

## Chambres d'hôtes "La Bottée"

**Parc** : Lorraine

Dans un village patrimonial et typiquement lorrain, La Bottée est une maison de manouvrier datant des années 1920.

Trois chambres et une belle pièce à vivre avec cheminée et coin lecture ont été aménagées dans cette maison de campagne. Confort, charme, simplicité, authenticité et calme vous séduiront.

Les petits-déjeuners sont servis dans la pièce à vivre ou sur la terrasse. Gourmands, goûteux, savoureux, colorés et variant selon les saisons : pains divers, miel de pays, nombreuses confitures, yaourts, madeleines ou autres gâteaux, jus de fruits et boissons chaudes. Une grande partie des produits sont « faits maison » ou par des producteurs locaux et/ou issus de l'agriculture biologique de notre AMAP..

De novembre à mars inclus et sur réservation, le repas est servi comme autrefois, dans la cuisine familiale : moment simple de partage autour d'un plat mijoté sur la cuisinière à bois. Le menu est élaboré selon les produits de saison : apéritif, entrée, plat unique, fromage, verre de vin, dessert, café ou infusion.

Partagez avec nous le bonheur simple de vivre ici !

### Coup de coeur:

Trois chambres portent un nom différent et sont décorées selon des thèmes patrimoniaux.

- « Les Maies » signifie « Les Jardins » et évoque la maison lorraine dans son contexte paysager,
- « La Nouvelle » désigne une pièce d'eau et fait référence au lavoir, petit patrimoine rural lié à l'eau qui évoque les villages situés en pied de Côtes (cuestas)
- « La Cendrée » rappelle les grues cendrées, oiseaux emblématiques de notre Destination placée sur les grands couloirs migratoires et ses grandes étendues d'eau (Etangs classés au patrimoine mondial des zones humides).

Le grand couloir traditionnel de la maison lorraine a été transformé en galerie nature. Chaque saison, découvrez des expositions d'artisans d'art locaux ou de photographes naturalistes.

### Idées de Séjours nature et bien-être

**Du 16 au 18 février (3 jours / 2 nuits):**

**"La Lorraine au rythme des oiseaux"**: Découvrir la photographie nature

**Du 13 au 16 avril (4 jours / 3 nuits):**

**"Le bonheur est dans le verger"**: Ecouter sa vraie nature, le temps d'un week-end à la campagne

**Du 5 au 7 octobre (3 jours / 2 nuits):**

**"Carnet de voyage oenologique "**: De la vigne au vin en passant par le dessin : initiation au croquis aquarellé dans les vignobles lorrains.

(Se renseigner)

### Nous parlons:

Allemand

Anglais

Espagnol

Français

### Visite de l'entreprise possible:

Oui

**Site internet :**

[Notre site web](#) <sup>[1]</sup>

[Suivez notre actualité sur Facebook](#) <sup>[2]</sup>

[Le blog](#) <sup>[3]</sup>

[Retrouvez nos chambres chez Gîtes de France Meuse](#) <sup>[4]</sup>

[Nous sommes partenaires d'expériences écotourisme](#) <sup>[5]</sup>

Bénéficiaires de la

▼ [marque](#)

Isabelle  
Blondey  
03 29 89 98 12

▼ [Nous écrire](#)

Nom

Prénom

Courriel

Téléphone

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Message

labottee@gmail.com

**Soumettre**



La Lorraine au rythme des oiseaux  
*Découvrir la photographie nature*



Fabrice André PHOTOGRAPHE NATURE  
 > 16 au 18 février 2018

400 € (100 € pour les adhérents à 100 €)  
 fabriceandre@gmail.com 03 29 89 70 32




Le bonheur est dans le verger  
*Initiation à la méditation  
 avec conscience des 5 sens*



Mirella Pignatelli PHOTOGRAPHE NATURE  
 Valérie Louchet COORDINATRICE DES JOURNÉES THÉMATIQUES  
 > 13 au 16 août 2018

400 € (100 € pour les adhérents à 100 €)  
 mirella@pignatelli.com 03 29 89 70 32






---

**Source URL:** <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/producteur/chambres-dhotes-la-bottee>

**Liens**

[1] <http://www.labottee.com/fr/demarche/marque-parc>

[2] [https://www.facebook.com/pg/labottee/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/labottee/about/?ref=page_internal)

[3] <https://blog.gites-de-france.com/portfolio/gilles-et-isabelle-passionnes-de-renovation-patrimoniale/>

[4] <https://www.gites-de-meuse.fr/fr/location/chambres-hotes-vigneulles-les-hattonchatel-la-bottee-h55h004348?capacity=1>

[5] <https://www.experiences-ecotourisme.com/>