

L'hôtel-restaurant Domaine de Presle,
situé à Distré (49) près de Saumur,
rouvre ses portes après plusieurs mois de travaux :
nouveaux propriétaires, nouvelle identité visuelle et nouveau chef
apportent un vent de fraîcheur à l'établissement saumurois

Dominique et Jean Marc Wavrant, les nouveaux propriétaires du Domaine de Presle, ont réhabilité cette authentique demeure du XVII^{ème} siècle située aux portes de Saumur pour en faire un hôtel* raffiné alliant le charme de l'ancien au confort moderne. Le chef Christophe Clessienne a rejoint le couple pour imaginer une nouvelle carte du restaurant atenant dénommé « Le Moulin des Saveurs », en proposant une cuisine de saison semi-gastronomique et généreuse pour le plaisir des papilles !**

Réouverture du Domaine de Presle, un hôtel*** qui incarne le charme et l'élégance du Saumurois

Situé à Distré (49), à deux minutes de Saumur, au cœur d'un parc arboré de près de 4 hectares, l'hôtel-restaurant Domaine de Presle change de propriétaires. Il se retrouve aujourd'hui sous l'égide de **Dominique et Jean Marc Wavrant**, un couple venu tout droit des Sables d'Olonne, et du **chef de restaurant Christophe Clessienne**. Avant de rouvrir les portes de cet établissement de caractère, les nouveaux propriétaires ont décidé de le rénover afin de faire ressortir le charme de cette **ancienne demeure de chasse du XVII^{ème} siècle** qui appartenait autrefois au Maréchal de Maillé Brezé, beau-frère du Cardinal de Richelieu.

Totalement réhabilité, **l'hôtel*** offre confort et services de qualité** au sein d'un cadre verdoyant. Le Domaine de Presle dispose de **21 chambres cosy et spacieuses**, au confort moderne et décorées dans l'esprit de ce lieu authentique et chaleureux. Puis, pour ceux qui souhaitent vivre une expérience originale et insolite dans un hébergement atypique, **2 roulettes de 2 chambres** chacune se nichent également au sein de l'écrin de verdure du Domaine de Presle.



Comme plus de 180 hôteliers restaurateurs en France et en Europe, le Domaine de Presle a décidé **d'adhérer à la chaîne hôtelière Le Relais du Silence pour affirmer son positionnement de qualité.** En effet, cette marque haut de gamme du groupe SEH rassemble des établissements de charme et de caractère à l'image de leur région. Ces demeures offrent le meilleur du confort, de l'authenticité et de l'art de vivre dans des cadres privilégiés, à l'instar du Domaine de Presle.

Le Domaine de Presle fait partie des **adresses incontournables de la région pour l'organisation d'événements professionnels ou privés.** Doté d'une salle de réception pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes, l'établissement offre **des prestations soignées et raffinées** adaptées aux séminaires, team building ou repas d'affaires sans oublier les réceptions privées (mariages, anniversaires, baptêmes...). ***Autant de services et de possibilités qui font du Domaine de Presle un endroit chaleureux propice à la détente et au bien-être !***

Le Moulin des Saveurs, restaurant du Domaine de Presle, accueille un nouveau chef

Le restaurant attenant au Domaine de Presle change lui aussi d'identité et devient **Le Moulin des Saveurs.** Redécoré à partir de matériaux nobles représentatifs du patrimoine ligérien comme le bois et la pierre, le restaurant est devenu **élégant et convivial à l'image de la cuisine qu'il propose.**

Le nouveau chef, Christophe Clessienne, a dirigé des cuisines et créé des cartes de restaurants prestigieux en France et à l'étranger. Il a notamment participé à l'obtention de la 3^{ème} étoile au Michelin du Grand Vefour, haut lieu gastronomique parisien, aux côtés du Chef Guy Martin. Formé au sein de la célèbre école parisienne de gastronomie FERRANDI, Christophe Clessienne a également exercé 7 ans en tant que chef du restaurant L'Orée des Pins aux Sables d'Olonne juste avant de prendre les commandes du Moulin des Saveurs. Pour ce **restaurant semi-gastronomique,** il a imaginé une carte raffinée et inventive élaborée **à partir de produits frais et régionaux.** Avec des menus qui commencent à 19,50€, la cuisine délicate du Moulin des Saveurs se veut accessible pour faire de ce restaurant **un véritable lieu à vivre en famille ou entre amis !**



Infos pratiques :

Domaine de Presle
2425, route de Cholet - 49400 Distré-Saumur
Réservations au 02.41.40.25.95