



Château de Cols

Stilvoller Rückzugsort für Genießer in der französischen Idylle

Beim Durchfahren der Eingangspforte entfaltet sich sofort die besondere Magie dieses Anwesens. Ein Reiter hebt vom Seerosenteich ab – der Auftakt zu einem einzigartigen Erlebnis. Das Château versprüht Romantik pur, mit seinen schneeweißen Fensterläden und der von Rosen berankten Fassade. Der Park lädt zum Flanieren ein: Im Schatten einer uralten Magnolie oder am modernen, beheizten Pool (5 x 10 Meter),

der abgeschirmt und ruhig in die Landschaft eingebettet ist. Ein mediterraner Freisitz bietet einen perfekten Rückzugsort. Das charmante Backhaus verführt mit lokalen Delikatessen, Wohnaccessoires und einer Schmuckkollektion der Eigentümerin. Eine beeindruckende historische Kapelle auf einem kleinen Hügel bildet den Abschluss des Spaziergangs. Das Château ist ein moderner Rückzugsort mit historischem Flair – ein harmo-

nisches Zusammenspiel von Antike und Moderne. Die Räume sind geschmackvoll eingerichtet, ergänzt durch asiatische Antiquitäten und ausgewählte Stücke, die jedem Raum eine individuelle Note verleihen. Die große, voll ausgestattete Küche mit einer fünf Meter langen Tafel bietet Platz für gemeinsame Mahlzeiten, und einige exzellente Sternerestaurants in der Umgebung laden zu kulinarischen Entdeckungen ein.

HERRSCHAFTLICHES JUWEL IM HERZEN FRANKREICHS.

In der Umgebung laden einige ausgezeichnete Sternerestaurants dazu ein, die lokale Küche auf höchstem Niveau zu entdecken. Spitzenkoch Renaud Darmanin begeistert in Marcolès seine Gäste in der charmanten *Auberge de la Tour*. Mit einem Michelin-Stern und 14,5 Punkten im Gault&Millau prämiert, kreiert er raffinierte Gerichte, die die Aromen der Region auf elegante Weise in Szene setzen. In Conques hat das Ehepaar Émilie und Thomas Roussey die traditionsreiche *Moulin de Cambelong* übernommen. Nach Erfahrungen in renommierten Häusern wie bei Pierre Gagnaire, Michel Bras und Alain Ducasse zaubern sie hier außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse. Ihr Talent blieb nicht unbemerkt: Der erste Michelin-Stern ließ nicht lange auf sich warten.

Für ein deutsches Unternehmerpaar wurde der Traum vom eigenen Schloss hier in Junhac, einem Dorf im Département Cantal, wahr. „Wir suchten einen Rückzugsort und fanden ihn hier, wo nur das Zwitschern der Vögel die Stille durchbricht,“ erzählen die Besitzer.

Nach einer aufwendigen Restaurierung seit Mai 2023 können nun Familien und Freunde das 700 Quadratmeter große Anwesen genießen. Auf drei Etagen erwarten die Gäste sechs Schlafzimmer, fünf Badezimmer, ein großzügiges Wohnzimmer, eine Bibliothek, ein Fitnessraum und ein Spielzimmer mit Billardtisch. Ein romantischer Spa-Raum im Turm verspricht pure Entspannung.

Das Hausmeisterpaar Marie und Thierry wohnt im ehemaligen Stallgebäude und steht den Gästen bei allen Fragen zur





Historie und Moderne vereinen sich zu einer perfekten Symbiose.



Das wunderschöne Anwesen ist von einem großen idyllischen Park mit Seerosenteich und einem privaten Pool umgeben.

Seite – von Restaurantempfehlungen bis zu Tipps für Ausflüge. Die Region selbst begeistert mit malerischen Wanderwegen und dem mittelalterlichen Dorf Salers, einem der „schönsten Dörfer Frankreichs“. Für einen Hauch Urbanität ist das charmante Städtchen Aurillac nur eine halbe Stunde entfernt. Hier locken typische Wochenmärkte, Boutiquen und eine Fülle von Cafés und Restaurants mit französischem Flair. ■

Château de Cols
 1 Cols, F-15120 Junhac
 Auvergne – Rhône-Alpes
 Telefon: 00 49 / (0)5 21 / 9 11 11 - 50
 E-Mail: info@hideaways-hotels.com
 Internet: www.hideaways-hotels.com

Restauranttipps in der Umgebung:



In dem charmanten, mit einem Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Auberge de la Tour im nahe gelegenen Marcolès begeistert Spitzenkoch Renaud Darmanin Genießer und Feinschmecker mit seiner lokalen Cuisine auf höchstem Niveau.



Ebenfalls in der Nähe – in Conques-en-Rouergue – befindet sich das traditionsreiche Restaurant Moulin de Cambelong. In der außergewöhnlichen Atmosphäre einer alten, restaurierten Mühle servieren die Küchenchefs Émilie und Thomas de Roussey eine herausragende Sterneküche.