



LES SOURCES DE CHEVERNY
VAL DE LOIRE

LIVRET D'ACCUEIL

Bienvenue aux Sources de Cheverny, hôtel entièrement dédié à l'Art de Vivre à la française. Ce chaleureux écrin est le deuxième chapitre de notre histoire au coeur des vignes françaises et vient écrire le début de notre collection des hôtels du vignoble.

Cet établissement, nous l'avons voulu comme une invitation au repos, à la contemplation et à l'épicurisme. Une maison de famille où l'on se sent bien, une parenthèse de nature pour lâcher prise et se ressourcer.

Cette parenthèse ne serait possible sans l'excellence de nos équipes. Tels les meilleurs artisans de leur art, nos collaborateurs viennent chaque jour sublimer l'expérience sensorielle de nos clients.

La richesse de notre maison, c'est donc vous, qui nous rejoignez aujourd'hui, et nous comptons sur vous pour perpétuer ses belles valeurs d'exception et de générosité.

Alice et Jérôme Tourbier
Fondateurs





Le groupe Les Sources de Caudalie a été créé en 1999 avec la construction du premier hôtel portant le même nom, sur les parcelles du Château Smith Haut Lafitte, au coeur du vignoble des Graves.

Dirigé par Alice et Jérôme Tourbier, le groupe Les Sources de Caudalie est entièrement dédié à l'Art de Vivre à la Française, à l'amour des bonnes et belles choses.

Notre ADN s'est construit depuis 20 ans autour de 5 marqueurs forts que sont : l'oenologie, le bien-être, la nature, la gastronomie et l'art & la culture.

Avec l'ouverture des Sources de Cheverny, nous créons la première collection française des hôtels du vignoble. Notre ambition est de proposer à nos clients une expérience hôtelière inoubliable dans chacune des régions viti-vinicoles que notre pays peut offrir.

RENDRE À LA NATURE CE QU'ELLE NOUS APPORTE AU QUOTIDIEN

À Cheverny, la vigne et la forêt sont omniprésentes dans l'environnement de l'hôtel. Nous nous devons de les préserver et croyons en un tourisme raisonné et tourné vers la nature.

- Réduction drastique des emballages plastiques de tous les produits logotés
- Développement d'une solution éco-responsable pour nos amenities
- Recyclage et compost sont nos meilleurs amis
- Mise en place de fontaines à eau et bouteilles en verre pour l'eau proposée en chambre
- Sensibilisation des clients sur la consommation d'eau courante
- ...



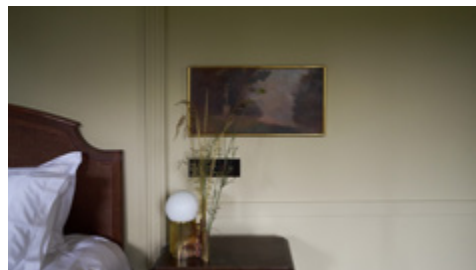
AUTHENTICITÉ

Aller à l'essentiel,
retourner aux sources



BIEN-ÊTRE

Tout oublier,
se retrouver



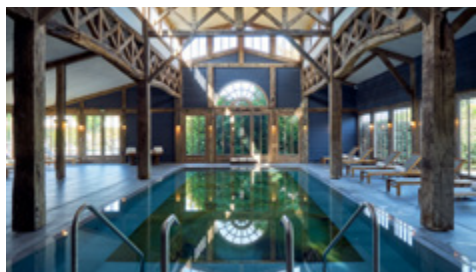
ÉMOTION

Susciter la joie, la surprise,
l'enchantement...



GÉNÉROSITÉ

Donner pour
mieux recevoir



EXCEPTION

Vivre une parenthèse
d'exception



LES SOURCES DE CHEVERNY
VAL DE LOIRE



UN HAMEAU OÙ RÈGNENT QUIÉTUDE ET DOUCEUR DE VIVRE

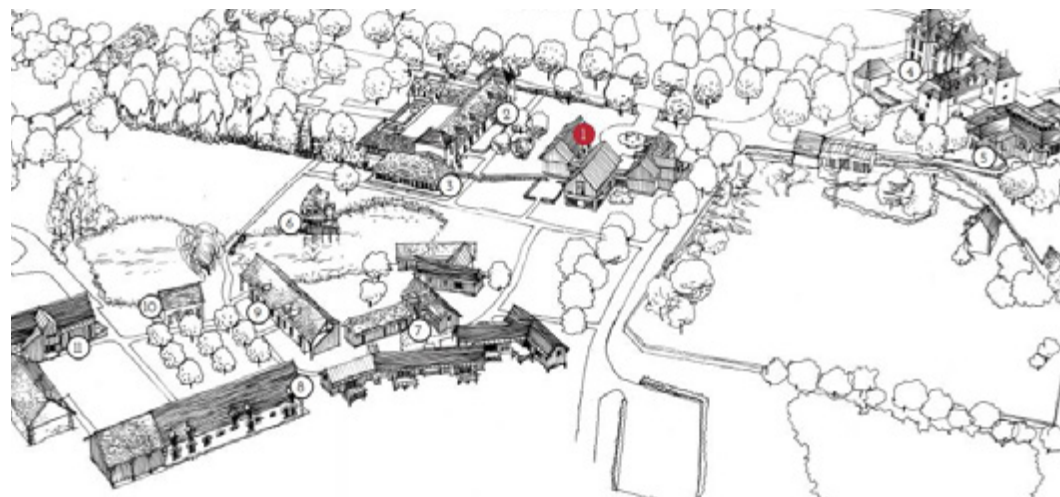
Au coeur du Val de Loire, région chargée d'histoire et d'éblouissants châteaux, les Sources de Cheverny témoignent avec grâce de la beauté des oeuvres architecturales du temps passé.

Son domaine, entre vignes et forêt, est un havre de paix pour quiconque aime la nature et souhaite se ressourcer. Le temps y a appris à flâner et semble avoir trouvé la meilleure des cachettes pour s'arrêter et vivre l'instant présent.

Les 49 chambres et suites invitent au dépaysement grâce à leur décoration chinée, au charme unique. Sur des thèmes régionaux, elles évoquent la faune, la flore ou encore les précieux témoins du passé.

Deux restaurants et un bar à vin viennent parfaire l'expérience. Frédéric Calmels et son équipe ont à coeur d'y travailler des produits frais, locaux et de saison en mettant le terroir, la forêt solognote et les jardins du Val de Loire à l'honneur.

Enfin, le Spa des Sources propose des produits cosmétiques Caudalie et leurs soins uniques et brevetés à base d'extrait de vigne et de pépins de raisin.



LA RÉCEPTION

1/ Le Coeur des Sources

L'HÉBERGEMENT

- 4/ Le Château du Breuil
- 6/ Le Baron Perché
- 7/ Le Hameau du Marais
- 8/ La Maison des Fleurs

LES ACTIVITÉS

- 5/ Le Spa des Sources

LA RESTAURATION

- 2/ L'Auberge et bar à vins
- 3/ Restaurant Le Favori
- 9/ La Maison des Fruits
- 10/ La Cachette du Sonneur
- 11/ La Grange aux Abeilles

LE CHÂTEAU DU BREUIL

Dressé à la lisière de la forêt, il abrite 13 chambres et suites aux boiseries et cheminées exhalant de délicates ondes châtelaines. Un peu caché et à l'écart du domaine, ce château préservé donne l'impression d'y être seul au monde. L'atmosphère qui y règne et les meubles ancestraux sont le reflet d'un bâtiment chargé d'histoire.

#	Nom	Catégorie
1	Petit Poucet	Supérieure
2	Anne-Julie	Junior Suite
3	Le Brocard	Junior Suite
4	Sidonie	Supérieure
5	Le Chêne	Prestige
6	Ex-voto	Prestige
7	Noria	Suite
10	L'Endroit	Supérieure
11	L'Envers	Junior Suite
12	La Futaie	Junior Suite
14	Le Cerf	Suite
15	Luciole	Supérieure
16	Cassiopée	Suite



LE BARON PERCHÉ

Le Baron Perché est une suite iconique qui nous rappelle les cabanes boisées des forêts avoisinantes et leurs belvédères. Avec sa tour, il trône majestueusement sur l'ensemble du domaine. Clin d'oeil à la noblesse des châteaux régionaux. Les clients peuvent profiter d'un bain nordique privé sur la terrasse.

NB : Le Baron Perché est également un ouvrage littéraire italien. Le nom est venu de ce roman d'Italo Calvino.

#	Nom	Catégorie
20	Le Baron Perché	Suite Signature



LE HAMEAU DU MARAIS

Une ribambelle de cabanons indépendants se trouve le long du lac de la propriété. En bois naturel, ils se fondent en douceur dans la nature avoisinante, tandis que les toitures en tuiles, zinc ou ardoises propres à la région évoquent subtilement les villages alentour. Tournées vers l'extérieur, les terrasses privatives offrent une immersion en pleine nature, ainsi que le privilège de ne l'avoir que pour soi et d'en savourer la tranquillité.

#	Nom	Catégorie
21	Chevalier Guignette	Suite
22	Belle Sittelle	Suite
23	Pinson Siffleur	Suite
24	Balbuzard Pêcheur	Suite
25	Pie Bavarde	Suite
26	Courlis Cendré	Prestige
27	Passereaux	Prestige
28	Bergeronnette Grise	Prestige
29	Chardonneret Élégant	Prestige



LES MAISONS DES FLEURS ET DES FRUITS

Les maisons de pierre encadrent un charmant terrain, où l'on trouvait autrefois le verger du domaine. Leurs chambres sont la promesse d'escapades champêtres. Des teintes vertes profondes réhaussent les murs et évoquent l'attachement de la maison à la faune et la flore régionales.

#	Nom	Catégorie
30	La Cachette du Sonneur	Suite
31	Amélanche	Supérieure
32	Prunellier	Prestige
33	Libellule	Junior Suite
34	Coccinelle	Supérieure Comm
35	Églantier	Supérieure
36	Amandier	Supérieure
37	Belle Hélène	Junior Suite
38	Bigarade	Supérieure Comm
41	Prêle des Champs	Junior Suite
42	Coquelicot	Suite
43	Bleuet	Supérieure
44	Sauge	Supérieure
45	Chardon Ardent	Prestige
51	Molinie Bleue	Junior Suite
52	Stellaire des Bois	Prestige
53	Bruyère Cendrée	Prestige
54	Folle Avoine	Prestige
55	Mauve Sauvage	Prestige
56	Petite Centaurée	Supérieure



LA GRANGE AUX ABEILLES

ouverture printemps 2021

Cette maison de 6 chambres est pensée comme une dépendance qui accueillerait de grandes et joyeuses réunions familiales ou amicales, mêlant les générations et les styles de vie, en faisant la part belle à la convivialité notamment grâce à des chambres communicantes au rez-de-chaussée. Dans un esprit champêtre, elle s'inspire de la faune et de la flore de la région et fait écho à une ancienne grange située juste à côté. Les superbes terrasses de chacune des chambres ouvrent les perspectives sur la forêt et les champs environnants, procurant un sentiment d'évasion sans pareil.

#	Nom	Catégorie
61	La Rosée	Prestige
62	Le Pollen	Prestige
63	L'Apicultrice	Prestige
64	La Reine	Suite
65	Australe	Junior Suite
66	Boréale	Junior Suite



LE FAVORI

1 étoile Michelin

D'où vient son nom ? Le mot favori inspire un lieu à la fois haut de gamme et prestigieux. C'est aussi une référence au favori du roi, comme un clin d'oeil à la région du Val de Loire et ses châteaux. A sa tête, le chef Frédéric Calmels. Sa cuisine incarne les deux aspects du Val de Loire : le jardin de la France, ses allées potagères et nourricières, mais aussi les profondeurs des sous-bois aux notes intenses et sauvages.

L'AUBERGE

Entre ses murs de pierre et sous son imposante charpente de bois, ici l'on renoue avec des trésors oubliés pour tous les amoureux des recettes de grands-mères et de cuisine familiale française. La somptueuse cheminée domine majestueusement et réchauffe les coeurs autant qu'elle rôtit les meilleures pièces du boucher ou mijote de délicieuses préparations.

LE BAR A VIN

Partageant l'ancien chai du domaine avec l'Auberge, le bar à vins est un lieu convivial où les clients viennent prendre un verre en attendant leur table au restaurant, où dinent autour d'une planche de tapas. C'est également ici que se font les ateliers de découverte oenologique, animés par l'équipe sommellerie.



La Grand'Vigne

Afin de faire revivre une activité viticole anciennement présente au château, Alice et Jérôme Tourbier ont choisi de planter 6 hectares de vignes pour créer leur vin sous l'appellation Cour-Cheverny : La Grand'Vigne. Clin d'oeil et référence au restaurant étoilé du premier hôtel de leur collection des hôtels du vignoble.

La Grand'Vigne est composée à 100% de Romorantin, cépage endémique du Val de Loire importé de Bourgogne par François 1^{er}. Ce cépage est rare et unique, sa grande particularité est qu'il fonctionne de paire avec l'appellation Cour-Cheverny. Aucun autre cépage ne peut être utilisé pour produire un Cour-Cheverny et le Romorantin ne peut être utilisé dans une autre appellation.

La Grand'Vigne est un vin élégant et aromatique. Le Cour-Cheverny possède une belle aptitude au vieillissement.

L'éco-responsabilité étant un sujet important pour le groupe, Alice et Jérôme Tourbier travaillent ce projet avec un vigneron de la région : Philippe Tessier, qui partage les mêmes valeurs. La Grand'Vigne est un vin bio.





CODE DE CONDUITE

En rejoignant aujourd'hui l'équipe des Sources de Cheverny, vous devenez au quotidien les garants de l'image de notre hôtel 5 étoiles. Dans l'enceinte du domaine, votre attitude et votre comportement se devront d'être irréprochables.



- Sourire
- Avoir l'esprit d'équipe
- Être et rester positif
- Rester à l'écoute des clients
- Agir rapidement mais sans précipitation
- S'assurer du suivi de toute demande provenant du client
- S'informer pour être en mesure d'informer
- Respecter les lieux communs du personnel et leur propreté
- Respecter les périodes de pauses
- Les repas se prennent dans la salle dédiée
- Pas de chewing gum en service
- Pas de salutation entre collègues
- Pas de regroupement de personnel
- Pas de haussement de voix
- Pas d'éclat de rire
- Pas de cigarette en public
- Pas de téléphone portable pendant le service
- Ne pas utiliser les installations destinées aux clients (toilettes, etc.)
- Rien ne sert de courir



TENUE VESTIMENTAIRE

Pour vous assurer que votre tenue vestimentaire est appropriée, faites preuve de bon sens. Posez-vous simplement la question si, en tant que client d'un hôtel 5 étoiles, vous aimeriez être reçu par un collaborateur vêtu, coiffé, rasé, etc. comme vous l'êtes ?

Mesdames :

- Les cheveux longs ou mi-longs sont attachés de façon élégante avec des attaches discrètes et les colorations et coupes de cheveux restent classiques.
- Le maquillage est présent mais discret et élégant. Favorisez les teintes neutres et classiques.
- Les chaussures sont des escarpins de couleur neutre, en bon état, proprement cirés et entretenus. Les femmes de chambre portent des chaussures plates blanches, sobres et à lacets blancs.
- Les uniformes sont portés avec des collants de couleur chair.
- Les bijoux portés doivent rester sobres et élégants.

Messieurs :

- Les cheveux sont coiffés, nets et courts et les coupes de cheveux restent classiques. Pas besoin de forcer sur le gel.
- Les chaussures doivent être noires, unies, propres et bien cirées.
- Les lacets et chaussettes sont unis et de couleur foncée.
- Les accessoires (montres, boutons de manchette, etc.) sont simples et raffinés.

En cuisine

- Les vestes, toques, tabliers et torchons utilisés sont ceux fournis par l'hôtel. Les pantalons sont noirs.
- Les chaussures de sécurité sont obligatoires et propres.

DÉMARCHES ADMINISTRATIVES

Mise à jour des informations personnelles

Veillez informer votre référent RH, dans les meilleurs délais, de tout changement de coordonnées, de situation familiale ou de coordonnées bancaires. Un changement de RIB doit être fait avant le 25 du mois pour que le virement de votre salaire sur le mois en cours puisse le prendre en compte.

Demande de Congés Payés / Jours Fériés

La demande doit être faite auprès du manager référent et enregistrée sur Kélio. Reportez-vous aux conditions détaillées de votre contrat de travail.

Absences / Maladie

En complément de votre envoi d'arrêt de travail sous 48 heures, merci de prévenir par téléphone votre chef de service au plus tôt.

Mutuelle

La mutuelle entreprise est obligatoire et valable dès le 1^{er} jour de travail.

Visite médicale

Elle est obligatoire et réalisée sur votre temps de travail. Vous recevrez votre convocation par votre chef de service.

AVANTAGES COLLABORATEUR

Une nuit aux Sources de Cheverny

Venez vivre l'expérience des Sources de Cheverny le temps d'une nuit (pour tout employé confirmé en CDI).

Découvrir Les Sources de Caudalie, Bordeaux

90euros la nuit en chambre simple ou double avec petit-déjeuner.

Découvrir Small Luxury Hotels

Profitez de l'expérience des hôtels labellisés SLH, grâce à une remise de -50% sur la nuit dans les hôtels partenaires.

Remise aux restaurant

-10% sur la note globale en venant dîner dans l'un de nos restaurants des Sources de Cheverny (merci de prévenir le Directeur de votre réservation à l'avance).

Remise au Spa des Sources

15% de réduction sur vos soins (l'offre n'est pas valable pour l'accompagnant).

Cooptation

Recommandez une connaissance pour un poste à pouvoir dans un des deux hôtels du groupe. Si le recrutement et la période d'essai sont un succès, recevez une invitation pour 2 à l'Auberge.



- Au cœur du vignoble bordelais, l'hôtel se situe sur les parcelles de vignes du Château Smith Haut Lafitte.
- 1990 - Château Smith Haut Lafitte par Florence et Daniel Cathiard.
- 1999 - Les Sources de Caudalie par Alice et Jérôme Tourbier.
- Hôtel 5 étoiles devenu Palace en 2016. 62 chambres et suites, un restaurant 2 étoiles Michelin avec à sa tête Nicolas Masse, une auberge et un bar à vin.
- Maison de famille chaleureuse, à la décoration chinée et empruntée à l'univers de la région d'Aquitaine, du Bassin d'Arcachon et de la vigne.
- La suite iconique l'Île aux Oiseaux surplombe le petit lac et sa décoration est co-signée par Alice Tourbier et un créateur. En 2019, Alice Tourbier a travaillé avec Rabih Kayrouz, créateur de Haute Couture.
- Offre complète proposant une multitude d'activités : dégustations, cours de cuisine, coaching sportif, cours de yoga, spa, etc.



LES LODGES SHL

Deux magnifiques lodges viennent compléter l'offre d'hébergement du groupe.

Le Lodge SHL Cap Ferret

En première ligne, sur le charmant village du Canon, dans un décor de bout du monde, le Lodge SHL promet un séjour inoubliable. D'une superficie de 450m², la villa peut accueillir jusqu'à 15 personnes. Vivant au rythme du bassin, les clients pourront savourer une sortie en pinasse, un après-midi en paddle ou encore le farniente de la place.

Le Lodge SHL Méribel

Au coeur du domaine des 3 vallées, le superbe chalet peut accueillir jusqu'à 15 personnes. Il associe la pure tradition savoyarde au confort le plus contemporain, tout en offrant un service 5*. De retour des pistes, l'espace détente, avec son bassin de nage à contre-courant, son hammam et son lounge, promet une absolue relaxation.

Le Refuge PDB Val d'Isère

Au coeur du village de Val d'Isère, le Refuge du Planté de Bâton est un cocon tout de bois. D'une superficie de 80m², ce douillet appartement offre trois chambres et leurs salles de bain, un salon, ainsi qu'une cuisine et espace salle à manger.



CAUDALIE

Nés en 1993 au cours d'une visite des terres de Smith Haut Lafitte, les produits cosmétiques Caudalie utilisent les richesses naturelles des vignes familiales associées à une source d'eau chaude puisée à 540m de profondeur.

Les produits cosmétiques Caudalie sont reconnus pour leur composition la plus naturelle possible. Une cosmétique engagée, respectueuse de la planète et des hommes.

La marque Caudalie est aujourd'hui exploitée par Mathilde et Bertrand Thomas et compte près d'une quarantaine de boutiques spa dans le monde.



CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE

Le Château Smith Haut Lafitte, propriété de Florence et Daniel Cathiard depuis 1990, est un Grand Cru Classé de Graves.

Précurseur du concept de bio-précision, le château a recréé un écosystème qui protège la diversité génétique de la vigne et garantit la complexité des vins.

Les vins du château sont mondialement connus et leur succès les place dans les vins les plus prestigieux du Monde.







Les Sources de Cheverny
Chemin du Breuil - 41700 Cheverny
+33 (0)2 54 44 20 20
www.sources-cheverny.com