

## La nouvelle Cuvée 2013 au Château de Bagnols

Au Château de Bagnols, deux **grandes nouveautés** ont eu lieu cette année :

### Une nouvelle Directrice

**Emilie PAJEVIC** a repris les rênes du Château depuis Mars après avoir travaillé plusieurs années pour un groupe hôtelier haut de gamme de montagne. Elle a une vision différente du Château et un challenge : rendre plus **unique et exceptionnel** ce qui est déjà considéré comme l'**un des plus beaux Château-Hôtel** du monde.

*«J'aimerais donner un souffle nouveau au Château de Bagnols»*

-Emilie PAJEVIC



### Un nouveau Chef de cuisine



Le **nouveau Chef** de Cuisine du Château de Bagnols arrive directement du **Royal Mansour** à Marrakech. **Jean-Alexandre OUARATTA** a cuisiné avec les plus grands comme **Paul BOCUSE** et **Yannick ALLENO** et son précieux savoir-faire a été acquis grâce à son travail dans des **restaurants étoilés** comme le Palace Le Meurice (3 étoiles Michelin) et le Palace Le Cheval Blanc (2 étoiles Michelin).

Ainsi le Château de Bagnols, lieu incontournable situé dans le **pays des Pierres Dorées**, propose de **nouvelles cartes** : «Menu Bistronomique» et «Menu Gastronomique» pour des déjeuners d'affaires conviviaux en toute simplicité ou des **dîners uniques** à la découverte de **saveurs inédites**.

Formules : **Menu Bistronomique** à partir de 34€ le midi et **Menu Gastronomique** le soir et les week-ends à partir de 65€.

### INFORMATIONS ET RESERVATIONS

[www.chateaudebagnols.com](http://www.chateaudebagnols.com)

Tél : +33 (4) 74 71 40 00 / Fax : +33 (4) 74 71 40 49

