

Restaurant Serge Vieira



Ecosensible



Art de Vivre
& Culture

« Ce fut une histoire longue, liée un peu au hasard, mais qui au final répond tout à fait à nos exigences de départ et nous permet aujourd'hui de satisfaire nos hôtes en partageant avec eux des moments exceptionnels. »

Marie-Aude et Serge Vieira



Restaurant Serge Vieira
Château du Couffour
15110 Chaudes Aigues
Ouverture le vendredi 26 mars au diner
(Fermé les mardi & mercredi)
Tél. +33 (0)4 71 20 73 85
contact@sergevieira.com
www.sergevieira.com

« Emotion culinaire servie sur un plateau! »

Ici peut-être plus qu'ailleurs le génie de la nature côtoie le génie humain. Quoi de plus naturel donc que la rencontre entre les deux se fasse en parfaite harmonie. C'est en tous cas ce que souhaitait Serge Vieira en venant s'installer dans l'enceinte du vieux château médiéval campé dans un site formidable et dominant fièrement Chaudes Aigues : recevoir en tout confort, partager ses talents et donner du plaisir à ses convives, le tout en parfait intelligence avec l'environnement. Un délice tant pour les yeux que pour les papilles !

Les 3 points forts de l'établissement

- **Le retour à la terre s'effectue ici en la respectant !** Tout a été pensé pour que l'établissement s'intègre au mieux dans son environnement : toit végétalisé, puits canadiens, puits de lumière dans les couloirs, approvisionnement local sans emballage plastique, vins bios, produits locaux. Et les jeunes ne comptent pas en rester là, ils projettent déjà de mettre en place toute une série d'actions pour intégrer l'écolabel européen.
- **Une chose est sûre, une fois sur place, l'architecture et la décoration des lieux ne laissent pas indifférents.** En partie sous terre pour répondre aux exigences environnementales fixées, le restaurant, tout comme les chambres, aux traits ultra-contemporains, n'en sont pas moins ouverts à 180° sur la magnificence des vallées alentours.

- Chaudes Aigues n'est pas seulement une terre d'eau, c'est également un terroir de saveurs. Serge Vieira, Boccuse d'or 2005, a donc cherché, après avoir ses gammes chez Régis Marcon, à relever le défi de ce territoire en offrant à ses hôtes une table aux accents aussi locaux qu'inoubliables.

Des activités et un service sur mesure

- Wifi
- Boutiques de produits locaux

Idées de séjours

- **Soirée émotion** : 2 grands menus (comprenant le forfait boisson : coupe de champagne, vin blanc, vin rouge et café), une nuit dans l'une des chambres et deux petits déjeuners.
420€ pour 2 personnes

À proximité, sorties et curiosités



Aux limites sud de l'Auvergne, entre Lozère et Aveyron, le **Caldaguès - Aubrac** est un vaste plateau herbeux, un ailleurs hors du temps, baigné de ciel, entièrement livré à l'animal, au végétal, au minéral et... à l'eau.

Omniprésent, ce bien précieux aux vertus exceptionnelles fait aujourd'hui de Chaudes-Aigues et de son nouveau centre thermo-ludique, Caleden, une destination bien-être incontournable.

Ce territoire, modelé par la patine du temps et de ses habitants, offre également aux curieux une large palette de possibilités : randonnées (libres ou accompagnées), pêche à la truite, visites des lieux symboles d'un patrimoine bien particulier, parapente, montgolfière, canyoning, équitation...

Il ne reste donc plus qu'à se lancer au choix sur les traces des pèlerins de Saint-Jacques, des eaux les plus chaudes d'Europe, ou d'un patrimoine souvent insoupçonné.

Renseignements

29, Avenue Pierre Vialard - 15110 CHAUDES AIGUES
Tél : +33 (0)4 71 23 52 75
info.chaudes-aigues@wanadoo.fr

L'esprit **Nattitude**



Le jeune chef revendique une « cuisine sans mode d'emploi » qui tire son « inspiration de la nature et des produits frais ». La carte, qui propose volontairement deux menus seulement, change en général toutes les trois semaines et fait la part belle aux produits de saison débusqués sur les marchés alentours.

Cette terre n'a pas inspiré que les grands cuisiniers. Plusieurs artistes se servent aujourd'hui de ces formes et matériaux millénaires pour produire leurs œuvres. Il apparaissait donc naturel pour Serge Vieira de leur réserver une place particulière au sein de son établissement que ce soit pour agrémenter ses tables, décorer ses murs où les vendre dans l'espace boutique qui leur est spécialement réservé. On peut souligner également le fait que tout le mobilier ait été dessiné et réalisé par Jacques-Yves Mansuy, ébéniste d'art en Haute-Loire, avec uniquement des bois français orme et frêne.



Restaurant Serge Vieira
Information & réservation
Tél. +33 (0)4 71 20 73 85



Infos pratiques

Nombre de chambres : 3
Langues parlées : anglais, français
Capacité totale : 6
Capacité du restaurant : 45 couverts

Tarifs

Chambre : 160€/nuit
Menus : de 45 à 80€
Petit déjeuner : 16€