« Un peu d'histoire… »

Bienvenue à La Brèche,

Isabelle et Jérôme Berthelot vous souhaite un agréable séjour dans leur Hôtel***- Restaurant gastronomique situé au cœur du patrimoine Mondial de l'UNESCO.

À l'origine, cette demeure était une maison Bourgeoise datant de 1880. Dans les années 1927, elle devient une pension de famille, et petit à petit, un hôtel restaurant juste après guerre.

Depuis 2009, Mr et Mme Berthelot s'affèrent à redonner une âme chaleureuse à cette bâtisse, tout en convivialité en proposant une cuisine savoureuse et de qualité, le tout entièrement fait maison. En utilisant uniquement des produits frais et en majorité locaux.

Aux beaux jours, vous profiterez des rayons du soleil sur notre terrasse joliment fleurie au cœur d'un grand jardin arboré.

*L'Hôtel Restaurant La Brèche *** est un établissement* ***non-fumeur***

Sommaire

- La réception - ***Page 2***
- Le restaurant - ***Page 3***
- Les services annexes - ***Pages 4 à 7***
- Sensibilisation écologique et économique - ***Page 7***
- Communiqué de presse - Page 8 - 9 « Logis Tables Distinguées 2022 »

LA RECEPTION

La réception est ouverte du mardi au samedi entre 8h00 et 19h00.

Le dimanche de 8h à 11h30 - pas de consigne ni parking (fermeture pour 2 jours)

Vous disposez de votre chambre jusqu'à 11h00- 11h30 le jour de votre départ. Ensuite une nouvelle nuit vous sera comptée.

WIFI

Connectez-vous au réseau « LA BRECHE »

Identifiant et mot de passe au dos de votre clé de chambre

Appel interne : Réception : *composez le 9*

En cas d'urgence la nuit (entre 22h00 et 08h00) composez le 51

SUR DEMANDE À LA RÉCEPTION ; GRATUITEMENT DE 8H00 A 19h00 :

♦ Kit de rasage

♦ Kit Dentaire

BAGAGERIE :

Vos bagages peuvent être gardés au rez-de-chaussée jusqu'à votre départ, sauf le dimanche

RESTAURANT GASTRONOMIQUE « BERTHELOT »

Déjeuner : de 12h00 à 13h15 Dîner : de 19h00 à 20h30

Fermé dimanche, lundi et mardi midi

Réservation fortement conseillée

L'Hôtel *** Restaurant La Brèche orchestré par Isabelle et Jérôme, vous invite à découvrir une cuisine gastronomique, gourmande, et savoureuse.

L'équipe de cuisine vous prépare une cuisine du marché, élaborée exclusivement avec des produits frais et locaux.

« Chez nous, le fait maison est une réalité depuis très longtemps. »

Aux beaux jours, vous pourrez profiter des rayons du soleil pour vos repas sur notre terrasse fleurie, au cœur de notre grand jardin arboré, ou dans notre salle climatisée.

Paiements acceptés Espèces – Carte Bleue – ANCV

Nous signaler à votre arrivée ou à la réservation toutes allergies, intolérances ou régime spécial

SERVICES ANNEXES

PARKING GRATUIT

La journée pour *sortir en voiture*, avancez-vous devant le portail : ouverture automatique.
A pied, faire le digicode sur la borne prévue à cet effet. Le parking privé est sécurisé durant la nuit.

Borne de recharge Fresmile à disposition sur le parking
(2 bornes et 2 places 12 et 14)
Télécharger sur FRESMILE.COM si besoin paiement CB possible

L'hôtel se dégage de toute responsabilité en cas de vol ou dommage sur le parking.

ENTREES ET SORTIES DE NUIT

Elles se font par le parking et la porte d'entrée avec le digicode au dos de votre clé de chambre.

N'OUBLIEZ PAS VOS CLES !

TELEPHONE

♦ *Pour appeler vers l'extérieur :*

Demandez l'ouverture de la ligne à la réception en faisant le « 9 »

En France : faites le 0 puis votre numéro à 10 chiffres

Pour l'étranger : faites le 0 puis 00 et l'indicatif du pays

♦ *Programmation du réveil :*

Entre 8h et 19h vous pouvez demander à la réception que l'on vous programme le réveil sur votre téléphone.

Composez le « 60 » puis l'heure du réveil (exemple, pour 07h15, tapez 600715)

♦ *Pour les appels de nuit (De 21h00 à 8h00):* Faites le « 122 »

LE BAR

Le bar est ouvert aux clients de l'hôtel de 10h00 à 19h00.

ENFANT/BEBE

Un matelas à langer, un lit parapluie, ainsi qu'un chauffe biberon sont à votre disposition à la réception avant 19h00. Supplément pour le lit de 10 €/nuit

BLANCHISSERIE & FER A REPASSER

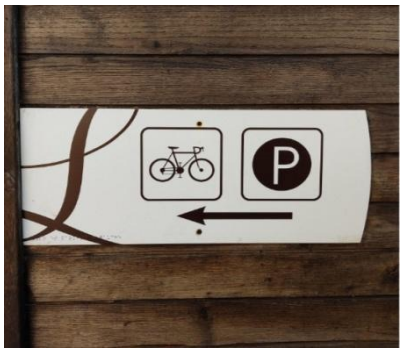
Une table et un fer à repasser sont à votre disposition sur demande auprès de la réception.

Un sac de linge pour vos lessives est disponible dans l'armoire de votre chambre. (15 € = 1 lavage / 1 sac)

ANIMAUX

Nous n'acceptons plus nos amis à quatre pattes.

LOCAL VELOS



Disponible ***5j/7j ; 24h/24h***

Sécurisé ; En extérieur

Nombre de places : 20

Des vestiaires pour vos sacoches sont à votre disposition et les clés de cadenas à retirer à la réception –

Prévoir votre propre cadenas pour vos vélos

Pour tout vos itinéraires cyclo touristique au bord de la Loire, n'hésitez pas à vous directement sur ce site internet : https://www.loireavelo.fr/

L'hôtel se dégage de toute responsabilité en cas de vol, perte, ou dégradation.

LE PETIT DEJEUNER

20€ PAR PERSONNE

Servi de 7h30 à 10h du mercredi au dimanche,

*Petit-déjeuner sous forme de buffet, composé en majorité de **produits frais**, **locaux**, et **faits maisons***

Pensez à réserver la veille.

Petit-déjeuner en chambre possible de 8h15 à 10h15

/ !\ Uniquement sur réservation / !\

20 € PAR PERSONNE

La liste des produits est à choisir la veille.

Une feuille spécifique vous sera remise à la réception.

♦ Le frais :

Œufs durs, jambon blanc / rosette / fromages / poisson fumé maison / pana cotta

♦ Le chaud :

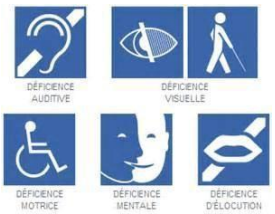
Œufs brouillés / saucisses / lard …

♦ Les classiques :

Viennoiseries / petits pains suédois / variété de pains / yaourts locaux / fruits secs / salade de fruits frais / jus de fruits locaux et pressés / compote / confitures maison / céréales/ Granola / Biscottes / brioche maison / faisselle / fromage blanc / fruits frais / tarte maison / miels régionaux / cakes salés /sucrés …

SENSIBILISATION ECOLOGIQUE & ECONOMIQUE

ACCUEIL DES PERSONNES A MOBILITE REDUITE



Pour le moment nous n'avons pas de chambre à accessibilité handicapé, mais **2 chambres sont accessibles sans escaliers dans le jardin** (15 et 16), avec douche.

Aider les personnes à mobilité réduite en **les accompagnants le plus possible**, et **proposer de porter leurs bagages**, de **les aider à monter les marches** de l'escalier donnant dans le restaurant, et la salle de petit déjeuner, **énoncer les menus aux personnes mal voyantes** au restaurant.

Les clés des chambres ont les pictogrammes pour les personnes malvoyantes.

ECONOMIES D'ENERGIES ET TRI DES DECHETS

Le Chef de cuisine privilégie le **circuit court** avec ses **fournisseurs locaux** et par conséquent diminue l'empreinte carbone.

L'équipe du restaurant, de la cuisine, des chambres et de la réception font très attention à :

1) Veillez à éteindre les lumières et robinets après chaque utilisation.
2) Fermer les fenêtres des chambres si les climatisations et chauffage sont allumés.

3) Pour le tri des déchets :

- Papier et emballage recyclé

- Déchets cuisine, chambre, et restaurant
- Carton
- Piles et ampoules (Usage client et hôtel ; A apporter à la réception si besoin)

♦ Un réducteur d'eau est présent dans toutes les salles de bains

♦ Le changement du linge de toilette est effectué seulement si nécessaire (*Mettre dans le bac de douche/baignoire*)

♦ Pendant les longs séjours, nous prévoyons de changer les draps sur la 3ème nuit, dites-nous si cela est vraiment nécessaire à faire avant

♦ Dans les chambres vous trouverez des sacs en papier kraft et dans les salles de bain des sacs en plastique recyclé.

À Amboise, la table de la famille Berthelot, récompensée !

Une récompense méritée et une reconnaissance nationale...

Le groupe LOGIS HÔTELS, premier acteur de la restauration en France avec 1800 Tables, a dévoilé récemment sa sélection “Tables Distinguées” 2022.

Les Tables Distinguées réunissent les pépites détectées par leurs équipes dans les territoires et sélectionnées par un jury de critiques gastronomiques sous le haut patronage de Gilles Goujon, triple étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France.

Le jury est à la recherche de chefs passionnés qui subliment leur terroir au travers de leur art. Les Tables Distinguées du groupe Logis Hôtels sont ainsi sélectionnées sur la qualité des ingrédients travaillés, la créativité des mets, la finesse des saveurs, la subtilité des accords ainsi que l’élégance de l’assiette.

Cette année, la famille Berthelot et son restaurant de l’hôtel de La Brèche, fait briller la gastronomie de Touraine par cette distinction.

1880, maison bourgeoise

Un rêve de gosse, un projet de famille...

Cette grosse maison bourgeoise sur le chemin de la gare d’Amboise, rive droite de la Loire, est bien connue de tous les amboisiens depuis deux siècles.

Passant régulièrement devant lorsqu’il était gosse, Jérôme Berthelot a toujours été attiré par cette bâtisse et s’était promis de venir la voir le jour où elle serait en vente.

En 2009, alors dans son jus et une image bien désuète mais à fort potentiel, la famille Berthelot fait l’acquisition du fond de commerce, puis des murs en 2011, avec l’envie, à son rythme, de redonner vie, de relooker l’extérieur comme l’intérieur, cet ancien hôtel-restaurant de La Brèche, resté dans ses sixties.

Ce fut le début du chantier, réhabiliter avec soin le confort en chambre qu'exige la clientèle actuelle et proposer une cuisine de qualité et essentiellement locale dans la salle du restaurant donnant sur le parc.

Berthelot père & fille
Transmission et complicité de tous les instants…

À la table des Berthelot, les plats sont composés à quatre mains depuis 2018. En effet, Justine Berthelot, qui a fait sa formation en pâtisserie au Lycée Hôtelier de Blois a rejoint les pianos de son père, Jérôme.

Lui, a façonné son art de cuisinier en cotoyant de grands chefs (Legay-Roth-Le Squer-Nomicos et d'autres…) et en s'inspirant de leur savoir-faire. Passionné fou du produit depuis toujours, des rencontres avec les producteurs et fermiers dont il voulait enfant, faire son métier. Formé en salle à l'École Médéric sur Paris, Jérôme Berthelot est passé dans de belles maisons (Ritz place Vendôme, Harrods à Londres, Le Pavillon de la Grande Cascade au Bois de Boulogne). Celles-ci lui ont fait découvrir l'ordre et la rigueur, comme un passage de plus de deux ans par l'infanterie de Marine en Afrique !

En salle, c'est Isabelle son épouse, qui œuvre pour la satisfaction d'une clientèle fidèle.

Hommage au bon produit

Restituer dans l'assiette le dur travail de ses fournisseurs.

Chez les Berthelot, on a le caractère du vrai, de l'authentique, du produit brut, du respect de celui qui cultive ou élève, qui cueille ou pêche, qui élabore ou transforme. L'amour du terroir, accompagner les artistes de la nature, produire au plus près, sélectionner la variété, la race ou l'espèce sur le terrain et en direct, leur permet de faire jaillir des idées, de se réinventer tous les jours dans les assiettes. Au plus grand plaisir d'une clientèle locale et de passage en saison estivale mais qui revient d'années en années par pure gourmandise. Il faut dire que la terrasse

ombragée est apaisante, car loin du tumulte touristique de l'autre côté du pont et du château d'Amboise.

English Room Directory

« A bit of history… »

Welcome to La Brèche,

Isabelle and Jérôme Berthelot wish you a pleasant stay in their Hôtel*** Restaurant, located in the heart of the UNESCO World Heritage Site.

Originally, this house was a bourgeois house dating from 1880. In the 1927's, it became a boarding house, and little by little, a hotel restaurant just after the war.

Since 2009, Mr and Mrs Berthelot have been working hard to restore a warm soul to this building, all in conviviality by offering tasty and quality cuisine, all entirely homemade. Using only fresh and mostly local products.

On sunny days, you will enjoy the sun's rays on our beautifully flowered terrace in the heart of a large garden.

*Hotel Restaurant La Brèche *** is a no smoking establishment*

RECEPTION

The reception is open from Tuesday to Saturday between 8:00 am and 19:00 pm

On Sunday from 8:00 am to 11:30 am (no storage for luggage, bike or car)

closed for 2 days

You have your room until 11:30 am on the day of your departure.

Then a new night will be counted.

WIFI

Connect to the network : "La Breche"

Login and password : on the back of the room key

Internal call : Reception : *call 9*

Emergency at night (between 22:00 pm and 08:00 am) call 51

ON REQUEST AT RECEPTION FREE OF CHARGE FROM 8 :00 AM TO 21 :00 PM :

¨ Shaving kit
¨ Toothpaste
¨ Toothbrush

LUGGAGE STORAGE :

Your luggage can be kept on the ground floor until your departure. Not on sunday

GASTRONOMIC RESTAURANT

Lunch : From 12:00 pm to 13:15 pm Dinner : From 19:00 pm to 20:30 pm

Closed Sunday, Monday and Tuesday lunch

Reservation strongly advised

The Hôtel *** Restaurant La Brèche, orchestrated by Isabelle and Jérôme, invites you to discover gastronomic, gourmet and tasty cuisine

The kitchen team prepares a market cuisine, prepared exclusively with fresh and local products.

« Home made has been a reality for a very long time »

On sunny days, you can enjoy the sun's rays for your meals on our flowery terrace, in the heart of our large garden, or in our air-conditioned room.

The restaurant menu is available at the reception, or on our website:

www.labreche-amboise.com

PAYMENT ACCEPTED

ADDITIONAL SERVICES

FREE PARKING

During the day to get out by car, go ahead in front of the gate : automatic opening. On foot, make the digicode on the bollard provided for this purpose. Private parking is secured overnight.

Fresmile charging station available on the car park (2 terminals and 2 places 12-15)

Download on FRESMILE.COM if need payment CB possible

The hotel is not responsible for any theft, loss, or damage.

NIGHT ENTRANCES AND EXITS

They are done by the parking lot and the front door with the digicode on the back of your room key.

DON'T FORGET YOU KEYS !

PHONE

To call outside :

Request to open the line at reception "9"

In France : Do « 0 » then your phone number at 10 numbers - For

Foreigners : press 0 then 00 and the country code

¨ *Alarm clock programming :*

Between 8am and 7pm you can ask at the reception desk to be programmed on your phone.

Dial "60" then wake up time

(example, for 07:15, type 60 0715)

¨ *For the night call (From 22:00 pm to 8:00 am) :* Dial the "122"

THE BAR

The bar is open to hotel guests from 10:00 am

to 7:00 pm

Great choice in the wine list, menu of whiskies and digestives, coffee, and organic teas.

CHILD/BABY

A changing mat, an umbrella bed and a bottle warmer are at your disposal at the reception

before 7:00 pm. Baby coat 10 €/night

LAUNDRY & IRONING IRON

A table and an iron are at your disposal upon request at the reception.

A laundry bag for your laundry is available in the wardrobe of your room.

15 € = 1 wash/1 bag

ANIMALS

No animals on the hôtel - sorry

BIKE STORAGE

Available 5d/7d ; 24h/24h

Secure ; Outdoors Number of places : 20

Locker rooms for your saddlebags are available and lock keys to be removed at reception

Please provide your own padlock

For all your cycling routes along the Loire, do not hesitate to visit this website: https://www.loireavelo.fr/

The hotel is not responsible for any theft, loss, or damage.

BREAKFAST

20 € PER PERSON

Served from 7:30 am to 10:00 am from Wenesday to Sunday, after 10h00 till 10h15, in room service

Breakfast buffet, mostly fresh, local and homemade.

Remember to book the night before.

Breakfast in room possible / !\ Only on reservation / !\

20 € PER PERSON

Served from 8:15 am to 10:15 am

Ø *The list of products is to be chosen the day before.*

A specific sheet will be given to you at the reception.

Fresh

Hard-boiled eggs, white ham / Rosette / Emmental / Homemade smoked salmon / Pana cotta / Rice pudding …

Hot

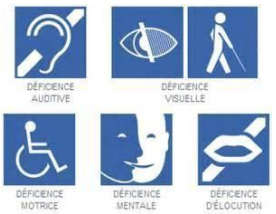
Scrambled eggs / Cocktail sausages / Bacon …

Classical :

Pastries / Swedish buns / Variety of breads / Local yogurt / Dried fruit / Fresh fruit salad / Local fruit juice / Compote / Jams / Cereal / Crackers / Homemade brioche/
Cottage cheese / Fresh fruit / Home made cake / Regional honey /

ECOLOGICAL AND ECONOMIC AWARENESS

WELCOME OF PEOPLE WITH REDUCED MOBILITY



For the moment we don't have a room with handicapped access, but 2 rooms are accessible without stairs in the garden (15 and 16), with shower ;

Help people with reduced mobility by accompanying them as musch as possible, and offer to carry their luggage, help them to cimb the steps of the staircase leading into the restaurant, and the breakfast room, satting the menus to the visually impaired in the restaurant.

Room keys have pictograms for the visually impaired.

ENERGY SAVINGS AND WASTE SORTING

Ø The Chef prefers the short circuit with his local suppliers and therefore reduces the carbon footprint.

The team of the restaurant, the kitchen, the rooms and the reception pay close attention to:

1) Be sure to turn off lights and faucets after each use

2) Close bedroom windows if air conditioning and heating are on

3) For waste sorting :

- Recycled paper and packaging

- Kitchen, room and restaurant waste

- Cardboard

- Batteries and bulbs (For customer and hotel use ; To bring to the reception if necessary

- A water reducer is present in all bathrooms

- The change of towels is made only if necessary (*Put in the shower/bath tub*)

The air conditioning system is collective, when we feel that the heat is adequate we switch from hot to cold, this practice is usually done in late May early June.