

Nomination de Christian Baumgarten à la direction des hôtels du Castellet

L'Hôtel & Spa du Castellet, Relais & Châteaux situé dans le Var, et le Grand Prix Hôtel & Restaurant sont heureux d'annoncer la nomination de Christian Baumgarten en tant que nouveau Directeur Général.

Fort d'une solide expérience dans l'hôtellerie de luxe, son arrivée marque une nouvelle étape dans le développement de nos établissements, mettant à l'honneur un savoir-faire en matière d'hospitalité et de gastronomie.

Un parcours inspirant

Christian Baumgarten, 54 ans, de nationalité allemande, est né à Genève. Il débute sa carrière en Allemagne avant de venir en France, où il évolue dans des établissements de prestige sur la Côte d'Azur tels que l'Hôtel Martinez et le Croisette Beach Hôtel. En 2008, il intègre le Relais & Châteaux Le Mas de Pierre en tant que Directeur Adjoint avant d'être promu Directeur Général. En 2017, il prend la direction de l'Hôtel Miramar et du Yaktsa, deux hôtels 5 étoiles à Théoule-sur-Mer, où il supervise également le restaurant L'Or Bleu, récompensé d'un macaron Michelin.



Rencontre avec Christian Baumgarten

1/ Christian, vous prenez en ce début d'année la direction de l'Hôtel & Spa du Castellet et du Grand Prix Hôtel & Restaurant. On vous imagine heureux à l'idée d'aborder ce nouveau défi dans votre carrière ?

Originaire de Stuttgart, j'ai grandi dans une capitale de l'automobile. Pouvoir marier ma passion pour les voitures avec mon amour pour l'hôtellerie et la restauration haut de gamme est un rêve qui se réalise. J'ai déjà hâte de voir les "bolides" au milieu de mon environnement de travail et d'offrir aux pilotes et aux équipes un cadre propice à la détente et à la performance.



2/ Cela fait de nombreuses années que votre carrière professionnelle est ancrée dans le sud de la France, c'est une région dont vous êtes tombé amoureux ?

Le Sud de la France m'a permis d'explorer divers aspects de l'hôtellerie : séjours romantiques, familiaux, affaires, mariages, événements sportifs... Le tout influencé par le soleil et la mer, entre la Côte d'Azur, les Alpes et les terres provençales. C'est sans doute la région la plus riche en diversité en Europe, et oui, j'en suis tombé amoureux.

3/ L'Hôtel & Spa du Castellet a vécu un événement historique l'an dernier avec l'obtention de trois étoiles Michelin par le chef Fabien Ferré. Êtes-vous impatient de collaborer avec lui et sa brigade ?

Bien sûr ! Fabien et son équipe ont impressionné le métier. Ce succès a résonné partout dans notre domaine. Travailler avec lui et continuer à mettre en valeur son talent culinaire est un immense plaisir.

4/ Quelle citation ou devise vous guide au quotidien ?

"Go the extra mile". Dans un monde très procédurier, nous apprécions l'effort et l'implication d'une personne. Investir du temps pour offrir une expérience inoubliable est la clé de la satisfaction client.

5/ Vous avez développé votre expertise dans l'hôtellerie de luxe, quelle est votre définition d'une expérience client exceptionnelle ?

Elle doit être naturelle et authentique, sans artifices, mais avec sincérité, gentillesse et politesse. Les éléments clés sont la découverte, les rencontres et les moments partagés, pour laisser un souvenir impérissable aux clients.

6/ Vous rejoignez un établissement membre de Relais & Châteaux, quelles valeurs cette marque vous inspire-t-elle ?

La quiétude, le savoir-faire, le respect et la courtoisie dans un cadre intimiste.

7/ L'identité des hôtels est intimement liée à l'univers du motorsport avec la proximité du Circuit Paul Ricard. Êtes-vous amateur de course automobile ?

J'ai commencé ma carrière chez Mercedes-Benz. Le sport automobile a toujours été une passion, et revenir dans cet univers est un rêve d'enfant.

8/ La destination dispose de nombreux atouts. Quels axes de développement envisagez-vous ?

La destination fonctionne très bien aujourd'hui. Il y a sans doute des axes d'amélioration, mais je prendrai le temps d'analyser avant de définir une stratégie.

Avec l'arrivée de Christian Baumgarten, l'Hôtel & Spa du Castellet et le Grand Prix Hôtel & Restaurant réaffirment leur ambition d'excellence au cœur d'une destination unique au monde, entre haute gastronomie, art de vivre et plaisirs de conduire sur un circuit mythique.

- Contact presse & marketing – Alicia Tifaoui a.tifaoui@hotelducastellet.com
- Crédit photos – LeBon.Jour



De gauche à droite :

Simon Durot, Directeur
F&B

Fabien Ferré, Chef exécutif

Loïc Colliau, Chef pâtissier

Christian Baumgarten,
Directeur général

Henri-Louis Maunoir,
président des hôtels