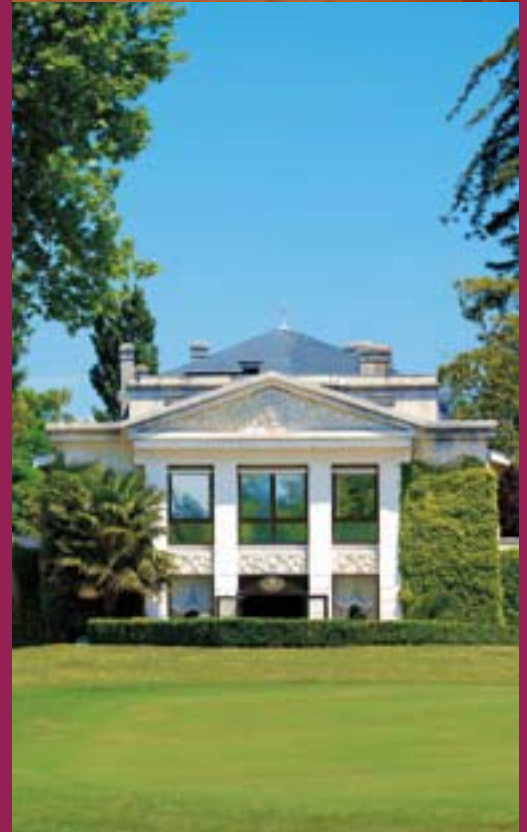
Directeur de Salle

C'est à l'école hôtelière de Talence, reconnue en Aquitaine, que Thibault Basque a été formé comme le fut sa maman.

Ses parents étant restaurateurs, Thibault Basque a découvert très jeune la saveur des plats qui mitonnent sur les fourneaux, l'importance du sourire et de la disponibilité du service en salle.

Guidé par la passion du sport, Thibault Basque se retrouve rapidement adjoint puis gérant d'un « Club House ». Cette opportunité lui permet de s'adonner au Golf tout en exerçant son métier de gestionnaire et de fédérateur d'équipe. Directeur de Restaurant puis Directeur délégué d'un petit hôtel situé sur un terrain de golf, il prend le poste de Maître d'hôtel de la « Brasserie du Lac » au Relais de Margaux.

Très impliqué dans la gestion de son service il devient Directeur de Salle. Il gère maintenant une équipe de 25 personnes qui assurent chaque jour le service de nos très nombreux clients tant à la « Brasserie du Lac » qu'au restaurant gastronomique « L'Île Vincent » sans oublier les salons de séminaires et banquets.



Pascal DEZUTTER*Chef des cuisines*

Sorti avec l'équivalent d'un CAP et d'un BEP d'une école hôtelière belge, Pascal Dezutter peut s'enorgueillir d'un beau parcours auprès de maisons étoilées en Belgique dont la plus célèbre et reconnue est « Le Sanglier des Ardennes » à Durbuy. Après un passage à l'école « Le Nôtre » et un très bon résultat de semi-finaliste au concours Prosper Montagné 2003, il intégrera l'équipe du Relais de Margaux dans le but de découvrir les atouts gastronomiques de notre région. Second de cuisine depuis lors il a participé activement à la création et à l'évolution de la cuisine tant au niveau de la « Brasserie du Lac » que du restaurant gastronomique « L'île Vincent » sans oublier le département séminaires et banquets. Ces bases solidement acquises lui permettent aujourd'hui de tenir les rênes d'un département qui se compose de pas moins de 25 cuisiniers. Inspiré par les produits du terroir et le fil des saisons, Pascal Dezutter sait marier sa cuisine avec les meilleurs vins.

Alexandra MARINIER*Responsable de Réception*

Après un Bac de littérature et un BTS en hôtellerie et restauration obtenu à Chamalières (63), c'est au sein du groupe Accor qu'Alexandra fera ses premières armes. D'un établissement de 65 chambres à une grande entreprise de 224 chambres elle a pu acquérir le savoir et les réflexes indispensables à l'exécution de son métier d'accueil.

Cristel TOUZE-DURAND*Directrice du Spa Harmonia de Margaux*

Après un bac littéraire et une formation en psychologie, Cristel Touzé-Durand s'est passionnée pour les métiers de l'esthétique. Diplômée de l'École Cécile Briat en 1989, elle a débuté en tant qu'esthéticienne dans un institut, puis a intégré la société YVES SAINT LAURENT. Responsable d'un point de vente, puis formatrice et commerciale au sein du même groupe pour VAN CLEEF & ARPELS. Impliquée dès le début dans le projet du Spa Harmonia de Margaux, elle a participé activement à sa conception : Élaboration de la carte de soins, choix des matériels, recrutement de l'équipe. Elle est actuellement en charge d'une équipe de 14 personnes dévouées à la détente et au bien-être de nos clients.

Pierre SERVEL*Directeur du Golf de Margaux*

Licencié en sciences et techniques des activités physiques et sportives à l'université de Montpellier, ingénieur-maître en management et gestion des organisations sportives, Pierre Servel, dès ses études, est « tombé » dans le golf : il a en effet passé un an à l'Académie internationale des métiers du golf à Baillargues, dans l'Hérault. Avant d'intégrer Le Relais de Margaux, début 2005, il a notamment occupé la fonction d'adjoint de direction au Golf international de Lacanau-Océan et travaillé également au Golf de Spérone, en Corse.



Meeting & Resort Hotel **** Luxe
Golf & Spa

L'Hotel

*Le Relais de Margaux :
Luxe, calme et raffinement*

« Je ne suis pas certain que le paradis existe, mais ici, je le vois ». S'il est une formule qui sied à merveille au Relais de Margaux, c'est bien celle-ci. Au cœur de la plus méridionale des appellations médocaines, dans un domaine de 55 ha de verdure baigné par la Gironde, Le Relais de Margaux affiche un charme et un raffinement qui en font désormais une référence incontournable en matière d'hôtellerie de luxe. Entre vignes et pâturages, cet ancien domaine viticole, rattaché à Château Margaux jusqu'en 1984, fut pendant plus d'un siècle propriété d'une grande famille bordelaise, les Vincent de Cantenac. En 1985, Le Relais de Margaux devint un accueillant relais de campagne, avant d'être repris, en 1997, par la société Belhotel dont le PDG, Jacques Delcroix, de rénovations en agrandissements, décida d'en faire ce que ce 4 étoiles Luxe est devenu désormais : un bijou de raffinement, d'intimité et de bien-être unique en Aquitaine. Un ancien château bourgeois bénéficiant tant de son authenticité que du confort le plus recherché, le tout dans une nature joliment préservée.

Depuis juin 2005, 100 chambres sont à disposition de la clientèle :

- 16 chambres Club (30 m²), nichées au cœur du bâtiment historique, accueillantes et chaleureuses, de style typiquement bordelais.
- 42 chambres Prestige (35 m²), ajoutées en 1998, très lumineuses et prolongées d'un petit salon et d'un sas d'accueil. Style « british » en prime.
- 28 chambres Harmonie (37 m²), construites début 2005 dans une nouvelle aile annexée à l'Espace balnéo, chaleureuses avec leurs boiseries de chêne et leurs murs blanchis à la chaux, certaines communicant entre elles, idéales pour un séjour en famille.
- 6 chambres Junior Suite (40 m²), apparues en 2004 dans la nouvelle aile, avec accès direct à l'Espace balnéo, également revêtues « chêne et chaux » et prolongées d'une terrasse privative donnant sur le lac du golf.
- 8 Suites (70 m²), situées dans les différents bâtiments, qui allient l'espace, le confort et la vue panoramique.



L'HOTEL

Au cœur de la partie historique du Relais de Margaux, juste avant de vous attabler au restaurant, le bar-salon tout de poutres et de pierres, propose une carte réunissant cocktails, apéritifs, alcools de prestige... Avec, en prime, une partie de billard pour se mettre en appétit ou finir la soirée.

Egalement lieu de séminaires et banquets, Le Relais de Margaux offre 11 salons ouvrant sur le parc, équipés de matériels neufs et pouvant accueillir des réunions de travail, des banquets et événements jusqu'à 350 personnes.

Ici pourrait s'arrêter la chanson... A croire qu'avec ses vignes descendant en pente douce vers la Gironde, le Médoc n'aurait pas d'autres charmes à livrer au visiteur que... Le Relais de Margaux... et les meilleurs vins du monde, ce qui, au total, n'est déjà pas si mal... Et pourtant, même si c'est bien sa route des vins qui permet de pénétrer du sud au nord cette langue de terre piquée entre estuaire et océan, celle-ci recèle bien des richesses éparpillées de Ludon-Médoc au Verdon-sur-Mer. Voyez ces églises romanes tout en rondeurs, comme assoupies entre vignes et ciel, qui jalonnent votre itinéraire. Ici, pointe un colombier ; là, un petit port sans tape à l'œil attend sagement le visiteur de passage. A quelques tours de roues de Margaux, le bac de Lamarque vous emmènera jusqu'à Blaye, sur la rive droite de l'estuaire, où veille l'imposante citadelle... Déjà un autre monde... Et puis, bien sûr, de Margaux à Saint-Julien en passant par Moulis, Pauillac et Saint-Estèphe, des plus discrets aux plus improbables, les châteaux viticoles parlent des grands crus comme les grains d'un chapelet d'une prière.

Mais Le Relais de Margaux offre encore cet avantage d'être proche de Bordeaux (30 minutes), une capitale régionale qui s'est récemment refait une beauté, et à peine plus loin des plages de l'Atlantique, qui sortent le grand jeu du côté du bassin d'Arcachon et de la Dune du Pyla.

Niché là, entre ciel et mer, Le Relais de Margaux conjugue avec bonheur tous ses atouts : authenticité et modernité, confort et raffinement, charme et bien-être.



Meeting & Resort Hotel **** Luxe
Golf & Spa

« L'Île Vincent »

une table gastronomique orchestrée par Pascal Dezutter

« Canard confit au naturel, croustillant à la mousse de fèves », « Homard arrosé au beurre, bouillon en chaud froid et jus de persil simple », « Asperges déclinées fondantes, mousseuses, croquantes, carpaccio de foie gras cru », « Saint-Pierre en pointes dorées au beurre 1/2 sel, polenta crémeux en cappuccino, gratin de blettes », « Cœur de rumsteak cuit au sautoir, tatin d'échalotes confites au jambon des Ardennes, blinis à la Tomme de montagne », « Charlotte chocolat grand-mère revisitée, le blanc crémeux, le lait fruité et le noir amer », « Financier crémeux, croquant de pistaches rafraîchi à la verveine citron »... Décliner les préparations créatives et raffinées du chef Pascal Dezutter, qui n'a pas pour rien fréquenté quelques grands chefs du plat pays, suffirait presque au bonheur du gastronome. Mais si l'on ajoute au cocktail de saveurs servi au Relais de Margaux le charme des pierres de Bordeaux soutenant l'ancien chai qui abrite le restaurant gastronomique, les tons pastels de la déco, toute de douceur et de raffinement, les lumières qui jouent en harmonie avec l'argenterie et la cristallerie, alors l'on saura bien vite que le bonheur existe. Ceux qui préféreront l'ombre de la terrasse bénéficieront de la somptueuse nature où est niché le Relais. Le service, stylé et discret, fait le reste. Enfin, que dire de la cave

du Relais de Margaux sinon qu'elle recèle des trésors venus des vignobles alentours et dont les noms font rêver de toute éternité : Château Margaux, bien sûr, mais encore Lascombes, Latour, Mouton-Rothschild, Rauzan-Ségla, Malescot Saint-Exupéry...

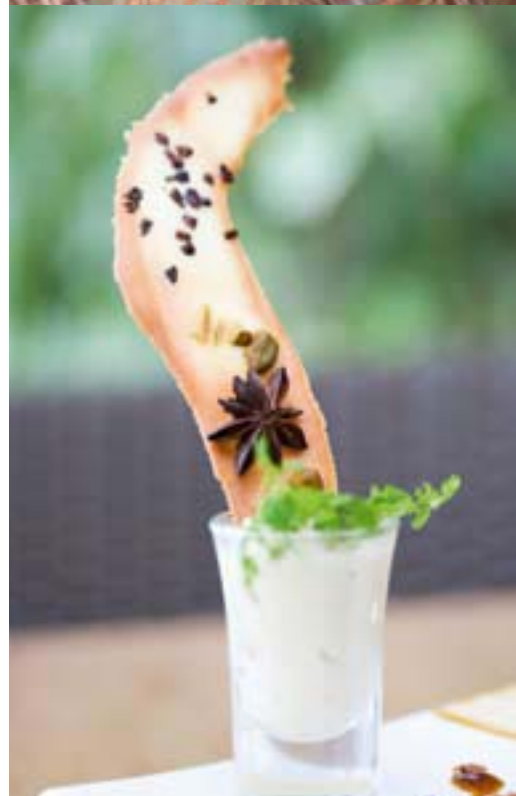


« Brasserie du Lac »

un cadre contemporain pour un grand moment de détente

Pascal Dezutter dirige également les cuisines de la brasserie, implantée au cœur des nouveaux bâtiments, à proximité de l'espace de balnéothérapie et de bien-être du « Spa Harmonia de Margaux ». Ouvert tous les jours pour une restauration continue de midi à 22 heures, l'établissement panoramique, ceint de grandes baies vitrées offrant une vue imprenable sur le golf et les îles de l'estuaire, propose une cuisine inspirée des produits du terroir, à la fois traditionnelle et inventive comme : « Croquant de Gruyère chaud, tartine gourmande au jambon d'Ardenne », « Foie gras poêlé, crumble au pain d'épices, jus aromatisé au gruë de cacao », « Jeunes primeurs craquants, copeaux de Reggiano, pain frotté à la tomate », « Bar entier en

classique Belle Meunière », « Magret de canard farci au foie gras, crêpes de pommes de terre et jus à la réglisse », « Blanquette de veau du Périgord à l'ancienne, champignons boutons et riz façon pilaw », « Bonbon tout chocolat au lait fruité et sorbet à la passion », « Le Paris-Brest et crème légère au pralin ». Le tout mis en valeur par un service rapide et décontracté. A souligner : depuis leur table, les convives bénéficient de la vue sur les cuisines. A l'apéritif ou après le repas, ils peuvent également passer un moment de détente au bar, dans le coin salon équipé d'une cheminée. A la carte du bar, sont proposés cocktails, apéritifs, bières au fût et digestifs.



Meeting & Resort Hotel **** Luxe
Golf & Spa

Un golf 18 trous entre estuaire et vignobles

C'est un véritable parcours de professionnel que le Relais de Margaux a inauguré le 1^{er} janvier 2006 : un golf 18 trous (par 71 de 6 048 mètres) qui se déploie de vallonnements en îlots sur 45 hectares, tout autour des bâtiments, face aux îles passant sur l'estuaire de la Gironde et au voisinage immédiat du prestigieux vignoble de Margaux.

Dans une nature préservée toute vêtue de vert tendre, les inconditionnels de la petite balle blanche devront affûter leurs fers pour ne pas succomber au charme des paysages offerts à leur vue. Les plus entraînés apprécieront le par 3 de 150m, ou le green du 12, îlot défendu par la Gironde, ou encore termineront leur parcours au 18 par un survol risqué du grand lac dessiné au cœur du golf. Pour l'entraînement, un practice de 21 postes a été prévu, avec en outre un putting green, un chipping green et un atelier de sortie de bunker, ainsi qu'une boutique dédiée au golf et une belle brasserie avec terrasse pour jouir du paysage en toute sérénité.

C'est Olivier Dongradi qui a dessiné le parcours, architecte spécialisé connu pour avoir déjà réalisé notamment ceux de Mont-Griffon et du Château d'Augerville à Paris ou de Maison Blanche à Genève.

Parcours 18 trous, par 71

Repère blanc 6048 mètres

Repère jaune 5584 mètres

Repère bleu : 5146 mètres

Repère rouge : 4651 mètres

Slope SSS

Slopes hommes : 133/126

SSS homme : 71,9/69,4

Slopes femme : 131/122

SSS femme : 72,5/69,4

Coup à maîtriser

Tous les coups de golf sont absolument nécessaires, tant sur la mise en jeu qu'aux approches, surtout si un peu de vent s'invite.

Difficulté du parcours

Elle peut venir des pièces d'eau mais il existe toujours une solution pour les éviter.



L'étroitesse des trous en forêt pour les départs des très bons joueurs leur apportera une enivrante pression de challenge à laquelle ils prendront beaucoup de plaisir.

Pour les joueurs débutants ou irréguliers : contrôler votre slice à la mise en jeu et ce parcours vous ravira.

Relief du terrain

Plat avec quelques vallonnements pour varier les coups.

Nombre de balles

Une demi-douzaine suffira.

Trous les plus difficiles

Le 11, par 4 très étroit en forêt avec une mise en jeu précise et un bon second coup.

Le 14, très large au début pour se terminer avec une approche délicate en attendant l'agrandissement du green.

Occasions de Birdie

Le 1, court par 4, simple si vous êtes déjà chaud.

Le 4, très court par 4.

Le 15, si vous êtes long, ce par 5 peut vous sourire.

Greens

Ils pitchent déjà bien et tiennent la ligne sans être trop rapide.

Accès parcours

Licence FFG et carte verte.

Practice

21 postes dont 10 couverts.

Possibilité de départ sur herbe.



Spa Harmonia de Margaux

Bains & Soins

Se ressourcer en douceur

La philosophie du bien-être développée par Le Relais de Margaux s'adresse à tous ceux qui entendent trouver là bien plus qu'un havre de charme et d'élégance, mais encore une sérénité du corps et de l'esprit.

Retrouvez les voies de la plénitude grâce à des rituels de soins personnalisés prodigués par des professionnels incontestés (masseurs kinésithérapeutes, ostéopathe, esthéticiennes) qui exercent l'art du cocooning dans l'espace de balnéothérapie et de bien-être ouvert le 1^{er} juin 2005.

Une atmosphère épurée laissant place à la lumière

Vous apprécierez le chaleureux décor de pierres naturelles et boiseries cosy planté sous une voûte étoilée. Avec, toujours, pour horizon les souriants vallonnements du golf ou l'estuaire majestueux de la Gironde.

Bénéficiant d'un accès direct depuis l'hôtel, les dix-sept cabines aménagées autour d'une piscine centrale chauffée accueillent les clients pour les soins du visage et du corps.

Une quête perpétuelle du mieux-être

Au choix : des soins de balnéothérapie High Tech, des massages du monde (thai, californien, shiatsu, tao, ayurvédique...) ou le fameux massage Harmonia, massage relaxant « maison », inspiré de techniques du monde entier, créé par l'équipe de masseurs-kinésithérapeutes.

Au gré de vos envies, choisissez l'espace mauresque au décor arabisant : passez des volutes de vapeur à l'eucalyptus du hammam, au sauna, ou encore, abandonnez-vous à des rituels de soins orientaux inspirés de méthodes ancestrales.

Envie de travailler votre corps grâce à la plaque vibrante Fitvibe, un appareil révolutionnaire, ou avec des instruments de musculation classiques ? L'équipe de kinésithérapeutes et l'ostéopathe sont présents pour vous coacher.

Les golfeurs apprécieront des réponses adaptées à leurs besoins. Des massages et du coaching spécifiques ainsi que des techniques ostéopathiques personnalisées répondant aux pathologies de ce sport.

Une salle de repos avec terrasse solarium face au golf et un restaurant avec accès direct où l'on peut déjeuner en sortie de bain complètent l'ensemble.

Des formules de séjours exclusifs et thématiques combinent le bien-être du corps au régal de la table, à la découverte des vignobles ou la pratique du golf...



Tout, ici, a été prévu pour que chacun se réconcilie avec son corps à son rythme, en toute « zenitude »...

Laissez-vous aller à des sensations inédites grâce aux soins développés par nos marques partenaires :

Il était naturel que Le Relais de Margaux et Thalgo se rencontrent au bord de la Gironde. Depuis plus de 40 ans, le groupe Thalgo, présent dans plus de 85 pays, valorise les richesses et le potentiel de la mer grâce à des produits de beauté destinés aux soins du corps et du visage et des compléments nutritionnels aux actifs marins particulièrement adaptés à la balnéothérapie.



C'est en collaboration avec des professionnels du monde entier que Thalgo développe des soins plus holistiques, empreints d'un esprit cocooning.

Thalgo fournit également les produits d'accueil mis à disposition dans les chambres, afin de susciter l'envie de les découvrir et, qui sait, de prolonger le désir jusqu'au Spa.



TERRAKÉ

Marque de beauté et de bien-être ultime exclusivement dédiée aux Spa.

Quatre univers inspirés de la naissance du monde, quatre univers de sensations originelles retrouvées : Terra Magica, Eaux Primordiales, D'Air et de Lumière et Végétal Luxuriant.

Chaque rituel vous fait vivre une expérience absolue, comme autant de moments d'harmonie parfaite entre le plaisir des sens et le lâcher-prise de l'esprit.

Laissez-vous surprendre...Les forces de la terre vont nourrir, embellir votre corps, votre esprit et peut-être votre âme...



La Sultane de Saba®

A travers ses produits authentiques et originaux, à travers ses soins aux mille couleurs et senteurs, La Sultane de Saba se donne pour vocation de faire rêver, de partir en voyage, à la découverte d'horizons lointains, vers les pays du soleil où le corps et l'esprit reviennent à la source de la détente et du repos.



Appel gratuit (depuis un poste fixe)

	0800 800 136
	00800 0800 8088
	866 676 2416
	866 676 2417

Autros Pays (appel non surtaxé) : 0033 5 620 777 40
www.thalasso-line.com



Meeting & Resort Hotel **** Luxe
 Golf & Spa

