« Un peu d'histoire… »

Bienvenue au Logis Hôtel La Brèche – Restaurant Berthelot,

Isabelle et Jérôme Berthelot vous souhaite un agréable séjour dans leur Hôtel*** et Restaurant gastronomique situé au cœur du patrimoine Mondial de l'UNESCO.

À l'origine, cette demeure était une maison Bourgeoise datant de 1880. Dans les années 1927, elle devient une pension de famille, et petit à petit, un hôtel restaurant juste après-guerre.

Depuis 2009, Mr et Mme Berthelot s'affairent à redonner une âme chaleureuse à cette bâtisse, tout en convivialité en proposant une cuisine savoureuse et de qualité, le tout entièrement fait maison. En utilisant uniquement des produits frais et en majorité locaux.

Aux beaux jours, vous profiterez des rayons du soleil sur notre terrasse joliment fleurie au cœur d'un grand jardin arboré.

Le Logis Hôtel La Brèche est un établissement ***non-fumeur***

Sommaire

- La réception - ***Page 2***
- Le restaurant - ***Page 3***
- Les services annexes - ***Pages 4 à 7***
- Sensibilisation écologique et économique - ***Page 7***
- Communiqué de presse - ***Page 8 - 9*** « Logis Tables Distinguées depuis 2022 »

LA RECEPTION

La réception est ouverte du mardi au samedi entre 8h30 et 19h00.

Le dimanche de 8h à 11h30 - pas de consigne ni parking (fermeture pour 2 jours)

Vous disposez de votre chambre jusqu'à 11h30 le jour de votre départ. Ensuite une nouvelle nuit vous sera comptée.

WIFI

Connectez-vous au réseau « LA BRECHE »

Identifiant et mot de passe au dos de votre clé de chambre

Appel interne : Réception : *composez le 9*

En cas d'urgence la nuit (entre 22h00 et 08h00) composez le 51

SUR DEMANDE À LA RÉCEPTION ; GRATUITEMENT DE 8H30 A 19h00 :

- Kit de rasage
- Kit Dentaire

BAGAGERIE :

Vos bagages peuvent être gardés au rez-de-chaussée jusqu'à votre départ, sauf le dimanche



RESTAURANT GASTRONOMIQUE « BERTHELOT »

Déjeuner : de 12h00 à 13h15 Dîner : de 19h00 à 20h30

Fermé dimanche, lundi et mardi midi

Réservation fortement conseillée

Le Logis Hôtel La Brèche - Restaurant Berthelot orchestré par Isabelle et Jérôme, vous invite à découvrir une cuisine gastronomique, gourmande, et savoureuse.

L'équipe de cuisine vous prépare une cuisine du marché, élaborée exclusivement avec des produits frais et locaux.

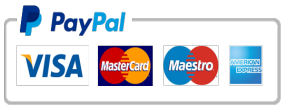
« Chez nous, le fait maison est une réalité depuis très longtemps. »

Aux beaux jours, vous pourrez profiter des rayons du soleil pour vos repas sur notre terrasse fleurie, au cœur de notre grand jardin arboré, ou dans notre salle climatisée.





Paiements acceptés Espèces – Carte Bleue – ANCV





Nous signaler à votre arrivée ou à la réservation toutes allergies, intolérances ou régime spécial

SERVICES ANNEXES

PARKING GRATUIT

La journée pour *sortir en voiture*, avancez-vous devant le portail : **ouverture automatique**.
A pied, faire le digicode sur la borne prévue à cet effet. Le parking privé est sécurisé durant la nuit.



Borne de recharge Fresmile à disposition sur le parking
(2 bornes et 2 places 12 et 14)
Télécharger sur FRESMILE.COM si besoin paiement CB possible

L'hôtel se dégage de toute responsabilité en cas de vol ou dommage sur le parking.

ENTREES ET SORTIES DE NUIT

Elles se font par le parking et la porte d'entrée avec le digicode au dos de votre clé de chambre.

N'OUBLIEZ PAS VOS CLES !

TELEPHONE

♦ *Pour appeler vers l'extérieur :*

Demandez l'ouverture de la ligne à la réception en faisant le « 9 »

En France : faites le 0 puis votre numéro à 10 chiffres

Pour l'étranger : faites le 0 puis 00 et l'indicatif du pays

♦ *Programmation du réveil :*

Entre 8h30 et 19h vous pouvez demander à la réception que l'on vous programme le réveil sur votre téléphone.

Composez-le « 60 » puis l'heure du réveil (exemple, pour 07h15, tapez 600715)

♦ *Pour les appels de nuit (De 21h00 à 8h00) :* Faites-le « 122 »



LE BAR

Le bar est ouvert aux clients de l'hôtel de 10h00 à 19h00.

ENFANT/BEBE

Un matelas à langer, un lit parapluie, ainsi qu'un chauffe biberon sont à votre disposition à la réception avant 19h00. Supplément pour le lit de 15 €/nuit

BLANCHISSERIE & FER A REPASSER

Une table et un fer à repasser sont à votre disposition sur demande auprès de la réception.

Un sac de linge pour vos lessives est disponible dans l'armoire de votre chambre.
(15 € = 1 lavage-séchage / 1 sac)

ANIMAUX

Nous n'acceptons plus nos amis à quatre pattes.



LOCAL VELOS



Disponible ***5j/7j ; 24h/24h***

Sécurisé ; En extérieur

Nombre de places : 20

Des vestiaires pour vos sacoches sont à votre disposition et les clés de cadenas à retirer à la réception –

Prévoir votre propre cadenas pour vos vélos

Pour tous vos itinéraires cyclo touristique au bord de la Loire, n'hésitez pas à vous directement sur ce site internet : https://www.loireavelo.fr/

L'hôtel se dégage de toute responsabilité en cas de vol, perte, ou dégradation.

LE PETIT DEJEUNER

Buffet américain frais local et maison **21€ par personne**

13 € pour les enfants de moins de 8 ans

Petit-déjeuner sous forme de buffet, composé en majorité de ***produits frais****,* ***locaux****, et* ***faits maisons***

Petit déjeuner continental (sans accès au buffet) : 13 € boissons chaudes et froides – viennoiseries – pains – confitures et beurre – yaourts ou fruits.

Servi de **7h30** à **10h** du **mercredi au dimanche**,

Pensez à réserver la veille.

Petit-déjeuner en chambre possible de 8h30 à 10h15

/ !\ Uniquement sur réservation / !\

21 € PAR PERSONNE

La liste des produits est à choisir la veille.

Une feuille spécifique vous sera remise à la réception.





♦ Le frais :

Œufs durs, jambon blanc / rosette / fromages / poisson fumé maison / pana cotta

♦ Le chaud :

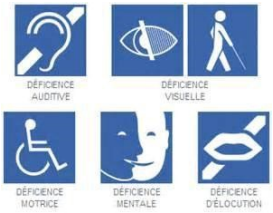
Œufs brouillés / saucisses / lard …

♦ Les classiques :

Viennoiseries / petits pains suédois / variété de pains / yaourts locaux / fruits secs / salade de fruits frais / jus de fruits locaux et pressés / compote / confitures maison / céréales/ Granola / Biscottes / brioche maison / faisselle / fromage blanc / fruits frais / tarte maison / miels régionaux / cakes salés /sucrés …

SENSIBILISATION ECOLOGIQUE & ECONOMIQUE

ACCUEIL DES PERSONNES A MOBILITE REDUITE



Pour le moment nous n'avons pas de chambre à accessibilité handicapé, mais **2 chambres sont accessibles sans escaliers dans le jardin** (15 et 16), avec douche.

Aider les personnes à mobilité réduite en **les accompagnants le plus possible**, et **proposer de porter leurs bagages**, de **les aider à monter les marches** de l'escalier donnant dans le restaurant, et la salle de petit déjeuner, **énoncer les menus aux personnes mal voyantes** au restaurant.

Les clés des chambres ont les pictogrammes pour les personnes malvoyantes.



ECONOMIES D'ENERGIES ET TRI DES DECHETS

Le Chef de cuisine privilégie le **circuit court** avec ses **fournisseurs locaux** et par conséquent diminue l'empreinte carbone.

L'équipe du restaurant, de la cuisine, des chambres et de la réception font très attention à :

1) Veillez à éteindre les lumières et robinets après chaque utilisation.
2) Fermer les fenêtres des chambres si les climatisations et chauffage sont allumés.

3) Pour le tri des déchets :

- Papier et emballage recyclé
- Déchets cuisine, chambre, et restaurant
- Carton
- Piles et ampoules (Usage client et hôtel ; A apporter à la réception si besoin)

- Un réducteur d'eau est présent dans toutes les salles de bains

- Le changement du linge de toilette est effectué seulement si nécessaire (*Mettre dans le bac de douche/baignoire*)

- Pendant les longs séjours, nous prévoyons de changer les draps sur la 3ème nuit, dites-nous si cela est vraiment nécessaire à faire avant

- Dans les chambres vous trouverez des sacs en papier kraft et dans les salles de bain des sacs en plastique recyclé.

Communiqué de presse – Mai 2022 **Table distinguée 2022 !**

À Amboise, la table de la famille Berthelot, récompensée !



Une récompense méritée et une reconnaissance nationale...

Le groupe LOGIS HÔTELS, premier acteur de la restauration en France avec 1800 Tables, a dévoilé récemment sa sélection “Tables Distinguées” 2022.

Les Tables Distinguées réunissent les pépites détectées par leurs équipes dans les territoires et sélectionnées par un jury de critiques gastronomiques sous le haut patronage de Gilles Goujon, triple étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France.

Le jury est à la recherche de chefs passionnés qui subliment leur terroir au travers de leur art. Les Tables Distinguées du groupe Logis Hôtels sont ainsi sélectionnées sur la qualité des ingrédients travaillés, la créativité des mets, la finesse des saveurs, la subtilité des accords ainsi que l’élégance de l’assiette.

Cette année, la famille Berthelot et son restaurant de l’hôtel de La Brèche, fait briller la gastronomie de Touraine par cette distinction.

1880, maison bourgeoise

Un rêve de gosse, un projet de famille...

Cette grosse maison bourgeoise sur le chemin de la gare d’Amboise, rive droite de la Loire, est bien connue de tous les amboisiens depuis deux siècles.

Passant régulièrement devant lorsqu’il était gosse, Jérôme Berthelot a toujours été attiré par cette bâtisse et s’était promis de venir la voir le jour où elle serait en vente.

En 2009, alors dans son jus et une image bien désuète mais à fort potentiel, la famille Berthelot fait l’acquisition du fond de commerce, puis des murs en 2011,

avec l'envie, à son rythme, de redonner vie, de relooker l'extérieur comme l'intérieur, cet ancien hôtel-restaurant de La Brèche, resté dans ses sixties.

Ce fut le début du chantier, réhabiliter avec soin le confort en chambre qu'exige la clientèle actuelle et proposer une cuisine de qualité et essentiellement locale dans la salle du restaurant donnant sur le parc.

Berthelot père & fille
Transmission et complicité de tous les instants...



À la table des Berthelot, les plats sont composés à quatre mains depuis 2018. En effet, Justine Berthelot, qui a fait sa formation en pâtisserie au Lycée Hôtelier de Blois a rejoint les pianos de son père, Jérôme.

Lui, a façonné son art de cuisinier en cotoyant de grands chefs (Legay-Roth-Le Squer-Nomicos et d'autres…) et en s'inspirant de leur savoir-faire. Passionné fou du produit depuis toujours, des rencontres avec les producteurs et fermiers dont il voulait enfant, faire son métier. Formé en salle à l'École Médéric sur Paris, Jérôme Berthelot est passé dans de belles maisons (Ritz place Vendôme, Harrods à Londres, Le Pavillon de la Grande Cascade au Bois de Boulogne). Celles-ci lui ont fait découvrir l'ordre et la rigueur, comme un passage de plus de deux ans par l'infanterie de Marine en Afrique !

En salle, c'est Isabelle son épouse, qui œuvre pour la satisfaction d'une clientèle fidèle.

Hommage au bon produit

Restituer dans l'assiette le dur travail de ses fournisseurs.

Chez les Berthelot, on a le caractère du vrai, de l'authentique, du produit brut, du respect de celui qui cultive ou élève, qui cueille ou pêche, qui élabore ou transforme. L'amour du terroir, accompagner les artistes de la nature, produire au plus près, sélectionner la variété, la race ou l'espèce sur le terrain et en direct, leur permet de faire jaillir des idées, de se réinventer tous les jours dans les assiettes. Au plus grand plaisir d'une clientèle locale et de passage en saison estivale mais qui revient d'années en années par pure gourmandise. Il faut dire que la terrasse





ombragée est apaisante, car loin du tumulte touristique de l'autre côté du pont et du château d'Amboise.

HÔTEL DE
La Brèche