Château de Massillan★★★★
A secret Place in Provence...

24 chambres et suites - 4 salles

Avignon/Uchaux
84 Vaucluse

HÔTELS & PRÉFÉRENCE















Adresse : 730 chemin de Massillan - 84100 Uchaux
Tél : 33 (0)4 90 40 64 51
Web : www. chateaudemassillan.fr
Direction/contact : Laurent Gacheny
- Email : direction@chateaudemassillan.fr
Parking : gratuit

Choisir le Château de Massillan pour organiser un incentive, un séminaire, une réunion de travail ... c'est concilier travail et détente dans un lieu idyllique et propice à la réflexion.

Respect de l'environnement, potager bio pédagogique, étang naturel... c'est un lieu unique de repos et de partage dans une atmosphère intime pour faire de votre événement un moment inoubliable.

Quel que soit le type d'événement, notre équipe réactive et à votre écoute se mobilisera pour répondre à tous vos souhaits.

La situation. À quelques pas d'Orange dans le nord du Vaucluse, au cœur des vignobles des Côtes du Rhône, tout proche de Châteauneuf du Pape et d'Avignon, le Château de Massillan est idéalement situé.
Des arbres majestueux dans un parc de 9 ha, une pièce d'eau bucolique où le ciel azur de la Provence vient se refléter, tels sont, en quelques traits, les atouts de ce lieu unique dans la région. Le fleuron du Château de Massillan est son potager bio : rénové en 2014, il s'étend sur 3500 m².

Les accès. Gares TGV : Orange (10 mn), Avignon (40 mn). **Aéroports :** Nîmes, Marseille ou Montpellier (1h30). **Route :** A7, sortie Orange ou Bollène à 10 mn. **GPS :** latitude 44.232956 - longitude 4.793169

La table. Table hautement Gastronomique. Le talentueux Frédéric Le Bourlout a pris les manettes de la cuisine en 2012. Chaque jour, Il pioche dans le potager les légumes et les herbes qui donneront tout son caractère à sa cuisine. Breton d'origine, le poisson et les produits de la mer l'inspirent... Il a su y marier les saveurs Provençales les plus raffinées.
Avec en toile de fond la simplicité et la qualité des ingrédients, ce jeune Chef et son équipe surprennent les papilles à chaque bouchée. La présentation épurée dissimule en fait une grande richesse de saveurs, une subtilité infinie dans l'accord des produits...

Les chambres. 24 chambres et suites grandes ouvertes sur la nature. Chaleureuses et raffinées, conçues sur les principes du feng shui, vous apprécierez le choix des matériaux, la qualité noble des matières, le toucher des tissus, l'esprit bio et écologique... Elégantes, conçues comme de véritables cocons, chacune a fait l'objet d'un design et d'une décoration unique associant mobilier contemporain et ancien.

Les services. Wifi (gratuit), conciergerie, réservation de taxi.

Les loisirs. Parc de 9 ha, piscine extérieure chauffée, vélos à disposition. Bar / Lounge. **Organisation de loisirs :** cours de cuisine pour découvrir autrement les saveurs régionales. Les meilleurs chefs de la région se succèdent aux manettes de cette table «interactive». Les thématiques peuvent être définies à l'avance autour de nobles produits de la région, ou laissées à l'inspiration du moment.

Les espaces de réunion.
Dans la Bastide, s'ouvre une magnifique salle de réception de près de 250 m² ainsi que trois autres salles et salons présentant au total près de 420 m² d'espaces dédiés aux séminaires et à l'évènementiel.

Privatisable, cette partie du Château qui comporte également un bar et un espace salon est idéale pour un séminaire ou tout évènement «business».

	Espaces	m²					
A	Salle Cheminée	32	35	18	15	-	-
A	Salle de la Bastide	250	180	132	99	180	220
B	Salle du Marquis	90	70	42	30	80	120
C	Salon Bibliothèque	35	35	18	15	-	-

Les équipements. Compris dans le forfait : paper board, vidéoprojecteur, écran, bloc-notes, crayons.

Les prix. indicatifs, TTC/pers./jour
Journée d'étude : à partir de 59€
Résidentiel single : à partir de 229€