

Les Orangeries

Poitou
Charentes

Propriétaire : Olivia Gautier

12 avenue du Dr Dupont, 86320 Lussac les Châteaux - Tél. : 05 49 84 07 07

www.lesorangeries.com orangeries@wanadoo.fr

139



Cette demeure poitevine du XVIII^{ème}, 1^{er} hôtel Ecolabel de France, décline un nouvel art de vivre : ravissant jardin de fleurs, longue piscine d'été, immense salle de billard, restaurant gastronomique de potager bio, le tout en plein village et respectueux de l'environnement. Cette grande maison de famille a été métamorphosée en hôtel de charme par son propriétaire-architecte et dispose de 11 chambres et 4 suites décorées avec soin et raffinement. Elle offre une harmonie hors du temps avec tout le confort de la haute qualité environnementale et les technologies les plus modernes. Au rythme des saisons, **Les Orangeries** décline les plaisirs de la campagne : petit-déjeuner en terrasse, farniente au bord de la piscine, goûter au coin du feu et la table d'hôtes avec les meilleurs produits des fermes et potagers bio voisins et sa carte de vins naturels.

A voir, à faire : l'hôtel est un point de départ idéal pour découvrir La Vienne. Des vélos à assistance électrique permettent d'accéder à la plupart des sites remarquables. Abbaye de Saint-Savin classée au patrimoine mondial de l'Unesco et Vallée des fresques, Cité de l'Écrit à Montmorillon, Site mérovingien, Centre aquatique avec Balnéothérapie et plongée, Bulle tropicale avec crocodiles. Futuroscope à 40mn.



Ouvert toute l'année

Capacité : 11 chambres et 4 suites de 1 à 5 personnes.

Prix : à partir de 70€ la nuit pour 2 personnes. Petits-déjeuners Bio : à partir de 12.50€. Table d'hôtes : de 22€ à 39€ le menu.

Les plus : service en terrasse, équipements pour bébé, piscine chauffée, accès handicapé, table d'hôtes gastronomique, salle de billard, parc paysager classé refuge «LPO», centre de balnéothérapie à 8km.



Engagements Écolo-Bio des propriétaires

«Le lieu intègre avec harmonie des équipements écologiques : isolation au chanvre, peintures à la chaux, panneaux solaires thermiques, contacteurs électriques, patio bioclimatique, systèmes hydro économes, cuve de récupération d'eau de pluie de 8000l (alimentant les WC publics), tri sélectif et lombricompostage. Le restaurant a une démarche bio en circuit court qui garantit une fraîcheur et une saveur inégalable. Le chef David Royer laisse la part belle aux légumes récoltés dans le potager bio (certifié par Ecocert). Le parc est entretenu dans le respect de la biodiversité, refuge LPO depuis 5 ans.»