

Saint Martin
la collection

Gilles Dudoignon



Aude Bourliataux, Maître de Maison
Gilles Dudognon, Chef-Propriétaire



Gilles et Henri Dudognon



Tous les lieux ont une âme.
Certains ont aussi un esprit.

Là où passé et présent ne font plus qu'un, le temps s'arrête pour un moment d'exception.

Chacun des lieux de notre collection, riche de sa propre Histoire, est né de l'amour du Limousin, de ses habitants, de ses savoir-faire et de son savoir-vivre. Cette région, je la porte au cœur et la cuisine en étendard.

Dîner face aux séquoias séculaires du parc de la Chapelle Saint Martin, goûter aux délices de notre potager au Jardin Extraordinaire, partager un cours de cuisine, chez moi au Clos Colombier, regarder cette pièce de bœuf griller dans l'âtre de la Table du Couvent et hésiter entre tous les délices de la Maison du Fromage... l'expérience est toujours unique, parce qu'on ne se sent jamais autant vivant qu'au cœur de l'Histoire.



Avec sa superbe maison bourgeoise du XIX^{ème} siècle et son incroyable parc où se mêlent futaies, étangs et prairies, la Chapelle Saint Martin est une invitation à la rêverie et aux promenades enchantées. Ici le temps s'écoule comme une rivière du Limousin, imperturbablement calme, au rythme de la couleur des saisons. Membre historique des Relais&Châteaux depuis 1973, ses 14 chambres, suites et villa sont une ode au savoir-faire d'excellence limousine ; le cuir y retrouve le granit et le châtaignier, la porcelaine y côtoie mobilier d'antiquaires et tapisseries des grandes maisons. Côté gastronomie, le Chef étoilé au Guide Michelin Gilles Dudognon et sa brigade proposent une cuisine de caractère parsemée de touches inventives.



Michelin Star Cuisine
Picturesque Views
French Excellence
Peacefulness
Inventiveness





Dans l'ancien réfectoire du XIII^{ème} siècle du couvent des Carmes, la cheminée monumentale a retrouvé sa vocation dans ce restaurant traditionnel de qualité proposant une cuisine de grand-mère au feu de bois. Côte de bœuf, bavette ou entrecôte limousines maturées sur place sont grillées dans l'âtre, où mijotent de jolies cocottes... Dans ce lieu unique, où nous ne sommes que des passeurs, nous cuisinons à l'ancienne, respectons les cuissons, le mijotage... Le Temps cuisine pour nous... Immémorial !



Traditional Cuisine
Sacristy
Fireplace
Stones



Le Clos Colombier



Au Clos Colombier, l'Histoire s'est arrêtée pour vous laisser vivre la vôtre. Une histoire de famille, de bien-être et d'authenticité. Au sein de cette magnifique demeure du XI^{ème} siècle luxueusement rénovée, deux époques se rencontrent pour ne faire qu'une, comme les générations qui s'y retrouvent. Hors du temps et au cœur de la nature, partagez moments magiques et repas d'exception. Ce bien remarquable de 500m² doté d'un parc d'un hectare et d'un couloir de nage de 18m, accueille jusqu'à 16 personnes et peut être loué à la semaine, avec des prestations hôtelières haut de gamme disponibles sur demande et à la carte.



Craftsmanship
Outstanding
Indulgent
Exclusive
Estate

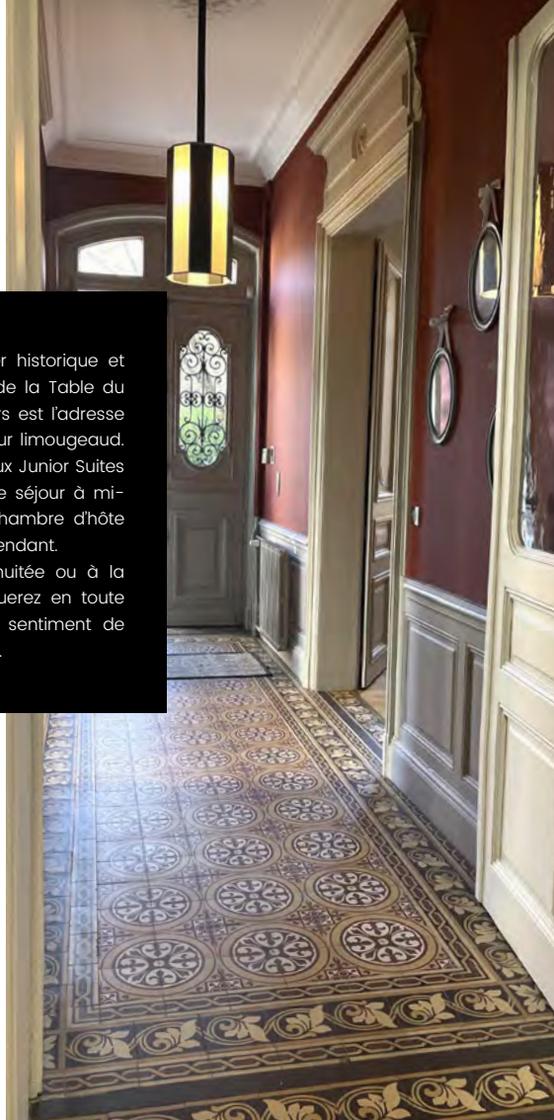


A les argentiers



Au cœur d'un quartier historique et paisible, à deux pas de la Table du Couvent, Les Argentiers est l'adresse idéale pour votre séjour limougeaud. Trois Chambres et deux Junior Suites offrent une formule de séjour à mi-chemin entre hôtel, chambre d'hôte et appartement indépendant.

Sur des offres à la nuitée ou à la semaine, vous y évoluerez en toute liberté, bercé par un sentiment de «comme à la maison».



Bourgeois Guesthouse
City Escape
Discovery



Institution limougeaude depuis 1935, l'histoire de la Fromagerie Garot se poursuit avec la réouverture, en novembre 2020, de La Maison du Fromage. Les gourmands y découvriront une sélection de fromages d'exception, dont l'affinage est réalisé sur place. Au cœur d'un réseau souterrain de trois niveaux se trouvant sous cette maison dont la façade est classée et où la température ne dépasse pas les 10°C, Saint-Nectaires, meules de Salers et Cantal patientent. Une sélection d'épicerie fine haut de gamme vient compléter l'offre.



Gourmet Cheese
Maturing Cellar
Institution



Sous une magnifique structure Eiffel, au cœur de notre potager, les cuisiniers s'affairent près des fours à bois, et les serveurs, en tenue de maraîchers, partagent avec vous leur amour du végétal. Venez vivre une expérience unique au jardin, retrouvez le goût d'une cuisine verte, naturelle et étonnante, inspirant l'air du temps.

Ici, l'exception se cultive avec les meilleurs produits de notre région. Les légumes viennent du potager, la viande du Limousin, et la poésie de partout.



Contemporary Greenhouse
Garden to Plate
Sustainability
Immersion
Nature



Les Ruches à Manger

Les pieds dans l'herbe, la tête sous des arbres centenaires et la main dans la ruche pour attraper votre déjeuner... Nous avons pensé à tout pour que vous ne pensiez qu'à vous ! Des Cabanes dans les plus beaux endroits du parc, des plats en bocaux prêts à déguster, un brasero qui brûle, des plaids pour s'adonner au farniente, des jeux pour vivre de doux moments en famille ; Les Ruches à Manger c'est le concept du pique-nique chic idéal. Et si le cœur vous en dit, en vélo électrique ou en 2CV vintage, les Ruches à Manger peuvent aussi s'emporter à bord de l'un de nos véhicules d'exception.



Photos pique nique et 2CV : Edouard Henriques

Saint Martin la collection



La Chapelle Saint Martin

33 Route Saint-Martin du Fault
87510 Nieul

05 55 75 80 17

www.chapellesaintmartin.com



La Table du Couvent

15 Rue Neuve des Carmes
87000 Limoges

05 55 32 30 66

www.latableducouvent.com



Le Jardin Extraordinaire

33 Route Saint-Martin du Fault
87510 Nieul

05 55 75 80 17

www.chapellesaintmartin.com



Les Ruches à Manger

33 Route Saint-Martin du Fault
87510 Nieul

05 55 75 80 17



Le Clos Colombier

29 Rue du Cheval Blanc
87520 Veyrac

05 55 75 66 04

www.lecloscolombier.com



Les Argentiers

5 rue des Argentiers
87000 Limoges

05 55 75 80 17

www.lesargentiers.com



La Maison du Fromage

14 Rue Ferrerie
87000 Limoges

05 55 34 21 89



**La Chapelle Saint Martin
& le Clos Colombier** sont
membres des Relais&Châteaux



info@chapellesaintmartin.com