

DOSSIER DE PRESSE 2016



25, montée St Barthélémy - 69005 LYON  
Tel. 04 72 56 56 56 - Fax. 04 72 40 90 56  
[www.villaflorentine.com](http://www.villaflorentine.com)

## SOMMAIRE

Un peu d'Histoire...	p.1
Havre de paix...	p.3
Refuge de douceur...	p.4
Trésors de saveurs...	p.6
Source d'inspiration...	p.15
Laissez-vous charmer...	p.16
Informations pratiques	p.17

## *Un peu d'Histoire...*

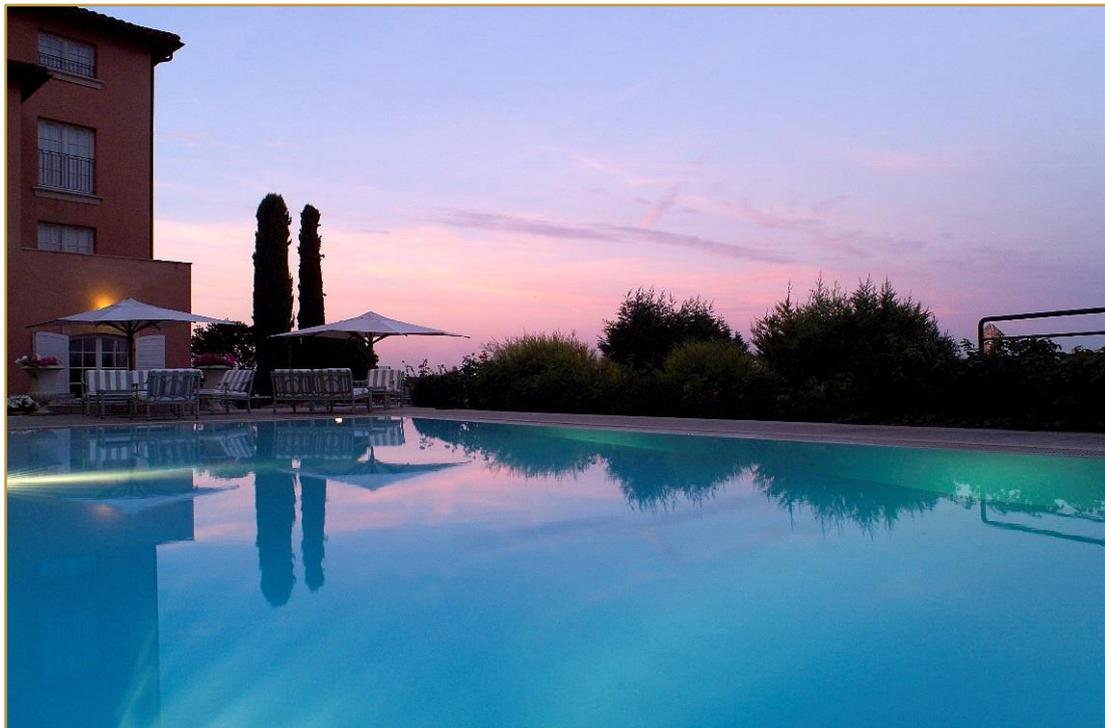


Par le mariage d'Henri IV et de Marie de Médicis, célébré en 1600 dans la Primatiale Saint-Jean, Florence et Lyon unissent leur destin dans la Renaissance. Des artistes originaires de toute l'Italie séjournent à Lyon, ouvrant la ville aux idées du *quattrocento* italien. Des artistes lyonnais parcourent l'Italie afin de parfaire leur savoir. C'est au cœur de cette époque fastueuse que l'édifice de l'actuelle *Villa Florentine* voit le jour, dominant majestueusement la Saône depuis la colline de Fourvière.

En 1707, l'édifice abritant la congrégation des Religieuses Trinitaires, devient la "Maison de la Providence". Cette institution, fondée par Louise-Blanche Thérèse de Ballon, a pour vocation de donner une éducation aux jeunes-filles pauvres pour qu'elles soient en mesure de gagner leur vie dans leur vingtième année.

De 1736 à 1741, le bâtiment s'enrichit d'une chapelle ornée de superbes fresques. Retrouvées et restaurées, celles-ci embellissent désormais le grand hall d'entrée de La Villa. En 1804, la congrégation des Religieuses Trinitaires quitte la colline de Fourvière pour le centre de Lyon.

En 1903, les lieux deviennent la propriété de "L'œuvre des Jeunes filles Convalescentes" et le resteront jusqu'en 1984, date à laquelle la famille Giorgi imagine à son tour un destin pour l'ancien couvent. En 1993, l'hôtel 4 étoiles Luxe *La Villa Florentine* ouvre ses portes sur la colline de Fourvière, avec 19 chambres et suites. L'hôtel devient un Relais & Châteaux en 1995. 9 nouvelles suites viennent compléter l'offre d'hébergement en 2003. Enfin, en août 2010, la Villa Florentine devient un établissement 5 étoiles.



## *Havre de paix...*

Ancien couvent orné de superbes fresques, la *Villa Florentine* a su préserver de sa vocation passée un subtil mariage entre *façade italienne* de la Renaissance et *design contemporain*.

En partie classé "Monument Historique", ce Relais & Châteaux 5 étoiles offre un *panorama d'exception* sur Lyon, une atmosphère chaleureuse et intimiste, une quiétude enchantée.

Les jardins en terrasse, où les sculptures se mêlent merveilleusement aux espaces fleuris, font de la Villa un authentique *havre de paix et de verdure* en plein cœur de Lyon.



## *Refuge de douceur...*

La Villa propose 29 chambres et suites décorées avec raffinement.

Les chambres Deluxe, Junior Suites ou Suites révèlent toutes un charme personnalisé : mezzanine, terrasse individuelle, coin salon... Toutes les chambres sont équipées d'une salle de bain en marbre ou en faïence, de la climatisation, d'un minibar, d'une ligne téléphonique directe & d'écran plat LED, chaîne Hi-Fi, ainsi que d'une connexion Wifi haut débit. Afin de répondre au mieux aux attentes de la clientèle, les chambres de la Villa Florentine sont en cours d'embellissement. Ces travaux permettront de mettre en valeur le décor Renaissance caractéristique de la Villa, tout en apportant une touche de modernité aujourd'hui recherchée.



La Villa Florentine invite à une parfaite relaxation du corps et de l'esprit ! L'espace bien-être, composé notamment d'une piscine panoramique extérieure chauffée, offre une vue imprenable sur les toits du Vieux Lyon, quartier classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Autre appel à l'évasion, le jacuzzi panoramique chauffé, unique à Lyon, invite au voyage des sens. Chauffé toute l'année à 37° C, il offre une vue époustouflante depuis la terrasse de la Villa sur la cathédrale St-Jean.

L'été, les convives peuvent tranquillement s'installer au bord de l'eau ou dans l'une des alcôves intimistes à proximité de la piscine. L'hiver, deux transats en marbre chauffants permettent de contempler les lumières de la ville ou les toits enneigés du Vieux Lyon lovés dans le confort de doux peignoirs moelleux... Sous les voûtes en pierre de la terrasse se dresse un sauna offrant une vue dégagée sur la piscine et l'horizon.

Pour parfaire ce moment de détente, la Villa propose également un espace hammam et sauna, une salle de cardio-training, ainsi qu'un salon de massages et soins.



## *Trésors de saveurs...*



David Delsart

Chef des *Terrasses de Lyon*

Email : [cuisineVF@villaflorintine.com](mailto:cuisineVF@villaflorintine.com)

David Delsart, le Chef des Terrasses de Lyon, s'efforce chaque jour de mettre au cœur de ses plats les richesses de notre terroir régional, à l'image du "Homard bleu fumé au sarment de vigne".

En mai 2014, il se distingue en remportant le concours *Chefs en Or*, sélectionné parmi 200 dossiers puis en compétition contre 5 autres chefs talentueux. Chaque cuisinier sélectionné devait inventer un plat comprenant du homard, du foie blond de volaille et du petit pois. Il a remporté la première place avec sa tarte de homard fumé au sarment de vigne, rôti de foie blond de volaille de Bresse et royale de petits pois.

## PARCOURS PROFESSIONNEL

### Depuis septembre 2015

**Chef aux Terrasses de Lyon.** Restaurant de l'*Hôtel Villa Florentine*, 25, montée St Barthélémy, 69005 Lyon. Propriétaire : Famille Giorgi. 1 étoile au guide Michelin, Relais & Châteaux.

### De novembre 2004 à septembre 2015

**Chef adjoint de cuisine aux Terrasses de Lyon.** Restaurant de l'*Hôtel Villa Florentine*, 25, montée St Barthélémy, 69005 Lyon. Propriétaire : Famille Giorgi. 1 étoile au guide Michelin, Relais & Châteaux. Chef : Davy Tissot, MOF 2004.

### De novembre 2003 à novembre 2004

**Chef de Partie cuisine à l'Hôtel Le Meurice,** à Paris. 2 étoiles au guide Michelin.  
Chef : Alleno Yannick

### D'avril 2002 à août 2003

**Chef de Partie cuisine à La Rotonde.** Restaurant du *Casino Le Lyon Vert*: 200, avenue du Casino, 69890 La Tour de Salvagny. Propriétaire : Groupe Partouche. 2 étoiles au guide Michelin. Chef : Gauvreau Philippe.

### De janvier 2000 à avril 2002

**Demi-chef de Partie cuisine à l'Hôtel Fours Seasons Georges V,** à Paris. 2 étoiles au guide Michelin. Chef : Legendre Philippe.

### D'août 1999 à janvier 2000

**Chef de Partie cuisine au restaurant La P'tite Table** à Alberta au Canada.

### De septembre 1997 à août 1999

**Apprenti en BAC professionnel au restaurant Les Elysées du Vernet,** à Paris. 2 étoiles au guide Michelin. Chef : Solivères Alain

### De septembre 1994 à septembre 1997

**Apprentissage au restaurant Au repos de la Montagne,** à Limeil-Brevannes (94).

## FORMATION

Baccalauréat Professionnel option cuisine, mention « assez bien »  
CAP / BEP option restaurant  
CAP option cuisine

## CONCOURS

- 2014 Vainqueur de la finale nationale des « Chefs en Or »
- 2014 3ème à la finale internationale des « Chefs en Or »
- 2010 3ème à la finale nationale des « Chefs en Or »

## PARTICIPATIONS

- 2011 Un des Meilleurs Ouvrier de France
- 2007 Un des Meilleurs Ouvrier de France
- 2007 Prix international Taittinger
- 2008 Trophée de la cuisine provençale

## ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

- 2007 Dizaine Gastronomique au Raffles, Hôtel de Singapour avec Monsieur Tissot
  - 2006 Dizaine Gastronomique au Raffles, Hôtel de Singapour avec Monsieur Tissot
  - 2003 Dizaine Gastronomique au Raffles, Hôtel de Singapour avec Monsieur Gauvreau
- Participation à l'organisation de nombreux événements extérieurs  
(*Salon des antiquaires au Grand Palais, Grand Prix de tennis de Lyon...*)  
Participation à de nombreuses démonstrations culinaires  
Participation à de nombreux shooting de photos culinaires



Gaëtan BOUVIER,  
Chef Sommelier

Gaëtan Bouvier a débuté sa carrière en 2004 en qualité de *Commis Sommelier* au *Bodysgallen Hall* au Pays de Galles, où il a découvert l'univers de la Sommellerie. En 2005, il devient *Chef de Partie* au restaurant *La Palette* à Wettolsheim, puis *Commis Sommelier* en 2006 au *Fresques Royal* de l'*Evian Royal Resort*, et intègre enfin *L'Hôtel Majestic Barrière* à Cannes en 2007 en qualité de *Sommelier* au restaurant *La Villa des Lys*.

Gaëtan Bouvier rejoint la *Villa Florentine* au mois de décembre 2008 en qualité de Chef Sommelier, où il travaille avec son équipe à l'élaboration de la carte des vins et à la gestion de la cave. En 2013, il a été nommé "Meilleur Sommelier – Rhône Alpes" par le guide Gault & Millau. Aujourd'hui, il fait partager à la *Villa Florentine* tous les trésors de notre terroir, acquis au cours de ses visites dans différents vignobles de prestige.



## LES TERRASSES DE LYON, VIVIER DE TALENTS...

Offrir une cuisine raffinée, à la hauteur des exigences de la clientèle, telle est la volonté des cuisiniers de talents qui composent l'équipe du restaurant.

Des passionnés également rigoureux, à l'image de **Gaëtan Bouvier**, notre chef Sommelier, récemment élu « Meilleur Sommelier Rhône-Alpes » par le guide Gault & Millau.

C'est une équipe de cuisiniers ambitieux et récompensés qu'abrite les *Terrasses de Lyon*, où les talents se côtoient et partagent chaque jour pour offrir le meilleur de la gastronomie française.

**Olivier Bely**, Maître d'Hôtel, assure un accueil chaleureux chaque jour à l'ensemble des clients de l'hôtel.



En cette saison aux *Terrasses de Lyon*

La carte du restaurant est conçue par notre Chef David Delsart et toute son équipe.

Découvrez la carte sur le site internet de la Villa Florentine :

[www.villaflorentine.com](http://www.villaflorentine.com).

Cinq menus sont proposés toute l'année :

- *L'Express des Terrasses* à 39 € hors boissons (*service possible en 35 minutes au déjeuner*).
- *Le Menu des Terrasses* à 49 € hors boissons (*service possible en 45 minutes au déjeuner*).
- *Maraîcher* à 76 € hors boissons
- *Saveurs à l'Italienne* à 89 € hors boissons.
- *Au Plaisir des Sens* à 115€ avec 4 plats - 105 € avec 3 plats hors boissons.



## *Source d'inspiration...*

La *Villa Florentine* met à la disposition de sa clientèle affaires **un salon** de réunion éclairé par la lumière du jour.

Dotés d'une vue panoramique sur Lyon ou sur la piscine extérieure, ce salon peut accueillir jusqu'à **45 personnes** en globalité.

Ambiance intimiste et décoration chaleureuse, **équipement professionnel** de pointe (Wifi, écran, paperboard, bloc-notes...) auxquels viennent s'ajouter les **pauses gourmandes** concoctées par l'équipe du restaurant, agrémentent toutes les réunions d'affaires.

Le service commercial de l'hôtel propose également des journées d'études, des séminaires semi-résidentiels et répond à toute **demande personnalisée**.

Contact service commercial : [events@villaflorentine.com](mailto:events@villaflorentine.com).



## *Laissez-vous charmer...*

Passez un séjour de rêve à la *Villa Florentine* : nos chambres vous ouvrent leurs portes à partir de 260 € (selon la période).

Vos papilles seront mises en éveil dès le petit déjeuner avec un buffet varié de qualité.

Dans notre Espace Bien-être : piscine extérieure panoramique, jacuzzi chauffé, salle de cardio-training, hammam, saunas, salon de massages (gamme de produits OMNISENS).

Émerveillez vos papilles aux *Terrasses de Lyon* :

- **Du mardi au samedi inclus**, découvrez nos différents menus :

*Au Plaisir des Sens* de 105 € à 115 €, *Saveurs à l'Italienne* à 89 €, *Maraîcher* à 76 €.

Laissez-vous tenter par notre carte savoureuse, ou craquez pour les suggestions du Chef !

- **Du mardi au vendredi, au déjeuner** : Menu "Affaires" à 39 € ou à 49 € hors boissons

Oubliez tous les soucis de la ville, la *Villa Florentine* vous offre un **parking privé** et les services d'un **voiturier**. Évadez-vous avec les **loisirs** de proximité : golf, tennis, équitation, ski nautique, aéro-club, montgolfière, VTT. Visitez les **merveilles lyonnaises** : la basilique de Fourvière, les musées, la région du Beaujolais.



## *Informations pratiques*

La Villa Florentine se situe :

25, montée St Barthélemy  
69005 LYON

Vous pouvez joindre l'équipe de la *Villa Florentine* :

Par téléphone : au 04 72 56 56 56

Par fax : au 04 72 40 90 56

Ou par mail : [florentine@relaischateaux.com](mailto:florentine@relaischateaux.com)

Visitez notre site Internet...

[www.villaflorentine.com](http://www.villaflorentine.com)

...Et rejoignez-nous sur les réseaux sociaux :

