



Les Sources de Cheverny

Glossaire



Les Sources de Cheverny

Décrire l'hôtel

Hôtel ligérien
Maison de famille
En harmonie avec la nature
Champêtre
Luxe discret
Bucolique
Familial
Hameau
Ecrin de verdure
Lieu où la nature est reine
Havre de paix
Maison conviviale et
authentique
Domaine préservé
Lieu imprégné d'histoire
Au milieu de la nature
boisée

Décrire la décoration

Chaleureuse
Intemporelle et moderne
Luxe non ostentatoire
Elégante
Matériaux nobles
Soigneusement chinée
L'art au cœur du voyage
Intimiste
Inspirée et inspirante
Unique
Raffinée
Soignée
Sophistiquée
Cosy
Lumineuse
Délicate
Tonalité de vert

Décrire l'expérience

Se ressourcer
Se retrouver
Parenthèse de bien-être
Déconnexion urbaine
L'attention aux détails
Lieu où l'on se sent bien
Tourisme durable
Service sur mesure
Invitation au repos
Séjour unique
Expérience exclusive
Dépaysement naturel
Générosité
Quiétude
Lieu de détente





Identité : Le Favori

- A mi-chemin entre les jardins nourriciers du Val de Loire et la forêt de Sologne, le Chef Pierre Frindel propose une **cuisine lisible, sincère et inspirée par la nature**.
- Des assiettes à la ligne claire, construites autour de **trois ingrédients principaux**, chacun parfaitement **identifiable**.
- La cuisine doit être **accessible et généreuse**, sans artifice inutile, guidée par la **sincérité du geste** et le **respect du produit**.
- Au sein de chaque plat **le végétal est toujours au même plan que le poisson ou la viande noble** qu'il accompagne, dans un équilibre où chaque élément dialogue avec l'autre.
- Sa philosophie : **tirer le maximum d'un produit, en révéler l'essence sans le dénaturer**.
- L'expérience est sublimée par une carte des **vins, ode au vignoble du Val de Loire**.



Décrire Le Favori*

Cuisine végétale

Jardins du Val de Loire

pureté du produit

Restaurant étoilé

nature avoisinante

locavore

Forêt de Sologne

terre nourricière

Cuisine étoilée

Jus profonds

artisans respectueux du
vivant

Cadre apaisant

terroir

grands vins

Cuisine gastronomique

haute cuisine

hommage à la terre

Herbes, plantes et épices

Harmonie et équilibre





Identité L'Auberge

- Atmosphère bonne enfant et familiale. L'ambiance y est décontractée.
- Les cuissons se font à la minute depuis la **cheminée** au centre du restaurant.
- Les plats sont généreux, inspirés d'une **cuisine familiale, traditionnelle et régionale**.
- Ouvert sur le bar à vins, une **bibliothèque remplie des plus beaux flacons** de la région et d'ailleurs à portée des yeux.
- Gourmandise et générosité.



Décrire L'Auberge

Convivial

Familial

Généreux

Gourmand

Savoureux

Atmosphère plaisante

Cuisine de saison

Terroir ligérien

Cuisson à la cheminée

Bistrot de campagne

Cuisine familiale

Bibliothèque à vins

Plats mijotés

Décontracté

Atmosphère joyeuse

Partage

Lieu de vie et d'échange

Ambiance chaleureuse

Esprit traditionnel

Salle lumineuse

