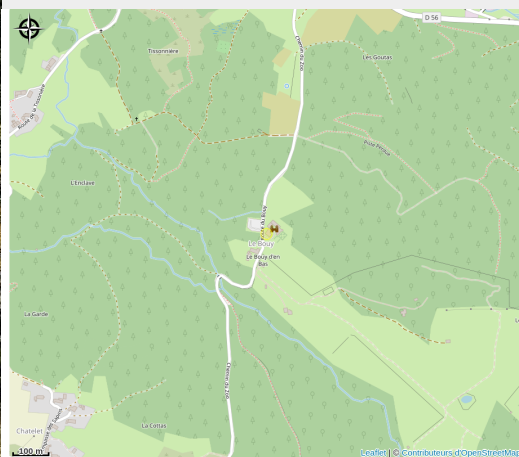


Chambres d'hôtes 4 personnes - Château du Bouy

PNR Livradois-Forez



Crédit : Le château dans son écrin de forêts et de prés (Philippe Chambon)



Le Château du 16e s., son jardin et sa forêt, vous accueillent de mai à octobre, dans de vastes chambres d'hôtes au mobilier XVIIIe s. Vous croiserez peut-être des artistes en résidence dans les communs.

Infos pratiques

Catégorie : Hébergement

: Hébergement locatif

Description

Situé à 10mn d'Ambert et 30mn de la Chaise-Dieu, il vous permet de nombreuses visites culturelles et randonnées nature.

Le château du Bouy fût bâti vers 1500, sur l'emplacement d'un château plus ancien dont une tour du 13e s. témoigne. Une stèle gallo-romaine incite à supposer l'existence d'une villa gallo-romaine sur le site. Les bâtiments convertis en ferme au 19e s. sont cernés d'un jardin de fleur, d'un potager et de prés qui ouvrent sur les 40 ha de forêt. Le mobilier d'époque collecté pour la restauration du bâtiment au plus proche de son état du 16e s. vous fera plonger dans les siècles qui firent les belles heures du manoir. Si les baldaquins des lits sont du 18e s., la literie est neuve. Le propriétaire se fera un plaisir de vous conter l'histoire du château en décodant le palimpseste de ses murs.

Le domaine étant situé à quelques minutes du village de Champétières et à 10 minutes en voiture d'Ambert, au cœur du Parc naturel régional du Livradois Forez, vous pourrez arpenter les alentours et découvrir des architectures rurales typées, retrouver les traces d'anciens moulins, découvrir un bijou d'église romane, ou vous perdre dans les forêts du Livradois, voir cueillir des champignons. A Ambert, les boutiques de producteurs ou le marché très animé du jeudi sauront vous faire apprécier l'artisanat local et les produits du terroir (ses fromages en particulier), une halte au Moulin Richard de Bas permettra de saisir l'histoire industrielle des vallées des 2 massifs. Après avoir traversé la vallée d'Ambert vous randonnerez sur les Hautes Chaumes du Forez d'une jasserie à l'autre, là où se fabriquait la fourme d'Ambert dont certains producteurs fermiers ont su raviver la mémoire. Un peu plus loin vous pourrez déambuler dans des villes remarquables, La Chaise-Dieu, Brioudes, Issoire, Le Puy-en-Velay et visiter quelques châteaux autrement plus imposants que le Bouy ! (Villeneuve-Lembron, Haulteribe, La Bâtie d'Urfé, etc.)

Chambre d'amis
Superficie 52 m2
1 lit double

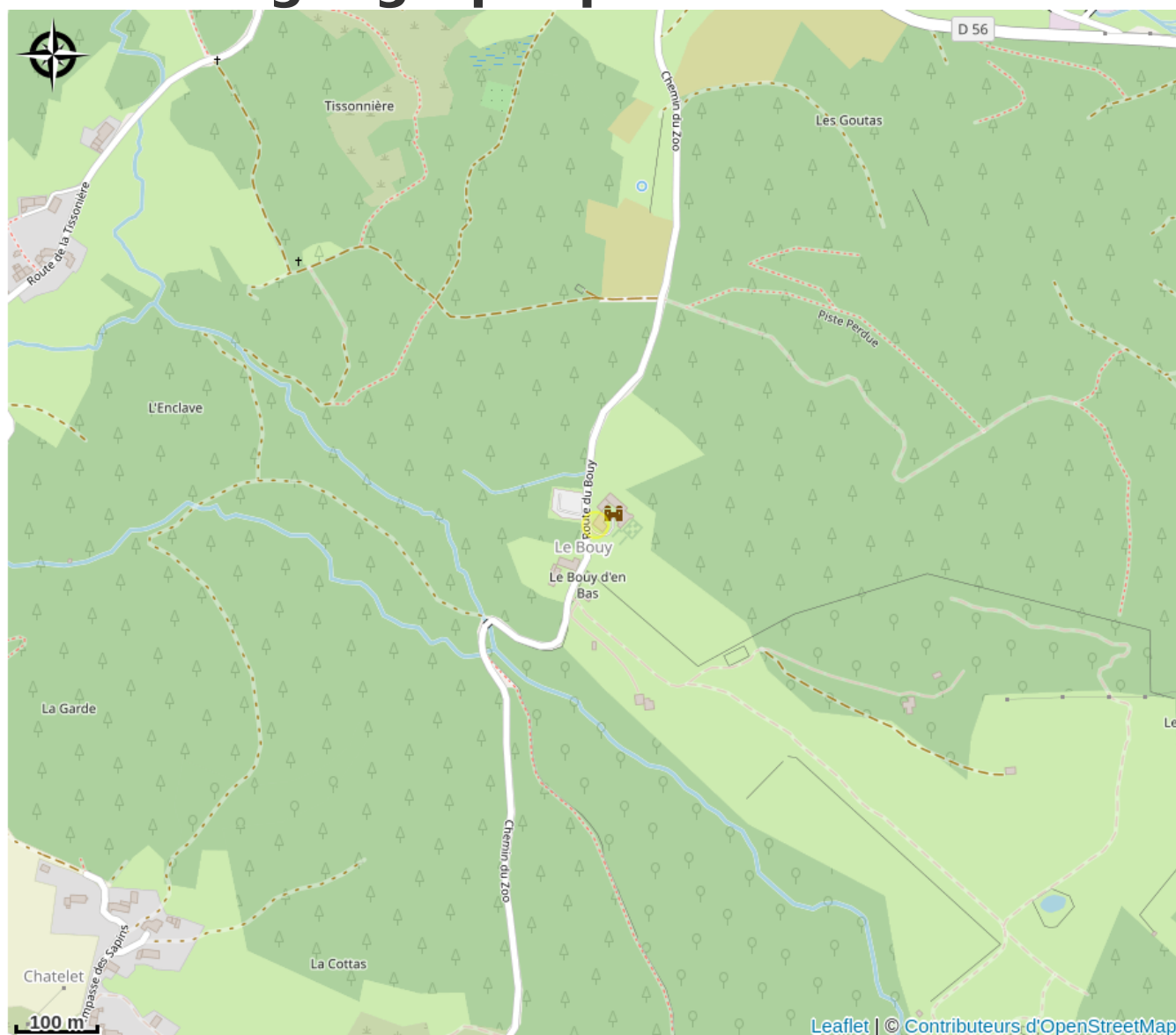
Suite XVIIIe s.
Superficie 43 m2
1 lit double
Comprend une chambre et un boudoir

L'étage des chambres ne disposant que d'une salle de bain, la chambre d'amis et la suite XVIIIe ne sont louées simultanément qu'à un même groupe d'hôtes (tarif réduit)

Un lit simple peut être ajouté dans la chambre pour le couchage d'un enfant - nous contacter.

Possibilité de repas simples sur réservation 24h à l'avance, entre 15 € (planche de charcuteries et fromages ou soupe) et 25 € (dîner). La proposition est essentiellement faite pour faciliter l'installation des hôtes à leur arrivée.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 18/04 au 18/10/2026 tous les jours de 8h à 22h.
Arrivée après 16h et départ avant 11h30.

Tarifs:

Une personne : de 145 à 165 €
Deux personnes : de 150 à 180 € (Chambre d'amis - avril, mai, juin, sept., oct. : 150€ - juillet, août : 160€)
Chambre avec boudoir - avril, mai, sept., oct. : 170€ - juin, juillet, août : 180 €)
Individuel enfant : de 20 à 50 € (Lit d'appoint ajouté dans la chambre : 20€
Lit enfant dans une chambre supplémentaire : 50€/enfant).

3-4 personnes 240 €.
Possibilité de repas simples servis le soir de l'arrivée (entre 15 et 20 €).

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Accès autocar, Coin repassage, Réservation, Circuits touristiques, Documentation Touristique, Informations touristiques, Ménage en fin de séjour, Lits faits à l'arrivée

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 19/02/2026

Contact

901 route du Bouy
63600 Champétières
Tél. 06 07 60 39 00
lebouydenhaut@gmail.com