

## UN NOUVEAU CHEF AU VICHY SPA HÔTEL LES CÉLESTINS \*\*\*\*



C'est un retour aux Sources pour **Christophe Vauthier** qui vient d'être nommé, à 42 ans, Chef des Cuisines du Vichy Spa Hôtel les Célestins. Désormais à la tête d'une brigade de 20 personnes et trois concepts de restauration, il retourne dans sa région natale pour faire « vibrer » les produits locaux avec sa touche bien à lui.

*« Après des années passées dans des hôtels de luxe en France et à l'international, je suis heureux et fier de revenir au pays puisque j'ai passé mon enfance à Vichy.*

*Au Vichy Spa Hôtel les Célestins, je propose une cuisine en version originale, basée à la fois sur les produits du terroir, les richesses minérales des eaux de Vichy et mes inspirations d'ailleurs.*

**AU VICHY SPA HÔTEL LES CÉLESTINS, MA CUISINE EST DÉCLINÉE EN TROIS EXPÉRIENCES CULINAIRES :**

### **LA VERSION ORIGINALE BISTROT**

*Des plats d'antan revisités, des mets gourmands, généreux mais sans lourdeur que je décline au rythme des saisons avec la complicité de Patrick Jonnet, l'excellent Sous-Chef de Cuisine et mon réseau de producteurs locaux.*

### **LA VERSION ORIGINALE GASTRONOMIQUE**

*Je suis fondamentalement attaché à mes racines. Notre région nous offre un patrimoine culinaire exceptionnel que je vais faire revivre « à ma façon » autour d'un menu « retour du marché » qui changera tous les jours.*

*Je ferai vibrer ces excellents produits avec quelques touches d'herbes et d'épices et des cuissons à basse températures basse. De plus, j'ai la chance de pouvoir compter sur Sébastien Bonnamour, notre talentueux Chef Pâtissier et ses magnifiques créations « toute en douceur ».*

### **LA VERSION ORIGINALE DIÉTÉTIQUE**

*Elaborée en étroite collaboration avec le médecin nutritionniste et les diététiciennes, ma cuisine minceur n'a rien de frustrante, au contraire. Nous offrons des mets et menus succulents, personnalisables selon le programme nutritionnel de chaque client en cure minceur chez nous. Des menus gastronomiques diététiques avec plusieurs plats au choix, savamment composés pour le déjeuner et le dîner, à déguster sans culpabilité.*

*Je rejoins une équipe formidable, impliquée et volontaire. Ensemble, nous pourrons offrir du bonheur et du plaisir culinaire à chacun de nos clients, tant sur le plan gastronomique que diététique. »*

LÉGÈRETÉ GOURMANDE...

INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR



*(... suite : Un nouveau Chef au Vichy Spa Hôtel les Célestins\*\*\*\*)*

Passionné par la cuisine dès son enfance (il passe des heures au marché à apprendre les noms des fruits et légumes), Christophe Vauthier trace son parcours. A peine diplômé de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française à Ferrandi, il obtient, à 22 ans, le 1<sup>er</sup> prix du concours du meilleur jeune espoir bourguignon.

Après quatre années de stages intensifs chez des grands Chefs français (Jacques Decoret, Thierry Paludetto, Patrick Pagès, Joël Robuchon, Yann Jacquot), il entre comme Commis de Cuisine, d'abord chez Philippe Groult, puis chez Gérard Boyer, pour rejoindre Philippe Bardeau comme Chef de partie de son restaurant parisien.

Ses références impressionnantes lui offrent très vite de belles opportunités à l'international. C'est alors que Christophe Vauthier entame sa carrière comme Chef de Cuisine dans des hôtels de luxe à Saint Barthélemy, Abidjan, Marrakech et Rabat. Il complète son parcours par des formations en cuisine diététique et se réinstalle, 20 ans après son 1<sup>er</sup> Prix, dans sa région natale.

Aujourd'hui il se dit heureux de pouvoir mettre son expérience au profit d'un établissement mythique, dans une ville et une région qui lui tiennent à cœur. Il remercie Danielle Lagrange, Directrice Générale et le Docteur Thierry Hanh, médecin nutritionniste du Vichy Spa Hôtel les Célestins, de lui confier la direction des cuisines de ce magnifique Spa Hôtel, qui vient d'être sélectionné parmi les trois finalistes des **World Spa Awards 2012 dans la catégorie « Meilleur Spa d'Europe »**.

**Contact Presse :**

Bestcom, Suzanne Matsakis-Schoeb, Jeanne Phelipeau & Sabrina Castelli - email : [presse@best-com.fr](mailto:presse@best-com.fr)  
240, rue de Rivoli (Concorde) - 75001 Paris - Tél : 01 56 69 1234 (standard) - Fax : 01 56 69 38 00

**LE MENU DE LA SAINT VALENTIN  
EN VERSION ORIGINALE GASTRONOMIQUE  
PAR CHRISTOPHE VAUTHIER  
AU RESTAURANT LE N3**

Mise en bouche

\*\*\*

Œuf de caille poché en meurette de St Amour

\*\*\*

Rosace de noix de St jacques mi- cuites  
au potiron, panais et céleri rave, salade de  
mâche en vinaigrette de Granny Smith et  
noisettes

\*\*\*

Filet de turbot poêlé sur une étuvée de fenouil  
au cumbawa,  
couteau garni de coquillages et agrumes, beurre  
mousseux au corail d'oursin

\*\*\*

Poitrine de pigeon et foie gras en habit vert,  
fricassée de girolles et légumes d'hiver,  
purée de topinambours et jus lié au cacao et  
gingembre en poudre

\*\*\*

Inspirations de notre Chef pâtissier

70€

*hors boissons*

Conseils & Réservations

04.70.30.82.00



**LE MENU DE LA SAINT VALENTIN  
EN VERSION ORIGINALE BISTROT  
PAR CHRISTOPHE VAUTHIER  
AU BISTROT LES CÉLESTINS**

Mise en bouche

\*\*\*

Crème prise de foie gras sous une écume de  
potiron au gingembre

\*\*\*

Ravioles de gambas parfumées au gingembre,  
Emulsion de curry vert, lait de coco et basilic

\*\*\*

Grenadin de veau poêlé aux girolles, cœurs  
d'artichaut et fèves

Quintessence de Saint Amour

\*\*\*

Fromage, petit mesclun aux noix

\*\*\*

Inspirations de notre Chef pâtissier

40€

*hors boissons*

Conseils & Réservations

04.70.30.82.00



**Contact Presse :**

Bestcom, Suzanne Matsakis-Schoeb, Jeanne Phelipeau & Sabrina Castelli - email : [presse@best-com.fr](mailto:presse@best-com.fr)  
240, rue de Rivoli (Concorde) - 75001 Paris - Tél : 01 56 69 1234 (standard) - Fax : 01 56 69 38 00



SÉRIEUSEMENT THERMAL

INFINIMENT SPA



Le Vichy Spa Hôtel les Célestins\*\*\*\* offre le confort et le raffinement d'un hôtel 4 étoiles d'inspiration néo-classique dans un cadre apaisant, au bord de l'Allier avec vue sur le golf de Vichy.

A quelques mètres du centre-ville, au cœur du parc Napoléon III aux arbres centenaires, le Vichy Spa Hôtel les Célestins est un endroit unique, apprécié de nombreuses personnalités.

Sa signature : «Sérieusement thermal, Infiniment spa» est la promesse (tenue) d'une nouvelle ère de santé-bien-vivre.

#### **UN DES MEILLEURS SPAS D'EUROPE\***

Directement relié à l'hôtel, il s'étend sur 7500m<sup>2</sup> sous sa magnifique coupole de verre et propose : 56 cabines de soins, l'Institut des Laboratoires Vichy, des espaces de repos, fitness, sauna, hammam, jacuzzi géant, bar à tisanes et à eau (Vichy Célestins).

Le Thermal Spa des Célestins est reconnu dans le monde entier pour ses fameux programmes « CELEST » conjuguant soins Signature à l'eau thermale de Vichy, installations High Tech et un suivi très personnalisé.

Ici, tout est mis en œuvre pour oublier les grands et petits stress du quotidien, succomber au luxe et accéder à **des soins et programmes sur mesure.**

\* Le Vichy Spa Hôtel les Célestins est l'un des trois finalistes des **World Spa Awards 2012** dans la catégorie **Meilleur Spa d'Europe.**

VICHY SPA HOTEL LES CELESTINS\*\*\*\*

111, boulevard des Etats-Unis - 03200 VICHY France

Tél : 04 70 30 82 82 - Fax : 04 70 30 82 99

Email : [info@compagniedevichy.com](mailto:info@compagniedevichy.com)

Web : [vichy-spa-hotel.fr](http://vichy-spa-hotel.fr)

Comment vous rendre au Vichy Spa Hôtel les Célestins :

Par le train : Clermont-Ferrand à 30 min, Lyon à 2h, Paris à 2h50.

Par la route : Clermont-Ferrand à 55 km, Lyon à 160 km, Paris à 408 km.

#### **Contact Presse :**

Bestcom, Suzanne Matsakis-Schoeb, Jeanne Phelipeau & Sabrina Castelli - email : [presse@best-com.fr](mailto:presse@best-com.fr)  
240, rue de Rivoli (Concorde) - 75001 Paris - Tél : 01 56 69 1234 (standard) - Fax : 01 56 69 38 00