TEMPTINGPLACES
COLLECTION

TemptingPlaces Collection : une nouvelle approche du lifestyle hôtelier haut de gamme portée par des talents d'exception




© Victor Delpierre & Jordan Sapally

Pensée comme une collection d'hôtels où la French Touch s'exprime à travers des talents d'exception, TemptingPlaces Collection place la collaboration avec de véritables talents au cœur de son modèle. Chaque établissement bénéficie ainsi d'un socle d'expertises - mixologie, pâtisserie, gastronomie, décoration… - conçu pour enrichir l'expérience client tout en laissant place à une interprétation locale.

TemptingPlaces Collection concrétise aujourd'hui cette vision au Château d'Augerville, première adresse à incarner pleinement son concept. Ici, les signatures de deux figures majeures de la scène *food & beverage* française, le mixologue Victor Delpierre et le chef pâtissier Jérôme de Oliveira, prennent vie et s'intègrent au quotidien de l'établissement.

Le Château d'Augerville, première incarnation du concept TemptingPlaces Collection

La collaboration avec Victor Delpierre, mixologue et champion du monde de cocktail et barista, se traduit par une carte de cocktails gastronomiques aux arômes variés. Boisée, iodée, herbacée ou acidulée, chaque recette évoque un paysage, une sensation, une émotion. De la *Balade en Forêt* rafraîchissant à l'*Espresso Martini* sublimé par un café de spécialité en passant par *Les Pieds dans l'eau* au gin iodé, ses créations signature invitent à un voyage sensoriel inspiré.
Au Château d'Augerville, cette carte est prolongée par une création locale exclusive, conçue à partir de produits du territoire : le Green Spritz, en clin d'œil au parcours de golf du château. Une approche qui permet aux établissements de conserver leur identité tout en s'inscrivant dans une cohérence de marque forte. Pour les professionnels, cette collaboration illustre une tendance clé : la montée en puissance de la mixologie comme pilier d'expérience hôtelière, au même titre que la restauration.

Dans la continuité, l'univers sucré s'inscrit lui aussi dans cette logique de signature experte. Pour TemptingPlaces Collection, Jérôme de Oliveira, plus jeune Champion du Monde de

Pâtisserie, a élaboré une carte de quatre gourmandises et une signature. Paris-Brest, tarte au citron, éclair au chocolat ou fraisier de saison sont ainsi revisités pour composer une offre aussi française que gourmande qui mélange textures, parfums et couleurs. Aussi belle à voir que délicieuse à savourer, chacune de ses créations a le goût des souvenirs d'enfance et de l'émotion. À noter : une 5e création signature propre au Château d'Augerville est également proposée à la carte, « la balle gourmande swing » en forme de balle de golf et aux parfums délicats de vanille et de caramel. À savourer en terrasse ou dans les salons du domaine.





© Christophe Bielsa & Jordan Sapally

Un modèle hybride, entre identité de marque et ancrage local

À travers ces collaborations, TemptingPlaces Collection développe un modèle hybride particulièrement pertinent dans le secteur de l'hôtellerie. La marque propose un socle d'expertises incarné par des talents reconnus, tout en laissant à chaque établissement la liberté d'en proposer une interprétation locale. Cette approche permet de garantir un niveau d'exigence élevé et une cohérence d'ensemble, sans jamais lisser l'identité des lieux.

Le Château d'Augerville s'impose ainsi comme un laboratoire grandeur nature de cette vision. Entre son restaurant, son bar et sa chocolaterie, le domaine déploie une offre globale où gastronomie, mixologie et plaisirs sucrés dialoguent pour composer une expérience complète. L'ensemble s'inscrit dans une lecture contemporaine du luxe hôtelier, où chaque détail, du cocktail au dessert, participe à la construction d'une émotion durable.

Avec cette approche, TemptingPlaces Collection confirme une évolution de fond dans l'hôtellerie haut de gamme. Le luxe ne se définit plus uniquement par le cadre ou le service, mais par la capacité à proposer des expériences incarnées, portées par des experts et directement perceptibles par le client.

Télécharger les visuels

À propos de TemptingPlaces Collection

TemptingPlaces Collection incarne la French Touch conjuguant élégance, liberté, discrétion et savoir-faire. Animés par la même exigence et la même passion, Yannick Gavelle et Nicolas Dubois, fondateurs du groupe Hôtels & Préférence, ont souhaité créer une nouvelle marque 5 étoiles lifestyle en proposant une sélection d'adresses singulières en France et à l'international. Chaque établissement exprime une vision contemporaine du luxe, plus humain, plus ouvert, plus inspiré et nourrie par le goût du détail et de la culture française de l'hospitalité. TemptingPlaces Collection s'entoure de talents et de maisons partenaires pour faire vivre cette identité : chefs, architectes, artisans, champions du monde en mixologie et en pâtisserie, créateurs de bien-être… tous participent à enrichir l'expérience. Avec l'ambition de rassembler une trentaine d'adresses d'ici 2028, la marque affirme son parti pris : celui d'un luxe vivant, pensé pour être ressenti, partagé et jamais figé.

www.temptingplaces-collection.com

Dossier de presse

A propos de Victor Delpierre, Barista & Mixologue, Champion du Monde
Formé entre cuisine, pâtisserie et service en salle, Victor Delpierre se distingue très tôt et remporte les honneurs dès ses premières années : champion de France du service en salle lors des Olympiades des Métiers en 2007, puis médaille d'or au championnat mondial dans la même discipline. En 2011, il remporte le prix du Best Mojito de Paris, avant d'atteindre l'apogée de sa discipline en 2013, lorsqu'il décroche le titre de Champion du Monde Coffee in Good Spirits, fusion audacieuse entre café et cocktail. Véritable créatif passionné qui aime jouer avec les éléments, son approche, nourrie par la nature, va bien au-delà de la simple mixologie avec sa vision gastronomique du cocktail. Il imagine ainsi pour TemptingPlaces Collection des créations signatures où l'on ne parle pas seulement d'ingrédients, mais d'instants et de sensations.

A propos de Jérôme De Oliveira, Chef Pâtissier, Champion du Monde
Dès le plus jeune âge, la grand-mère de Jérôme de Oliveira lui fait découvrir le plaisir du goût et celui d'être en cuisine. Il l'accompagne régulièrement à la pâtisserie de son village, où les couleurs et les formes font naître ce rêve de devenir pâtissier pour procurer plus tard ce même plaisir à d'autres. Jérôme de Oliveira devient en 2009, à 23 ans seulement, le plus jeune Champion du Monde de Pâtisserie. Après plusieurs années dans les cuisines du Plaza Athénée aux côtés de Christophe Michalak, il s'établit à Grasse pour ouvrir sa propre boutique et ainsi partager son univers créatif et émotionnel, et procurer des émotions à ses clients.

--
Contact presse : HELLO LA COM'
Sandra Pacheco Messibah – Léonie Ichoua
sandra@hellolacom.com – 06 21 61 68 11
leonie@hellolacom.com - 07 45 04 72 29

HELLO LA COM'
Relations presse & Influence