



Vélo électrique, les plus

- Ecolo: 1000km pour 1€ d'énergie
- 45 km d'autonomie
- Pas de panique dans les côtes, y'a l'assistance électrique!
- Location au sein de l'hôtel

Retrouvez-nous en juillet pour une nouvelle édition de la gazette

A bientôt
L'équipe Régent-
Grain de folie

Vélos électriques

Pour compléter notre démarche écolo, nous avons décidé de faire l'acquisition de vélos électriques. Aussitôt dit, aussitôt fait, ils sont déjà dans notre cour! Ils sont louables à la 1/2 journée ou à la journée. Idéal pour les personnes récalcitrantes au sport, dotés d'une assistance électrique, nos vélos se conduisent tous seuls (il faut quand même pédaler un peu). Face au vent, en pleine côte ou en hypoglycémie, pas de souci, vous serez les rois de la petite reine!

Prochainement nous créons un forfait sympa comprenant escapade à vélo, soin au spa et dîner sympa. Affaire à suivre...sur notre site.

Ils l'ont essayé!

Daniel, notre MacGyver qui schtroumpf la maintenance, l'a testé. Son ressenti: "C'est le vélo que je devrais acheter. Je ne peinerai plus dans les côtes."

Badreddine, chef de rang et maître du cocktail, a fait un tour, ce qu'il en a pensé: " Il est agréable à conduire, rapide et confortable. Attention à l'arrêt, il ne s'arrête jamais, c'est un vélo grain de folie!"



Daniel, apprenti cycliste

L'actu en bref...

- Le Régent reste logis de France 3 cheminées, 3 cocottes suite à un audit récent
- La chambre 103 devient la suite 103 et se modernise
- La chambre 203 est en cours de rénovation
- La direction projète de rénover la salle de séminaire
- Des vélos électriques sont en location à la 1/2 journée et à la journée
- Nouveaux massages dans l'espace Spa (enveloppement chocolat, gommage au sel de Guérande, shiatsu...)
- Le Grain de folie se lance dans la cuisine responsable

150, boulevard des Océanides - 44380 PORNICHET - T 33 (0)2 40 61 04 04 - F 33(0)2 40 61 06 06
www.le-regent.fr - hotel@le-regent.fr

SARL au capital de 170.000€ - Siret 493 772 602 00014 - APE 551A - N° Identification TVA FR 69493772602

NEWS

06

2009

Pourquoi avons-nous décidé d'éditer la gazette de notre hôtel restaurant?

Au départ on a créé un blog, on s'est dit qu'en plus d'être dans l'air du temps, ce serait un moyen de communication ludique pour informer nos clients. La gazette part de la même idée. Au Régent on aime ce qui est tendance, surtout notre direction. Si vous suivez le blog vous aurez remarqué que M. Mainguet est fan de tout ce qui se fait de mieux en high tech...On a du mal à le suivre parfois quand il parle en 2.0!

Le Régent
hôtel & Spå
Plage de La Baulé - Pornichet



Chez nous

Comme c'est la première, on vous présente rapidement les lieux, l'action, les personnages...

Au départ (1956) le Régent c'est une pension de famille comme on en fait plus de nos jours... Aujourd'hui il est ce que l'on sait, un petit hôtel qui n'a rien perdu de son charme convivial et familial et qui s'est cependant transformé en un lieu contemporain, dans l'air du temps. Chez nous les vacanciers sont les bienvenus, ainsi que les séminaristes, les commerciaux et autres professionnels dont nous ne dresserons pas la liste pour les raisons que vous imaginez.

Qui sont les personnages qui ont su donner une âme à cet hôtel? Hervé et Sophie Mainguet ont repris l'établissement en 1992. Au fil des années, ils l'ont transformé avec goût et se sont entourés de collaborateurs de confiance. Nous reparlerons d'eux plus tard à l'occasion de portrait...mais chut il ne faut pas leur dire, ils sont timides!

Grain de Folie
restaurant
Produits frais & Cuisine folle!

La gazette

- Chez nous P.1
- Les grandes vacances P.2
- Cuisine responsable P.3
- Vélos électriques P.4

L'action maintenant...Aïe, aïe, aïe, ça risque de prendre un temps fou de parler de l'action ici maintenant tout de suite! En fait c'est quand même le but de cette gazette de parler des changements de notre établissement. Il est toujours en mouvement, il s'y passe toujours plein de choses et c'est notre envie, à travers cette feuille de chou (on est pas des pros, journalistiquement parlant, pour le reste on assure!), de vous conter son histoire, ses événements et ses gens.

HOTELcert



11 rue Francis de Pressensac
93571 LA PLAINE SAINT-DENIS Cedex





Les grandes vacances

Spécial n°1: Offre sympa à tous nos lecteurs

Remise de 10%*

Conditions de réservation pour bénéficier de l'offre de 10% sur votre chambre:

- Réservez entre le 27 juin 2009 et le 29 août 2009
- Réservez minimum 10 jours avant votre date d'arrivée prévue
- Réservez pour 4 nuits minimum
- Versez 30% d'arrhes à la réservation

*Offre de remise valable uniquement sur le prix de la chambre. Aucune remise ne sera effectuée s'il elle n'a pas été réservée préalablement.

Réservation au 02.40.61.04.04
hotel@le-regent.fr

Cette gazette est à peine née qu'elle est déjà sympa avec vous!

En effet, comme c'est bientôt l'été et que les vacances vous démangent, on a pensé qu'on pourrait faire une offre sympa à tous nos lecteurs.

Imaginez une semaine en bord de mer, les pieds dans l'eau et la tête dans les nuages. Un pique nique en Brière le midi, un apéro en terrasse en soirée et un dîner face mer au Grain de Folie. Fatigués de cette journée harassante? Vous regagnez vos pénates toujours face à la mer, vous profitez de votre terrasse les pieds en éventail sur votre transat... Il n'est pas beau ce coucher de soleil? Décidemment trop fatigués, vous appelez la réception et commandez votre petit déjeuner en chambre pour demain matin...Elle n'est pas belle la vie?

Imaginez (2ème version pour les hyperactifs) une journée bien remplie: 9h petit déjeuner, croissants, charcuterie, from-

ages, laitage, fruits et céréales, il en faut de l'énergie pour affronter la mer. 10h30 rendez-vous sur la plage pour un départ en catamaran. 12h30 retour sur terre, on a faim. Une p'tite formule rapide au grain de folie, on est attendu à 14h par tonton Dédé qui veut nous emmener faire un tour en chaland, ah ces briérons! 18h, retour au bercaille, 19h, petit tour au Spa histoire de relacher la pression puis dîner a calme dans la salle de restaurant à l'étage. On met les pieds sous la table et on se détend!

Voilà en gros à quoi pourraient ressembler vos vacances à deux ou en famille...

Afin que vous en profitiez pleinement nous vous proposons une réduction de 10% sur votre chambre (voir les conditions dans l'encadré ci-contre) Si vous êtes décidé, passez nous un coup de bigo,

on s'occupe de tout (prévoyez quand même les maillots de bain et la crème solaire) Parole, parole, parole! Mais concrètement le Régent, c'est quoi? 23 chambres bientôt toutes renouvées. Plusieurs chambres familiales dont 2 suites. Des chambres face mer et côté pins. Un espace Spa-hammam. une carte des

“Imaginez une semaine en bord de mer, les pieds dans l'eau et la tête dans les nuages”

soins variées et inventives (gommage au sel de Guérande, shiatsu, enveloppement au chocolat, réflexologie...). Un resto sympa. des forfaits tout compris. Un espace enfant. Et maintenant 2 vélos électriques super tendances!



Cuisine responsable

Le grain de folie surfe sur la mouvance et se met au vert avec sa charte responsable. Notre but: faire de la cuisine “propre”. Kezako? Le Grain de Folie a toujours prôné une cuisine de produits frais (dixit notre slogan “produits frais et cuisine folle”). Aujourd'hui nous voulons aller plus loin. Comment? Utiliser des produits frais et locaux pour limiter les coûts et la pollution liés au transport, privilégier les produits de saison pour respecter la biodiversité. Le chef s'essaye également à l'utilisation de

quelques produits bios. Afin de garantir à nos clients le respect de ces critères, nous avons créé une charte responsable. Cette charte reprend les aspects de cette démarche (respecter les saisons, produits locaux, bios). Ainsi nos huîtres sont bretonnes, notre foie gras et notre magret de canard sont vendéens, notre sel est guérandais (qui dit mieux?!), asperges et fraises françaises, boeuf gascon, fromages et laitages viennent de la maison Beillevaire (producteur local, siège à Machecoul,44).

Nos vins sont également issus d'une agriculture raisonnée (les vins étrangers ne respectent évidemment pas les conditions de réduction de transport). Pour certains produits tels que les épices ou les fruits exotiques, le chef fait une exception. Notre carte doit malgré tout rester attractive et variée et c'est là que réside toute la difficulté. La démarche est lancée, y'a du pain sur la planche...a!

Le logo responsable

Vous trouverez sur notre carte ce logo responsable. Il vous permettra de repérer les mets respectant les critères de cuisine responsable

Prochainement au grain de folie...

Savourez notre carte estivale. Vous allez en prendre plein les papilles!

D'où sortent les recettes du chef?

De sa toque? Non, il est toqué mais il n'a pas de TOC!

Ce qui l'inspire? La musique classique et le calme, un tas de livres ouverts pour faire croire qu'il travaille dur.

Des idées décalées, saugrenues...”et si on mélangeait de l'asperge et du chocolat blanc?”

Les saveurs d'Asie et thai plus particulièrement. Les plats parfumés à la citronnelle régale ses papilles et son odorat.

Le plat le plus “osé” qu'il ait concocté?

Une ganache au chocolat, coeur de chèvre frais safrané et coulis de poivron rouge.

