DIANA COLLECTION

MAGAZINE N° 36

Tous protégés

ÉCOLOGIE HÔTELIÈRE
LES DESSOUS DU COLOMBIER

VIGNOBLE
WEINBACH : TERROIRS D'EXCEPTION

LE BUGATTI
Nouveau monde… nouveaux appartements !

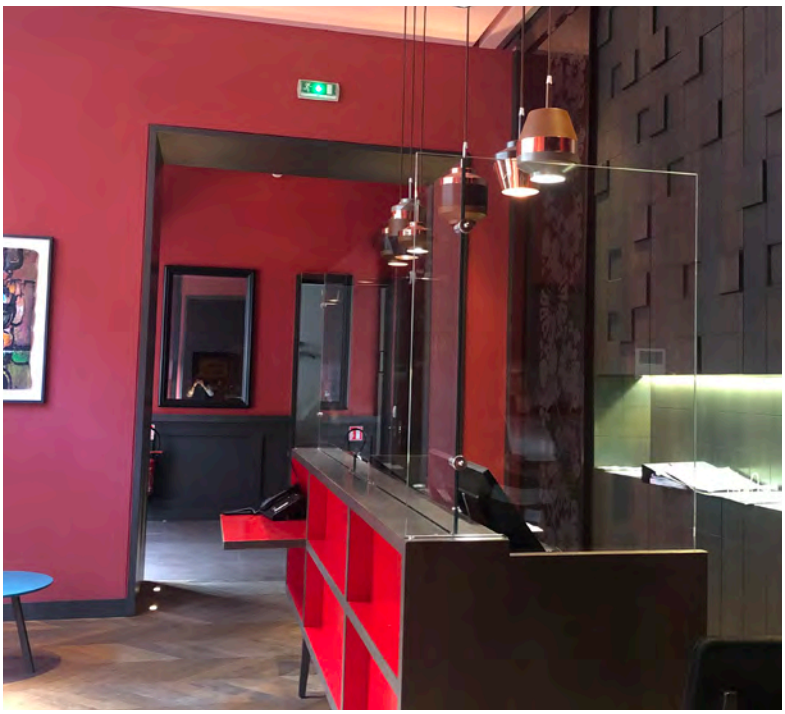
ZOOM… SUR ZOOM

SOLIDARITÉ SOIGNANTS
le soutien des chefs

AMITIÉ GASTRONOMIQUE
Deux recettes de Marc Haeberlin

Revoir le ciel !
Nous attendions le printemps depuis février,
contents d'un hiver dont nous avions pleinement profité,
heureux de la perspective d'un changement annoncé.
Mais notre monde s'est arrêté. Montre cassée.
Les ciels ont pourtant continué à s'éclaircir, les journées à s'allonger. Soucieux d'une solidarité exigeante, nous avons cédé notre envie de douceur et d'espace à la nécessité de s'exiler dans nos intérieurs. Contingences libératoires.
Car aujourd'hui nous revoyons le ciel.
Et ces vents espérés sont de nouveau à notre portée.
Nos hôtels avaient bien évidemment baissé pavillon
sans pour autant fermer les yeux.
Chaque espace a été revu, mis à jour ou repensé pour le retour… d'un printemps revisité.
Aujourd'hui donc, chacun de nos hôtels vous attend.
Préparé comme il se doit à ce nouveau paradigme.
Car il faut, sans états d'âme, tenir compte de cette nouvelle humanité où chacun se doit de penser davantage à la présence d'autrui. Nous y sommes préparés.
Et vous le savez, l'Alsace a cette respiration permanente
qui lui vient de l'espace sans contraintes
de ses campagnes, de ses paysages et de ses villages
sans oppression. Tout comme notre Suisse voisine.
Vous voici attendus pour profiter d'un printemps d'exception,
d'un été et d'un automne heureux
dont tous nous avons besoin. Profitons de cette belle vie.

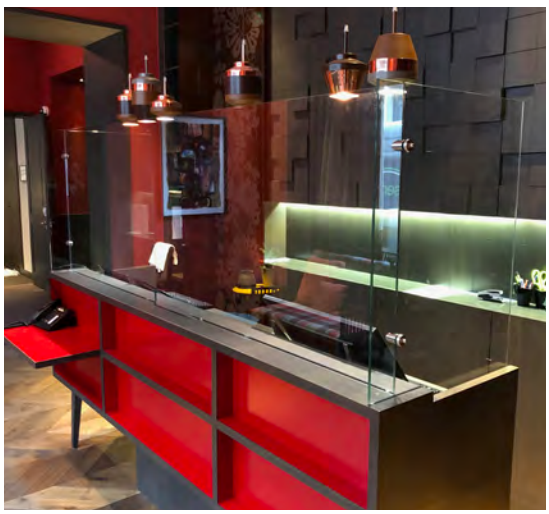
Famille Baly



Tous protégés !

Le plaisir de vous recevoir à nouveau se concrétisera dans un contexte que nous n'avions pas connu jusqu'alors. Mais tout s'avère réalisable.

Chacun sait ce à quoi il consent et chacun en sort protégé.
C'est dans cet état d'esprit que nous avons entrepris de mettre en place les mesures que nous estimons nécessaires à la réussite de votre retour dans nos hôtels.
Tous protégés, tel est le mot d'ordre. Tout d'abord, nous avons agi pour assurer une protection sanitaire renforcée de l'ensemble de nos équipes. Elles sont là pour vous recevoir et se doivent donc d'être irréprochables. Chacun vous recevra donc, protégé d'un masque. Ensuite, votre accueil s'effectuera devant une paroi de protection quasiment invisible, mais tout de même… en plexiglas et imperméable à toute infection. Et dès votre arrivée vous disposerez de gel hydroalcoolique pour vous nettoyer les mains. Ascenseurs et poignées de porte seront nettoyés en permanence tout au long de la journée.
Alors… Bienvenue dans nos hôtels, car vous nous avez manqués !



À Molsheim

Au Bugatti : Nouveau monde, nouveaux appartements !

Le Bugatti revient à la une. Il propose dès aujourd'hui 4 nouveaux appartements et 5 chambres familiales. Avec l'arrivée des beaux jours, ces lieux de vie ont le charme de l'indépendance couplé à la qualité de l'accueil hôtelier.

Le Bugatti n'en finit pas de rajeunir et d'étoffer son offre. Tout d'abord voici quatre nouveaux appartements destinés à tous et particulièrement aux clients *business* en missions prolongées.

Vient ensuite la rénovation du troisième étage qui a vu ses onze chambres entièrement refaites. Cinq d'entre elles sont désormais des chambres familiales bien appréciables quand

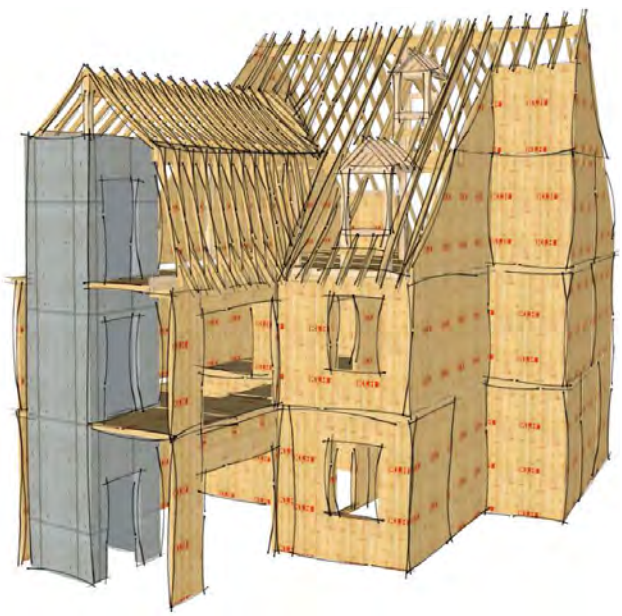
on se promène avec ses enfants. Les chambres disposent en effet d'un lit parental, mais également de lits superposés. Ajoutons à ces nouveautés la possibilité de déguster des *bocaux terroirs*… Mais qu'est-ce donc ? Eh bien nous vous proposons les bocaux d'un Maître Artisan (P. Boucquez et son entreprise familiale, Val de Luce) prêts à être réchauffé. Une solution facile en room-service, de très belle qualité et parfaite en

ces temps de confinement (nous la proposons également au Colombier à Obernai).
Et enfin, parlons de la terrasse. Une nouveauté bienvenue qui permet de profiter d'un environnement extérieur paysagé, au cœur d'un jardin calme ; un salon au-dehors, sous les cieux alsaciens et protégé des vents… avec une table de ping-pong pour les plus joueurs !
Rappelons que Le Bugatti s'est lancé depuis quelque temps dans de nombreux changements qui en font aujourd'hui un hôtel… tout neuf ! La réception, le hall d'accueil, mais aussi le bar, le salon et la salle du petit-déjeuner ont en effet aussi connu un renouveau de fraîche date.

Le Bugatti | 3, route Ecospace - 67120 Molsheim | + 33 (0)3 88 49 89 00 |
info@hotel-le-bugatti.com | www.hotel-le-bugatti.com

GIROLD, LE ROBIN DU BOIS

Les dessous du Colombier Colmar



Nous avions peu communiqué sur une réalisation qui pourtant nous tient fort à cœur : l'extension du Colombier Colmar dont la solution innovante a été portée par le cabinet d'architectes Frög et réalisée par la société alsacienne Girold, spécialiste de la construction bois.

Les quatre étages rénovés ont profité d'un mode de construction en bois massif – des panneaux dits CLT (lamellé croisé) pour les murs et dalles – rapide à mettre en œuvre et dont la finition des façades aveugles se fait directement en atelier. Un gain de 6 mois sur la durée des travaux qui aura permis de terminer les quatre niveaux composés en totalité d'épicéa (115 m^3 !) en 9 mois.

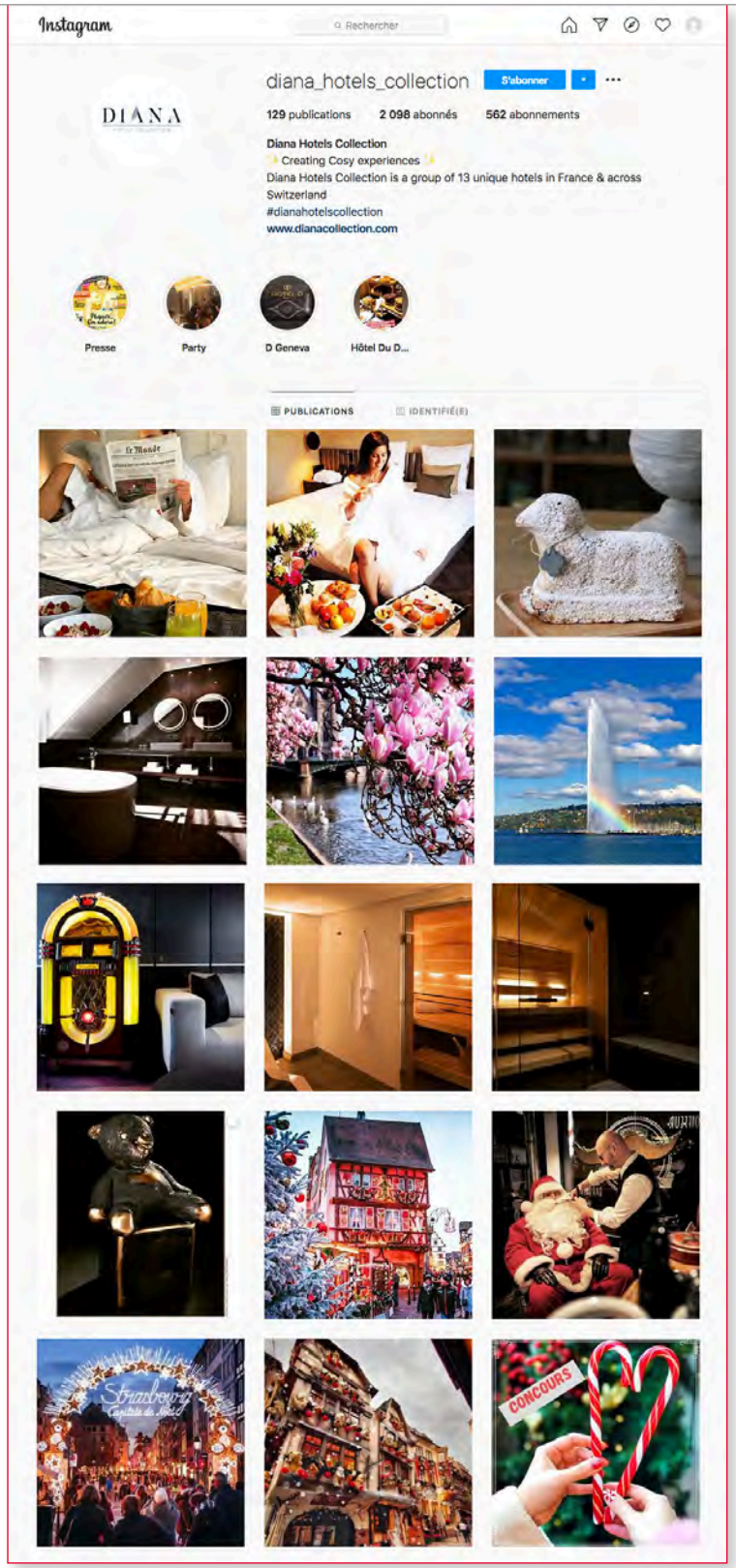
Le bois a de nombreux autres atouts : c'est un puits à carbone, un matériau renouvelable, économe en énergie et qui stocke le CO_2. Le développement de l'utilisation du bois permet de préserver et de développer durablement les surfaces forestières.

Une bonne façon pour DianaCollection d'agir pour la planète…

Frög | 12, rue de la Toussaint | 67000 Strasbourg | 03 88 36 13 41 | contact @frogarchitecture.com
Girold constructions bois | 5, rue d'alsace 67140 Barr | 03 88 08 73 76 | info@girold.com

Nos hôtels en images

Diana Hôtels Collection est à suivre sur Instagram.
Sur ce réseau social, nous partageons photos et vidéos avec vous.
Saviez-vous que *Instagram* est un mot-valise (vous remarquerez que le terme “valise” va vraiment bien avec l’hôtellerie !) qui fait référence à des mots anglais : Instant camera (appareil photo du genre polaroïd) pour *Insta* et telegram pour *gram*.
N’hésitez pas à nous laisser des commentaires et à nous faire part de vos remarques.
Vous pouvez également nous suivre en permanence sur notre site internet où vous retrouverez tous nos hôtels avec accès en un clic à chacun d’entre eux pour le découvrir… ou y prendre une réservation.



www.dianacollection.com
www.instagram.com/diana_hotels_collection
#dianahotelscollection

Rester chez soi pour lutter contre l'épidémie due au coronavirus est un mal nécessaire. Mais rapidement, on souffre de ne plus côtoyer ceux qui nous sont chers. Il n'en fallait pas plus pour qu'on s'active à virtualiser ses contacts soudain perdus.
C'est ainsi qu'une application connaît actuellement ses jours de gloire.

zoom... zoom !

Comment rejoindre sa famille ou ses amis en ces temps de confinement ? Sans être la panacée, une connexion internet avec la possibilité de voir en direct à l'écran ses proches a vraiment du bon.
Une application a connu un grand développement ces dernières semaines : *Zoom*. Elle permet en effet de se rapprocher des siens et de les voir s'animer en direct.
Une belle manière de partager un début de soirée, un anniversaire ou encore un apéritif entre amis.
L'application gratuite a été conçue au départ pour les entreprises. Mais, comme souvent, les utilisateurs ont trouvé à leur tour des emplois dont on n'avait pas imaginé l'existence. Le confinement aura révélé davantage cet outil qui, en

mois de trois mois, a connu un b(z)oom qui a vu multiplier par 20 le nombre de ses utilisateurs journaliers. Ainsi plus de 200 millions de personnes se connectent chaque jour.
Mais un *coronanniversaire* ne remplacera jamais une fête entre soi. Rendez-vous donc sous peu pour confirmer nos amitiés et nos préférences... Notre humanité en quelque sorte.

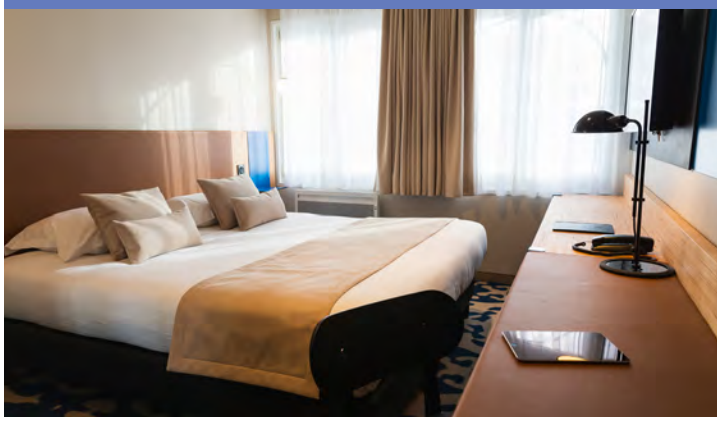
D'autres logiciels de visioconférence gratuits existent pour communiquer depuis la maison : par exemple, Hangouts, U Meeting, ou Skype pour le Web. Sur smartphone, WhatsApp fonctionne bien pour converser à deux, trois ou quatre personnes en vidéo.

Hôtel Le Bugatti

Il a connu un lifting important et des transformations qui l'ont entièrement rajeuni. Tout est prévu pour les courts séjours, pour les nécessités d'une présence plus longue du voyageur *business*, mais également pour la famille de passage (voir en page 4 & 5). Ici la nature est inspirante et vous offre les paysages magnifiques de la *route des vins*.

3, route Ecospace - 67120 Molsheim | + 33 (0)3 88 49 89 00 | info@hotel-le-bugatti.com | www.hotel-le-bugatti.com

À Molsheim

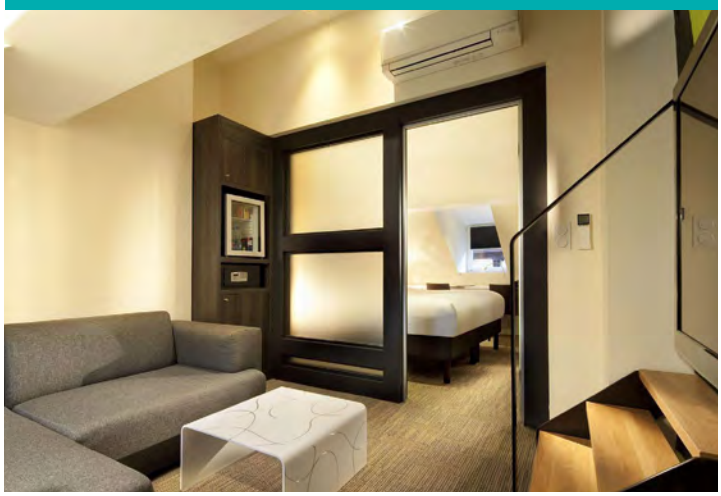


Villa Diana

Les Apparts-Hôtel de la Villa Diana ont tout pour plaire en cette période. Ils vous permettent d'être autonome tout en ayant la qualité d'un accueil hôtelier. Aucune contrainte, une autonomie de bon aloi et rassurante au sein de notre établissement.

14 Place de la Liberté - 67120 Molsheim | + 33 (0)3 88 49 89 00 | info@villa-diana.fr | www.villa-diana.fr

À Colmar



Le Colombier & Colombier Suites

Colmar reste une étape incontournable quand on visite la région alsacienne. Sur la *route des vins*, pensez à visiter un des nombreux domaines viticoles ouverts au public. Ce n'est pas par hasard si la ville est surnommée la « capitale des vins d'Alsace ». De notre côté, nous mettons à votre disposition, en libre-service, une nouvelle machine à vin… Pour une pause entre-soi en fin de journée.

7, rue Turenne - 68000 Colmar | + 33 (0)3 89 23 96 00 | info@hotel-le-colombier.fr | www.hotel-le-colombier.fr

À Obernai

Hôtel Le Colombier & le Pavillon 7

Obernai a un patrimoine remarquable. Le Colombier & le Pavillon 7 vous y accueillent et vous proposent – quand vous ne souhaitez pas ressortir le soir– une planchette apéritive et dînatoire de fromage et de charcuterie. Ou, si vous préférez, dégustez un *Bocal Terroir* un plat gourmand de très belle qualité qui n'a plus qu'à être réchauffé. Pour parfaire le moment, profitez d'une de nos belles bouteilles ou préférez-lui notre machine à vin qui est en libre-service.

6-8, rue Dietrich - 67210 Obernai | + 33 (0)3 88 47 63 33 | info@hotel-colombier.com | www.hotel-colombier.com

À Strasbourg

Hotel. D,
Hôtel Diana Dauphine
Hôtel Le Gutenberg,
Hôtel du Dragon

À pied, en vélo (électrique ou non), en tram, en bateau la ville vous offre un grand nombre de moyens pour vous déplacer et profiter de la profusion de monuments et de lieux à découvrir. Spacieuse, Strasbourg est la cité alsacienne par excellence… En toute saison, son art de vivre vous surprendra.

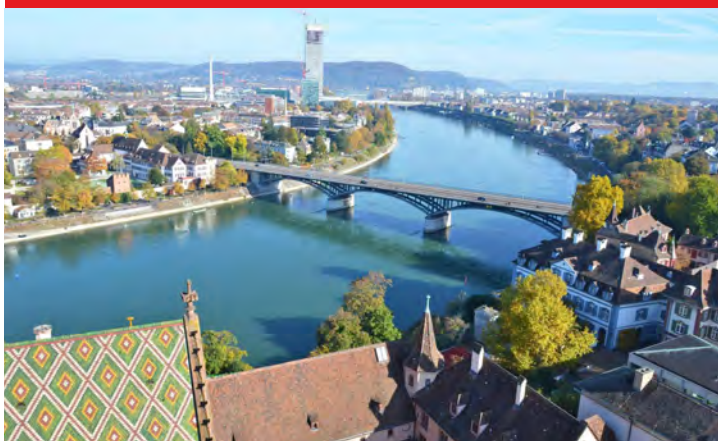
HÔTEL.D | 15, rue du Fossé des 13 | 67000 Strasbourg | +33 (0)3 88 15 13 67 | sleep@hoteld.fr | www.hoteld.fr

DIANA DAUPHINE | 30, rue de la 1re Armée, 67000 Strasbourg | + 33 (0)3 88 36 26 61 | info@hotel-diana-dauphine.com | www.hotel-diana-dauphine.com

LE GUTENBERG | 31, rue des Serruriers - 67000 Strasbourg | + 33 (0)3 88 32 17 15 | info@hotel-gutenberg.com | www.hotel-gutenberg.com

HÔTEL DU DRAGON | 12, rue du Dragon - 67000 Strasbourg | +33 (0)3 88 35 79 80 | sleep@dragon.fr | www.dragon.fr

À Bâle



Hotel.D
Hôtel The Passage

Se baigner dans le Rhin. Ce n'est pas banal de pouvoir profiter des bords et de l'eau d'un fleuve dans une ville de cette taille. Propreté presque « légendaire », art du bien vivre, nombreux sont les termes qui qualifient l'environnement urbain de Bâle. Et l'on est toujours à deux pas de la campagne ou de la montagne… tout aussi calme et sereine.

HÔTEL.D | Blumenrain 19, 4051 Bâle - Suisse | +41 (0)61 272 20 20 | basel@hoteld.ch | www.hoteld-basel.ch

THE PASSAGE | Steinengraben 51, 4051 Bâle - Suisse | +41 (0)61 631 51 51 | sleep@thepassage.ch | www.thepassage.ch

À Genève

Hotel.D

Vivre à Genève est toujours apprécié. Tout comme Bâle, la ville est propre, agréable aux promenades et traversée par des transports en commun nombreux et fiables. Le réseau cyclable est aussi très important puisqu'il est présent sur 60 % de la voirie communale.

HOTEL.D | 16, rue de Fribourg 1201 Genève | + 41 (0)21 777 13 13 | geneva@hoteld.ch | www.hoteld-geneva.ch

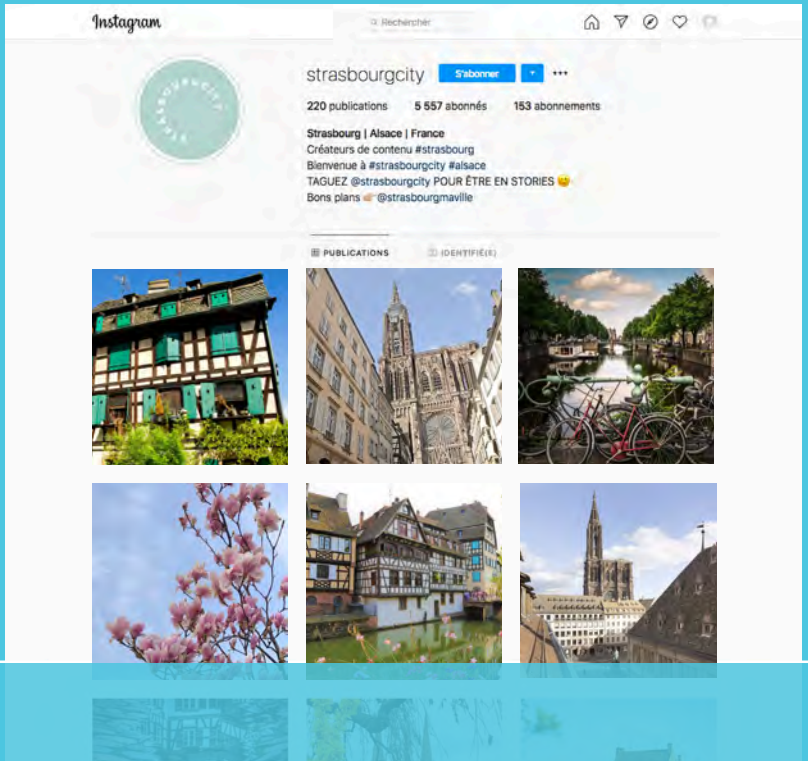
BÂLE – DU 17 AU 20 SEPTEMBRE 2020

Art Basel est la principale foire du marché international de l'art. Avec la présence de 300 galeries en provenance d'Europe, d'Amérique du nord, d'Amérique latine et d'Asie, vous trouverez des œuvres contemporaines étonnantes et de belle qualité. Suite à la crise provoquée par l'épidémie de Covid-19, l'édition 2020 aura lieu cette année du 17 au 20 septembre 2020 au Basel Trade Fair Center. Art Basel va cependant continuer à développer de nouvelles « salles d'exposition en ligne », pour préserver ses liens avec le monde de l'art.

UN COMPTE À VOIR...

STRASBOURG

C'est un des comptes Instagram à ne pas manquer si l'on veut se faire une idée en images, vidéos et commentaires de la cité strasbourgeoise avec ses belles ou bonnes adresses, ses rues, ses monuments et tout ce qui fait la (belle) vie d'une ville dynamique et souriante. On y apprend que le foie gras n'est pas que du Sud-ouest, qu'ici on peut se balader en bateaux électriques, ou encore on y découvre des vues inédites qui donnent envie d'aller jeter un œil !



BÂLE

FONDATION **BEYELER**

Quand l'art s'expose à intérieur mais reste ouvert sur l'extérieur

La Fondation est installée en périphérie de Bâle. Elle est assez récente puisqu'on a inauguré ses bâtiments en 1997. C'est à l'architecte Renzo Piano qu'avait été confiée la construction de ce musée. Le but a bien évidemment été de mettre en valeur les œuvres exposées, mais en ouvrant au mieux les salles sur l'extérieur. Les œuvres exposées disposent ainsi d'un maximum de lumière naturelle. La Fondation dispose d'une collection permanente de 220 peintures et sculptures contemporaines.
En complément, des expositions intermittentes sont mises en place très régulièrement. Pour continuer à proposer un accès à l'art pendant sa fermeture temporaire due à la pandémie , la Fondation a créé un site web spécifique, «BeyelerFromHome», qui propose à l'internaute un ensemble de manifestations en ligne.

Fondation Beyeler Baselstrasse 101
CH-4125 Riehen/Basel
https://www.fondationbeyeler.ch

Weinbach : un domaine, des terroirs d'exception

La Famille Faller y a ancré ses racines depuis déjà plus de 120 ans. C'est dire si l'histoire de ce vignoble est marquée du sceau de l'amour du terroir et de ses vins.

Depuis 2015, Catherine et ses fils – Eddy, Théo – perpétuent l'héritage d'excellence établi au cours des décennies passées. La vigne est élevée en biodynamie depuis 2005 sur l'ensemble de la propriété. Ici, tout concourt au meilleur résultat et au plus grand respect des terres et des ceps. Une haute technicité est nécessaire pour conserver en permanence cet équilibre fragile qui donne des vins proches de la perfection. Il faut traiter chacun des six terroirs qui composent le Domaine en fonction de ses spécificités : sols sablo-limoneux, calcaires ou encore calcimagnésiques, altitude des pièces, culture en terrasses.

Famille Faller
Clos des Capucins
68240 Kaysersberg
Tél. 33(0)3 89 47 13 21
contact@domaineweinbach.com
www.domaineweinbach.com
domaineweinbach

Les raisins issus de ces cultures sont soumis à une vinification respectueuse de leurs qualités : vendange à grande maturité, jus extraits en douceur et progressivement, fermentation en tonneaux de chênes…

De ces efforts soutenus naissent des vins qui expriment parfaitement la diversité des cépages et des sols.

Muscats, Pinot Gris, Sylvaner ou Pinot Blanc donnent ici les *vins de cépages*, issus de vieilles vignes et traités comme vins réserves.

Les *Cuvées* (Théo, Colette, Ste Catherine et Laurence), les *Terroirs* (Clos des Capucins et Altenbourg) et *grands crus* (Schlossberg, Furstentum, Mambourg et Marckrain) racontent la singularité et la diversité des sols dont ils proviennent.

Quant aux *Vendanges Tardives*, *Sélections de Grains Nobles* et *Quintessences de Grains Nobles*, ils reflètent avec finesse et puissance des terroirs magnifiés par la surmaturité et le Botrytis.

Le choix est vaste, le plaisir toujours au rendez-vous alors, rencontrer ce vignoble et ses vins, car ils le méritent… et vous aussi !

Merci à Marc Haeberlin qui nous fait l'honneur de partager deux recettes auxquelles il a bien voulu associer des aquarelles de son cru. Marc Haeberlin, une histoire familiale qui rejoint celle de DianaCollection avec, en exergue, cuisine et peinture, deux arts assumés.

Les crêpes soufflées au citron
Soupe de fruits rouges

Pâte à crêpes

150 g de beurre noisette
375 g de lait
sel
150 g de farine
4 œufs
40 g de sucre

Appareil à soufflé citron

150 g de jus de citron
3 zestes de citron
} Faire bouillir

Ajouter
250 g de crème avec 25 g de sucre

4 jaunes d'œuf avec 25 g de sucre
Ajouter 35 g de poudre à crème
} Cuire comme une crème pâtissière

Monter les blancs d'œuf avec 100 g de sucre

Mélanger le tout
Fourrer les crêpes

L'œuf mayonnaise « haeberlin » aux œufs de poissons fumés

Les ingrédients

pour 6-8 personnes :

8 œufs de ferme très frais
½ litre de crème
5 jaunes d'œuf
1 feuille de gélatine
1 cuillère à soupe de moutarde condiment
1 pincée de piment
125 g de haricots verts en cubes
ou petits pois selon la saison
125 g de céleri en cubes
60 g d'œufs de poissons
(saumon, truite ou œufs de harengs fumés)
4 dcl de vinaigre de vin
(1 siphon d'un ½ litres à Espumas au gaz Co^2,
2 cartouches)

La recette

— Pocher les œufs 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante non salée avec 3 cuillères à soupe de vinaigre.
— Les sortir de l'eau, ne pas les rafraîchir.
— Dans une casserole, porter la crème à ébullition. La verser sur les jaunes d'œuf en fouettant ; porter le tout à 85-90° et cuire à la nappe comme une crème anglaise. Y incorporer une feuille de gélatine trempée.
— Laisser refroidir.
— Pocher à l'eau légèrement salée les dés de haricots verts ou de petits pois et de céleri. Les refroidir.
— Disposer au fond des verres de service les dés de haricots verts et de céleri, puis l'œuf poché.
— Assaisonner la crème avec sel, poivre, vinaigre de vin et moutarde et la verser dans le siphon à Espumas avec deux cartouches de gaz.
— Napper l'œuf de cette mousse crémeuse légère comme une mayonnaise et y disposer une grosse cuillère d'œufs de poissons.

Servir dans des verres carrés ou alors des verres à pied style dry martini.

SOLIDARITÉ SOIGNANTS

LE SOUTIEN DES CHEFS

Les Chefs avec les soignants est un mouvement national que les grands noms de la cuisine française ont provoqué (le Club des Chefs des Chefs, CCC). Leur cause est noble et désintéressée. Les voici donc préparant et livrant chaque jour des repas inspirés au personnel des hôpitaux. Du réconfort dans cette bataille inquiétante et teintée d'un fort sentiment de stress, dans une guerre contre un ennemi inconnu, invisible et sans états d'âme.

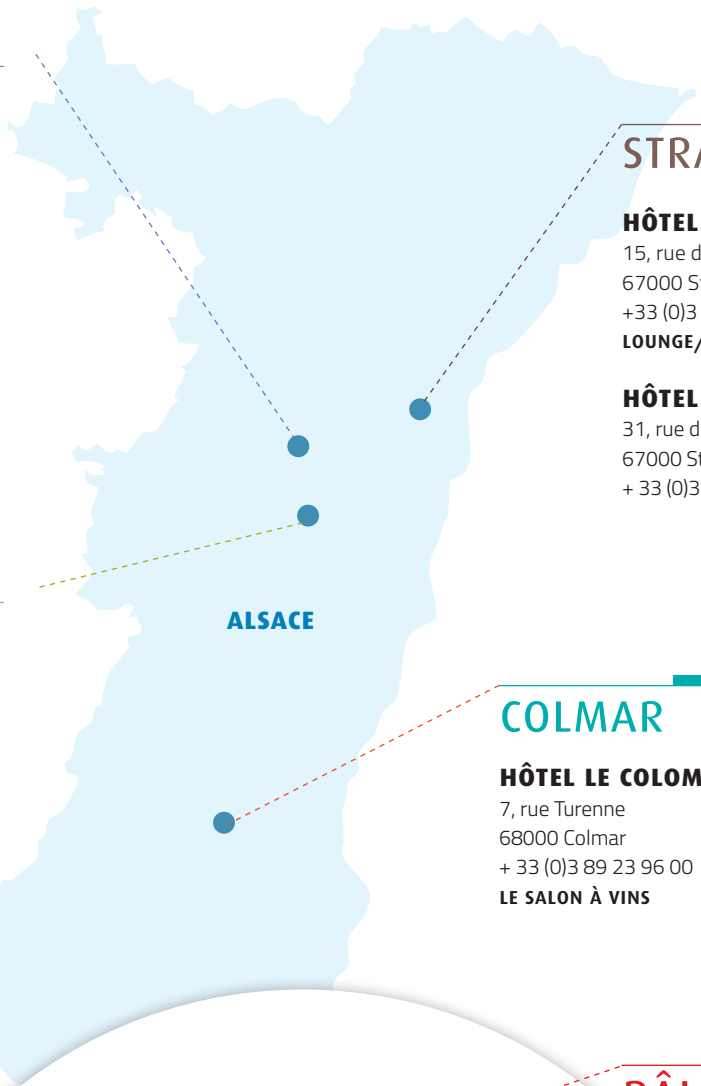
Le tablier des Chefs

Entrepreneur inspiré, Thomas Bragard qui dirige l'Atelier TB et fabrique des tabliers en textile vosgien s'est joint au mouvement. Il a créé un tablier solidaire dont la vente au prix de 50 € (à l'adresse ateliertb.com/pages/operation-tabliersolidaire) est directement dédiée au financement du mouvement des Chefs avec les soignants. L'intégralité des profits est reversée à cette association reconnue par l'AP-HP, afin de financer des repas pour le personnel médical. Une belle initiative conjointe, un bel élan… partagé.

https://www.leschefsaveclessoignants.fr

De gauche à droite : Christian Garcia, Président du Club des Chefs des Chefs, Pierre Hermé, Christian Garcia, Marc Haeberlin, Jérome Rigaud, Xavier Rousseau et Franck Pagnier.
En bas, le modèle de tablier réalisé par l'Atelier TB.

NOS ADRESSES



MOLSHEIM

HÔTEL LE BUGATTI
3, route Ecospace
67120 Molsheim
+ 33 (0)3 88 49 89 00
BAR/FITNESS/ESPACE ZEN

VILLA DIANA
14, place de la Liberté
67120 Molsheim
+ 33 (0)3 88 49 89 00

STRASBOURG

HÔTEL. D
15, rue du Fossé des 13
67000 Strasbourg
+33 (0)3 88 15 13 67
LOUNGE/ESPACE ZEN

HÔTEL DIANA DAUPHINE
30, rue de la 1re Armée
67000 Strasbourg
+ 33 (0)3 88 36 26 61

HÔTEL GUTENBERG
31, rue des Serruriers
67000 Strasbourg
+ 33 (0)3 88 32 17 15

HÔTEL DU DRAGON
12, rue du Dragon
67000 Strasbourg
+ 33 (0)3 88 35 79 80

OBERNAI

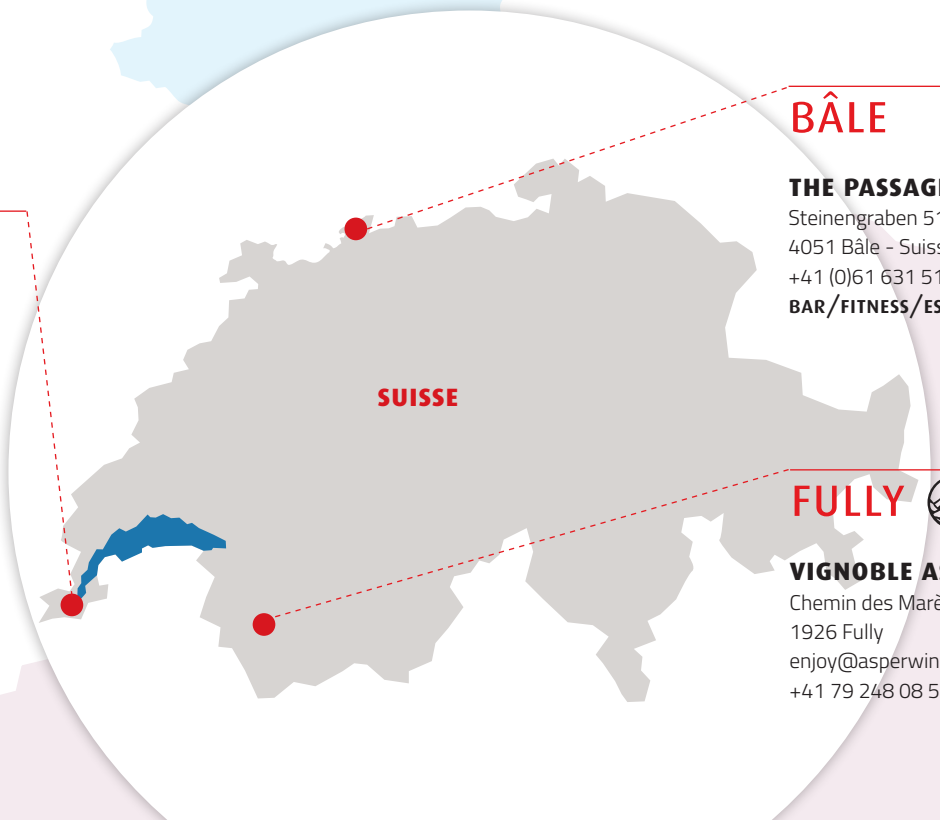
HÔTEL LE COLOMBIER
6-8, rue Dietrich
67210 Obernai
+ 33 (0)3 88 47 63 33
BAR/FITNESS/ESPACE ZEN

LE PAVILLON 7
7, rue Dietrich
67210 Obernai
+ 33 (0)3 88 47 63 33

COLMAR

HÔTEL LE COLOMBIER
7, rue Turenne
68000 Colmar
+ 33 (0)3 89 23 96 00
LE SALON À VINS

COLOMBIER SUITES
11 Rue de la Poissonnerie
68000 Colmar
+33 (0)3 89 23 96 00
LE JARDIN AU BORD DE LA LAUCH



BÂLE

THE PASSAGE
Steinengraben 51
4051 Bâle - Suisse
+41 (0)61 631 51 51
BAR/FITNESS/ESPACE ZEN

HOTEL.D
Blumenrain 19
4051 Bâle - Suisse
+41 (0)61 272 20 20
FITNESS/ESPACE ZEN

GENÈVE

HÔTEL.D
16 Rue de Fribourg
1201 Genève
+41 (0)22 777 16 16
FITNESS

FULLY

asper

VIGNOBLE ASPER
Chemin des Marètsons
1926 Fully
enjoy@asperwine.com
+41 79 248 08 58

DIANA

HOTELS COLLECTION

communication@dianacollection.com ▪ Crédits photos : © [Élodie Baly, C. Bielsa, (Free-Photos / Pexels / shawnrypa / Mark Mook / PublicDomainPictures / White77)-Pixabay, Licence Creative Commons BY SA,(Auteur Louis-Fabrice Jean, Auteur Jean-Pierre Dalbéra, Auteur Louis-Fabrice Jean), Photo par (Konevi) formulaire PxHere] ▪ Imprimé par Créaprint à Strasbourg.