



Une histoire de famille

Une passion, un travail et des rencontres

1993 - 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE CHÂTEAU DE CHAMPLONG SOUFFLE SES 30 BOUGIES

Véronique et Olivier BOIZET

ADRESSE

Domaine de Champlong
42300 VILLEREST

CONTACT

 04 77 69 69 69

 contact@chateau-de-champlong.com



Le Château de Champlong souffle sa 30^{ème} bougie cette année !

Implanté à Villerest, le Château de Champlong est une adresse bien connue des Roannais et des amoureux de la gastronomie. Les propriétaires, Véronique et Olivier BOIZET, célèbrent cette année leur trentième anniversaire depuis sa création le 18 Mars 1993.

Trente années de souvenirs, de créations, de rencontres, de moments conviviaux, de découvertes culinaires et de passions transmises, que nous vous invitons à retracer à travers ces quelques lignes.



Un couple

Véronique et Olivier BOIZET

Véronique et Olivier BOIZET, deux passionnés, qui se sont rencontrés sur leur lieu de travail et qui au fil du temps, ont souhaité ouvrir leur restaurant.

Olivier a fréquenté de belles Maisons comme Le Negresco à Nice, La Maison Troisgros à Roanne, Georges Blanc à Vonnas... qui lui ont permis d'acquérir un certain savoir et de vivre de belles expériences culinaires auprès de grands Chefs qui lui ont donné l'envie de devenir à son tour un Chef de Cuisine et d'ouvrir son propre restaurant.

De son côté, rien ne prédestinait Véronique à faire carrière dans ce métier. Mais ses différentes expériences au sein de postes en liaison avec des directions commerciales ou administratives, et le soutien d'Olivier, lui donnèrent l'envie de partager cette belle histoire.

Un restaurant gastronomique, une salle de réception, un hôtel...

Natif de la Loire, Olivier est très attaché à sa région. La richesse et la qualité des produits locaux lui ont donné envie de s'installer près de Roanne. Le Château de Champlong est alors en vente, et Véronique et Olivier se lancent dans cette merveilleuse aventure par l'acquisition de celui-ci le 15 Janvier 1993.



Après deux mois de travaux et d'aménagements, les portes en verre de cette belle bâtisse se sont ouvertes pour la première fois le 18 Mars 1993, jour doublement emblématique puisque c'est également la date anniversaire du Papa d'Olivier. Les rôles sont bien définis, Véronique en Maîtresse de Maison et Olivier en Chef de Cuisine. La Table de Véronique et Olivier devient très vite une adresse emblématique des Roannais.

Après quelques années d'ouverture, le couple se lance un nouveau défi : transformer l'ancienne écurie du Château en salle de réception qu'Olivier et Véronique baptiseront « Le Cuvage ». Cette salle a démarré avec sa première réception le 24 Avril 1999. Des anniversaires, des mariages, des communions... nombres d'évènements ont été célébrés dans ce lieu. Des moments éphémères devenus inoubliables qui resteront gravés dans les mémoires et dans l'histoire de Champlong.

Afin de compléter l'offre parfaite du Château de Champlong, le projet suivant était d'aménager les deux étages du Château pour accueillir un hôtel haut de gamme

12 MARS
2009

C'est un pari réussi puisque le 12 Mars 2009, soit 16 ans après le restaurant, la partie hôtel du Château a été inaugurée avec 12 chambres aux 12 noms d'épices, 12 atmosphères décorées soigneusement qui classeront cet hôtel en 4 étoiles. Les voyageurs de toute la France et des pays voisins ont tout de suite été séduits par cette belle adresse proposée dans le Roannais. L'hôtel adhère à la communauté de voyageurs « Les Collectionneurs » créée par Alain Ducasse pour parfaire sa visibilité.



Une idée impensable : produire du vin blanc en Côte Roannaise

En parallèle de tous ces aménagements et agrandissements, le Chef Olivier BOIZET avait un tout autre challenge en tête et pas des moindres : produire son vin blanc en Côte Roannaise !



En Mars 2005, c'est l'achat de vignes sur le coteau du Bouthéran situé à Saint André d'Apchon. Ce ne sera qu'en Mars 2008 que le cépage Roussanne est planté en collaboration avec Lionel Montroussier, puis repris par Jacques Plasse et depuis 2019 par Eric et Thierry Désormière.

A la grande surprise de tous, la vigne se plaît et produit un cépage de qualité qui sera prêt à être récolté pour les vendanges de 2015. Ce pari fou donnera à ce vin son nom original « L'Insensé ». On le qualifiera de vin blanc sec et il sera aussitôt servi à la table du Château ou lors de réceptions au « Cuvage ».

Ce vin se boit aussi bien à l'apéritif que pour accompagner un plat lors d'un repas ! Les Roannais l'ont adopté !

Le bien-être à portée de main



L'idée de mettre en place une offre de détente est devenue évidente, Véronique et Olivier se sont rapprochés de David Grand pour compléter la magie de Champlong.

C'est en Septembre 2011, que « Le Paradis du Bien-Être » tenu par David Grand, s'installe à Champlong avec une belle offre de prestations de massages, soins du corps, soins du visage et spa.

Le succès est immédiat et un nouvel univers est proposé dans la campagne roannaise. David sera par la suite consacré à trois reprises « Meilleures Mains de France ».



Le Château de Champlong, une adresse reconnue



Fort de son expérience, Olivier rejoint la famille des Maîtres Cuisiniers de France en Mars 2012 ainsi que celle des Toques Blanches Lyonnaises en Janvier 2019, un honneur qu'il a obtenu grâce à ses nombreuses années de travail, de perfectionnement, d'amour de son métier et de reconnaissance par ses pairs.



Vous l'aurez compris,
Véronique et Olivier
cherchent
continuellement à évoluer
et à se développer pour
répondre au mieux à la
demande de leur
clientèle.



Voir encore plus grand

2017



2021

En Mars 2017, un nouveau projet se concrétise : reprendre avec deux associés Christophe JULLIEN et Emmanuel BROCHOT le Golf du Roannais 9 trous adjacent au Château et le transformer en un Golf 18 trous associé à la création d'une Brasserie, afin d'élargir l'offre existante et ainsi développer une activité tournée vers le développement touristique du Roannais. Plusieurs mois de travaux sont entrepris pour inaugurer la Brasserie 9°18 en Septembre 2020 suivi du parcours New Course 18 trous en Août 2021.

Le Château voit sa clientèle s'élargir avec des golfeuses et des golfeurs qui séjournent plusieurs jours sur ses lieux.

A partir de cet instant, le nom commercial devient Le Domaine de Champlong regroupant Le Château, la Table gastronomique, la Brasserie 9°18, le Spa et le Golf. Tout est réuni pour recevoir au mieux la clientèle, proposer des offres et séduire un maximum de personnes. Véronique et Olivier gardent leur ligne de conduite et prônent plus que jamais l'Art de Recevoir en Roannais.



Galerie d'Art Olympe et Salomé



En Décembre 2019, Véronique et Olivier ont souhaité s'associer à Isabelle, la dénicheuse de talents, pour la création d'une Galerie d'Art dans un lieu atypique, proposant des œuvres sublimes : peintures, sculptures, céramiques, objets décoratifs et artistiques.

Isabelle a su créer une ambiance singulière mettant en valeur le travail d'artistes afin de rendre l'Art accessible à tous.

La reconnaissance



Un projet qui n'a cessé d'évoluer et de se transformer avec les années pour toujours se surpasser. Ce succès, Véronique et Olivier en sont conscients, ils le doivent à leur travail au quotidien mais également aux producteurs et fournisseurs qui leur ont fait confiance au fil de toutes ces années et qui n'ont cessé de leurs proposer le meilleur pour sublimer les assiettes du restaurant.

Une reconnaissance bien entendu envers les équipes et les personnes qui ont travaillé à leurs côtés depuis 1993 toujours dans le but de satisfaire la clientèle qui apprécie leur Maison.

REMERCIEMENTS

Enfin, un remerciement à la hauteur de leurs engagements pour tous nos clients, roannais, roannaises, amis(es), familles, voyageurs de la France et d'autres Pays qui un jour ont poussé notre porte : MERCI pour ces beaux sourires, ces compliments, ces encouragements, ces marques d'affection procurés à chacun de vos passages dans notre Maison.

Afin de pouvoir partager cette étape importante, nous souhaitons vous associer à cet événement avec un produit historique de notre Maison et de notre région : les cuisses de grenouilles !

Nous l'avons associé avec deux produits locaux : la Tête de Veau et l'Ail des Ours qui pousse dans les jardins du Château et que nous récoltons chaque année afin de réaliser un plat de notre terroir.

Nous souhaitons offrir pour fêter cet anniversaire, à chaque déjeuner ou dîner du 18 au 31 Mars inclus, une pré-entrée signature : « La Raviole de Cuisses de Grenouilles et Tête de Veau sur un beurre à l'Ail des Ours ».

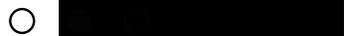
De plus, à cette occasion et sur cette même période, nous aurons le plaisir de remettre un cadeau symbolisant notre métier, afin d'emporter un peu de chez nous chez vous !

Au plaisir de fêter et franchir avec vous cette nouvelle étape de l'histoire du Domaine de Champlong !



Notre plat signature offert du 18 au 31 mars :
Raviole de Cuisses de Grenouilles et Tête de Veau sur un beurre à l'Ail des Ours





Château de Champlong
Véronique et Olivier BOIZET

CONTACT



Domaine de Champlong
42300 VILLEREST



04 77 69 69 69



contact@chateau-de-champlong.com