

REPORTER

39



Une vue des Alpes depuis les Vosges prend tout son sens avec ce numéro. En effet, un hôtel.D ouvrira bientôt à Bulle, au cœur de la Gruyère en Suisse.

En France, à Strasbourg, nous créons huit beaux appartements familiaux. Et à Obernai, l'hôtel La Diligence et son espace de restauration – ouvert à tous – ont un beau succès depuis leur ouverture le 8 octobre dernier.

Un beau présent et un bel avenir en perspective!

A view of the Alps from the Vosges takes on its full meaning with this number. A hotel will soon open in Bulle, in the heart of Gruyère in Switzerland.

In France, in Strasbourg, we are creating eight beautiful family apartments. And in Obernai, the Hotel La Diligence and its restaurant area - open to all - have had great success since their opening on October 8.

A beautiful present and a bright future in prospect!



Au rez-de-chaussée de l'hôtel La Diligence
– **LE COMPTOIR** –
vous attend du mardi au samedi de 12h à 18h

À CONSOMMER SUR PLACE, EN INTÉRIEUR OU EN TERRASSE, MAIS ÉGALEMENT À EMPORTER.

Des mets simples et engagés, équilibrés et de saison dans une atmosphère design et chaleureuse.
Un parti pris locavore assumé dans une région riche en savoir-faire gastronomique :
Soupes, sandwiches et grignotages qui mettent les spécialités alsaciennes à l'honneur.
Des options *veggies* tout aussi savoureuse et locales.

Et, servies, tout au long de la journée, les pâtisseries régionales réputées
pour une pause gourmande, en plein centre historique d'Obernai.

EDITORIAL



RETOUR VERS LE... PRÉSENT !

Rien ne nous prédestinait à nous protéger d'un monde hostile.
Et pourtant il nous a fallu admettre qu'un virus pouvait déstabiliser notre mode de vie,
que le réchauffement de la planète nous commandait de modifier nos comportements.

Mais nous avons réussi à éloigner les menaces et avons commencé
à prendre la mesure des changements à venir.

Ce qui est formidable c'est que la vie, mâtinée d'optimisme, est belle ! Nous reprenons pied, nous avançons et nous profitons de nos moments de liberté avec un bonheur plus grand encore qu'hier. La France est ouverte qui nous offre de nombreuses opportunités de dépaysement voire d'exotisme. Quand Marseille est encore tiède, Strasbourg s'illumine sous les frimas hivernaux. Eh oui, l'Alsace est la région la plus féérique de France quand vient la période de Noël. Elle allie un froid souvent ponctué de neige et une diversité d'animations qui font qu'en ville ou en campagne il n'y a pas un moment où l'ennui nous guette.

Nous savons cela. Venir en Alsace, c'est s'assurer d'un moment de bonheur qui nous habite pendant un long moment au retour.

Passez donc à Obernai, nous venons d'y ouvrir un nouvel hôtel : La Diligence.

Il mérite le détour, situé qu'il est au centre de cette magnifique cité médiévale.

Et dès l'été prochain, notre hôtel à Bulle au cœur de la Gruyère (Suisse) sera fin prêt... préparez-vous !

Back to the... present!

Nothing predestined us to protect ourselves from a hostile world.

And yet we had to admit that a virus could destabilize our way of life, that global warming requires us to change our behavior.

But we managed to ward off the threats and started to take the measure of the changes to come. The great thing is that life, filled with optimism, is good! We get back on our feet, we move forward and we enjoy our moments of freedom with greater happiness than yesterday. France is open, which offers us many opportunities for a change of scenery and even exoticism. When Marseille is still warm, Strasbourg lights up in the winter frosts. Yes, Alsace is the most enchanting region in France when it comes to Christmas time. It combines a cold often punctuated with snow and a variety of activities that mean that in town or in the countryside there is not a moment when boredom awaits us.

We know that. Coming to Alsace means ensuring that we have a moment of happiness that will stay with us for a long time on our return.

Come to Obernai, we have just opened a new hotel there: La Diligence.

It is worth a detour, located in the center of this magnificent medieval city.

And from next summer, our hotel in Bulle in the heart of Gruyère (Switzerland) will be ready... get ready!

Famille Baly \ Baly Family



ENTENDU À L'HÔTEL LA DILIGENCE :

“C’EST OUVERT !”

Depuis le 8 octobre dernier, il est ouvert!

L'endroit mérite le déplacement... et le coucher bien sûr. Au cœur d'Obernai, l'hôtel est alsacien. Avec 33 chambres et Suites rompues aux meilleurs aménagements du moment. Vous imaginez bien que rien n'a été laissé au hasard. Mais le mieux est de venir vous en rendre compte par vous-même. L'endroit est gentiment animé, car la place du Marché lui fait face. La douce vie d'une riche province cadence les moments et les jours. >>>

Since last October 8, it is open!

The place deserves the trip ... and a stay over. In the heart of Obernai, the hotel is Alsatian. With 33 rooms and Suites equipped with the best facilities of the moment. You can imagine that nothing has been left to chance. But the best is to come and see it for yourself.

The place is nicely lively, as the Place du Marché faces it. The sweet life of a rich province punctuates the moments and the days.

>>>



Au centre d'Obernai, il a pignon sur rue... et sur la belle place du Marché.

In the center of Obernai, it is located on the street ... and on the beautiful Place du Marché.

Des chambres qui bénéficient des meilleurs aménagements du moment.

Rooms that benefit from the best facilities available.



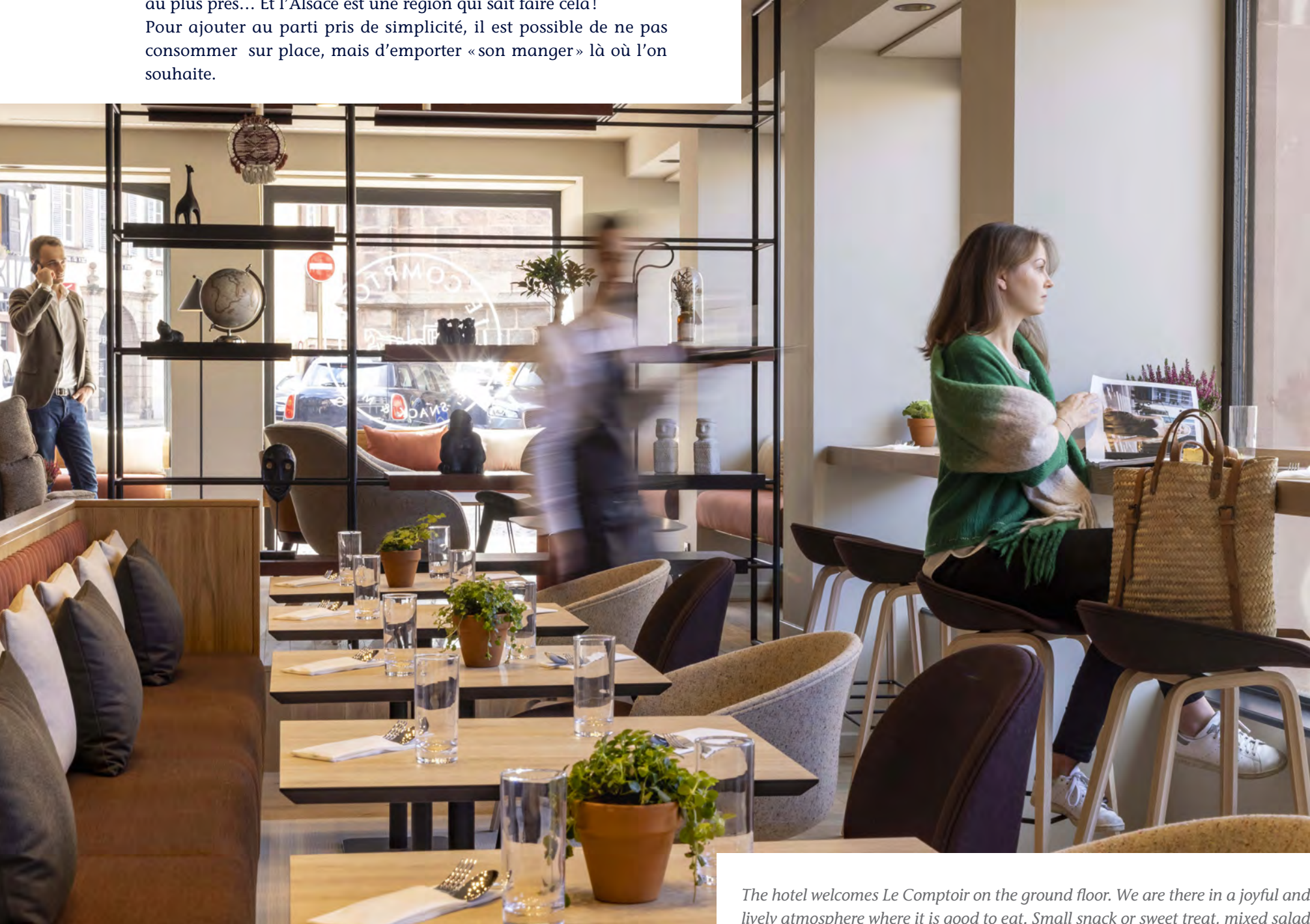
Des vues lumineuses sur les maisons du centre historique d'Obernai.
Bright views of the houses in the historic center of Obernai.
Sports... et divertissements pour tous!
Sports... and entertainment for everyone!



DE LA DILIGENCE AU COMPTOIR

L'hôtel accueille au rez-de-chaussée Le Comptoir. On est là dans une ambiance joyeuse et vivante où il fait bon se restaurer. Petit encas ou petite douceur, salade composée ou terrine, beaucoup de produits sont issus des environs. Une volonté de se procurer de bons produits au plus près... Et l'Alsace est une région qui sait faire cela ! Pour ajouter au parti pris de simplicité, il est possible de ne pas consommer sur place, mais d'emporter « son manger » là où l'on souhaite.

De la Diligence au Comptoir,
il n'y qu'un pas...



Un bel endroit à l'ambiance chaleureuse.
A beautiful place with a warm atmosphere.

The hotel welcomes Le Comptoir on the ground floor. We are there in a joyful and lively atmosphere where it is good to eat. Small snack or sweet treat, mixed salad or terrine, many products come from the surrounding area. A desire to obtain good products as close as possible ... And Alsace is a region that knows how to do that!
To add to the simplicity bias, it is possible not to consume on the spot, but to take “your food” wherever you want.





*Une diversité de produits très souvent locaux :
du simple et du bon.*

*A variety of very often local products:
simple and good.*





MARCHÉ DE NOËL

LA MAGIE EST DE RETOUR !

L'Alsace vous invite à retrouver votre âme d'enfant. Car les marchés de Noël sont de retour... Enfin. Ainsi, Strasbourg vous proposera à nouveau cette année son grand sapin et ses chalets. Une résurrection !

La tradition reprend le dessus. Les marchés de Noël sont légion à se déclarer prêt pour la fin novembre... Du bonheur en Alsace avec maintes animations qui magnifient cette période féerique. On attendait avec impatience le retour de cette tradition hivernale au bon goût de retour à une normalité pleine de gaieté.

Strasbourg sera LA capitale de Noël dès le 26 novembre, reprenant ainsi une tradition instituée il y a plus de 400 ans. 313 chalets animeront la capitale alsacienne de leurs expositions aux spécialités infinies : Christkindelsmärik sur la place Broglie, marché des délices de Noël d'Alsace place du Marché-aux-Poissons, comptoir des Rois Mages de Strasbourg place Benjamin-Zix, ou encore marché des irréductibles petits producteurs d'Alsace place des Meuniers...

Associées à ces animations, les illuminations nombreuses intensifieront la magie de ce moment retrouvé. Toute la ville brillera dès la nuit tombée, mais il faudra plus particulièrement aller voir la Porte des Lumières, la place Gutenberg, la place du Château, la place Kléber (avec le grand sapin de Noël) sans oublier – bien sûr – les abords de la cathédrale.

Mais si Strasbourg se sent capitale, il ne faudra pas négliger les autres villes et villages d'Alsace. On aura ainsi un Noël d'antan à Molsheim, un Marché de Noël de la gastronomie et de l'artisanat à Obernai, un Marché de Noël authentique à Éguisheim, un Marché de Noël paysan à Kayserberg sans compter les nombreux Marchés de Colmar (gourmand, des artisans, des enfants, marché aux sapins, boules de Noël de Meisenthal)... difficile d'être exhaustif !



Quelques dates : Altkirch : du 4/12 au 2/2. Colmar, du 26/11 au 29/12. Guebwiller : du 27/11 au 2/1. Kayserberg : du 26/11 au 19/12. Mulhouse : du 24/11 au 26/12. Munster : du 19/11 au 23/12. Obernai : du 20/11 au 2/1. Ribeauvillé : du 4/12 au 12/12. Sélestat : du 26/11 au 30/12. Strasbourg : du 26/11 au 26/12.



Tradition takes over. The Christmas markets are legion to declare themselves ready for the end of November... Happiness in Alsace with many activities which magnify this magical period. We were impatiently awaiting the return of this tasty winter tradition, back to a cheerful normalcy.

Strasbourg will be THE capital of Christmas from November 26, thus taking up a tradition established more than 400 years ago. 313 chalets will enliven the Alsatian capital with their exhibitions with endless specialties: Christkindelsmärik on the Place Broglie, the Alsatian Christmas market on the place du Marché-aux-Poissons, the Comptoir des Rois Mages de Strasbourg on the place Benjamin-Zix, or the market of irreducible small producers of Alsace Place des Meuniers ...

Associated with these animations, the numerous illuminations will intensify the magic of this rediscovered moment. The whole city will shine at nightfall, but you will have to go and see the Porte des Lumières, the Place Gutenberg, the Place du Château, the Place Kléber (with the large Christmas tree) without forgetting - of course - the surroundings of Cathedral.

But if Strasbourg feels capital, we must not neglect the other towns and villages of Alsace. We will thus have a Christmas of yesteryear in Molsheim, a Christmas market for gastronomy and crafts in Obernai, an authentic Christmas market in Éguisheim, a peasant Christmas market in Kayserberg not to mention the many markets in Colmar (gourmet, craftsmen, children, Christmas tree market, Meisenthal Christmas balls)... difficult to be exhaustive!

N'oublions pas les campagnes alsaciennes lumineuses sous les frimas. Let's not forget the Alsatian countryside, bright in the frost.



UN HÔTEL D. EN BULLE !

Il arrive. C'est un hôtel 4 étoiles qui ouvrira au cours de l'été 2022, à Bulle et ce sera un Hôtel D. Voilà, vous savez presque tout! Petite précision tout de même: Bulle est située en Suisse, à 26 km de Fribourg. Sa gare a vécu un réaménagement complet la reliant aux principales métropoles environnantes que sont Fribourg, Berne et Lausanne.

L'hôtel profite ainsi d'une implantation au cœur de la Gruyère et des nombreuses liaisons ferroviaires proposées. Entourée de très beaux paysages, Bulle accueille le Musée gruérien et se trouve sur le chemin de la Maison Cailler, la plus ancienne marque de chocolat de Suisse encore en activité.

He is coming. This is a 4-star hotel that will open during the summer of 2022 in Bulle and it will be a Hotel D. There you are, you know almost everything! Small precision all the same: Bulle is located in Switzerland, 26 km from Fribourg. Its station has undergone a displacement and a complete redevelopment connecting it to the main surrounding metropolises of Fribourg, Bern and Lausanne.

The hotel thus benefits from a location in the heart of Gruyère and the many rail links on offer. Surrounded by beautiful landscapes, Bulle is home to the Gruérien Museum and is on the way to Maison Cailler, the oldest chocolate brand in Switzerland still in operation.

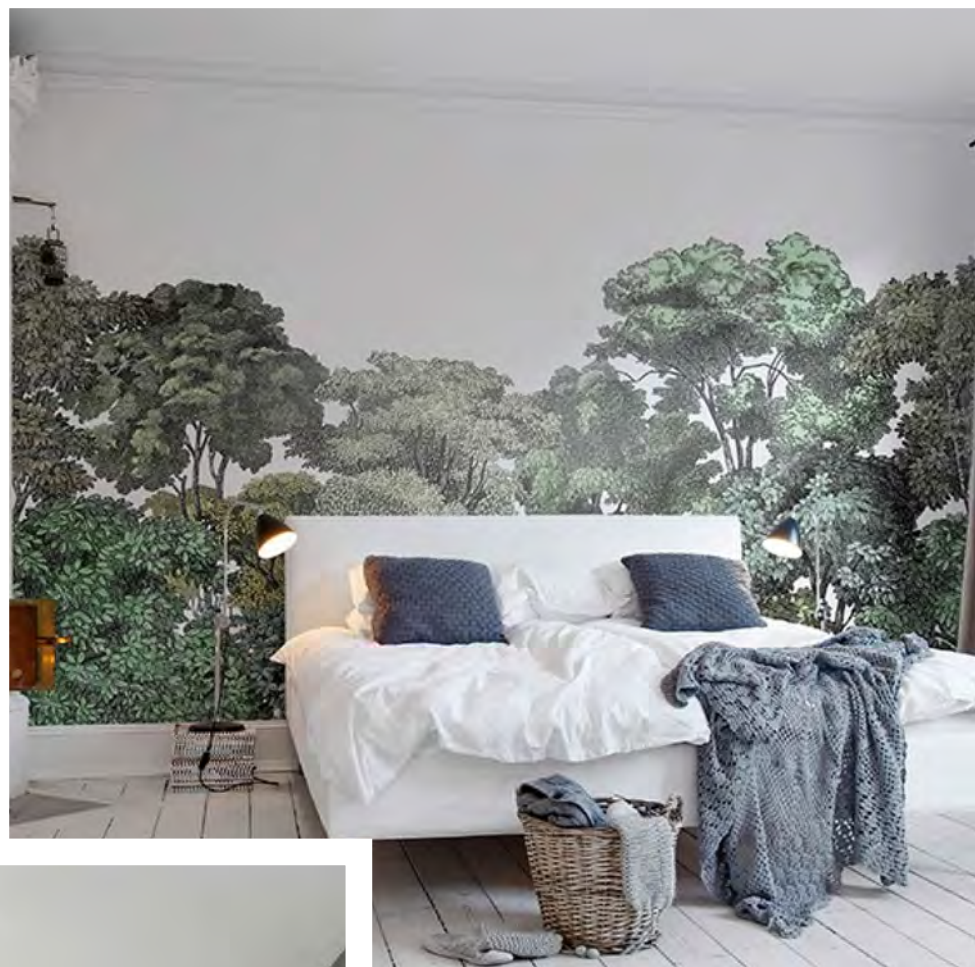




EXTENSION À BORD DU DRAGON

L'hôtel du Dragon s'adjoint une extension, un nouveau lieu strasbourgeois où 8 appartements familiaux dotés d'un grand confort vous attendront très prochainement.

C'est une tendance qui a ses inconditionnels: des appartements pour deux ou quatre personnes profitant de la qualité d'un accueil hôtelier. Nous mettons en œuvre tout notre savoir-faire pour réaliser 8 appartements tous différents équipés en mobilier Ligne Roset. La configuration de l'immeuble nous a permis de designer des volumes plus ou moins importants: de quoi satisfaire aussi bien ceux qui souhaitent un appartement cosy que ceux qui apprécient d'avoir également à disposition une kitchenette fonctionnelle.



The Hôtel du Dragon is will have an extension, a new place in Strasbourg where 8 family apartments with great comfort will be waiting for you very soon.

This is a trend that has its fans: apartments for two or four people enjoying the quality and the service of an hotel. We use all our know-how to create 8 apartments, all different, equipped with Ligne Roset furniture. The configuration of the building has allowed us to design more or less large volumes: enough to satisfy both those who want a cozy apartment and those who appreciate also having a functional kitchenette available.



Soleil, grès et vignes en symbiose. Sun, sandstone and vines in symbiosis.

CÔTES DU RHÔNE : OÙ DORT LE SOLEIL

Sur la commune d'Uchaux, le domaine viticole familial du Château d'Hugues est en plein cœur des Côtes du Rhône Méridionales. Exposé au sud, le massif collinaire accueille pins, chênes et cistes, sur un sol est composé de grès siliceux et de grès calcaires.

Le Château doit son nom au patronyme de la famille D'Hugues, originaire du Languedoc, qui le fit construire au siècle des Lumières.

L'histoire et le soleil suivant leur cours, c'est en 2017 que Grégory Payan – chef de culture en place depuis dix ans – prit possession du domaine.

In the town of Uchaux, the family vineyard of Château'Hugues is in the heart of the Côtes du Rhône Méridionales. South facing, the hilly massif welcomes pines, oaks and cistus, on a ground is composed siliceous sandstone and limestone sandstone. The Château owes its name to the surname of the D'Hugues family, originally from Languedoc, who built it in the Age of Enlightenment. History and the sun taking their course, it's 2017 that Grégory Payan - head of culture in place since ten years - took possession of the estate.



Grégory Payan, propriétaire du domaine. Grégory Payan, owner of the estate.

L'héritage est lointain, car plusieurs générations de la famille d'Hugues se succédèrent jusqu'en 1869, date à laquelle la famille Pradier l'acquiert. En 1988, la première cuvée fit son apparition : « La Grande Réserve ». Le début d'une longue lignée de millésimes.

Aujourd'hui, Grégory vinifie plus d'une dizaine de cuvées développant ainsi une large gamme de vins aux arômes multiples: Chant de Fleurs, Péché de Vigne, Frivole, Murmure Fruité, Pincée d'épices, Rosé du Vent, Cuvée de la Tour, La Vendange des Chefs, La Grande Réserve, L'Orée des Collines... C'est dire la diversité qui règne au cœur du pays des cigales!

Concernant les cépages cultivés, il faut savoir que l'AOC Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux est un vin rouge composé majoritairement de Grenache noir (40 % minimum), accompagné de Syrah et de Mourvèdre (à hauteur de 25 % minimum). Ici, on trouve également les cépages Clairette, Ugni Blanc, Viognier, Roussane et Merlot qui agrandissent la palette des saveurs en vins rouges et blancs.

Château d'Hugues, 04 90 70 06 27, 1400 Chemin de la d'Hugues, 84100 Uchaux, chateau.dhugues@terre-net.fr



Une propriété au charme authentique. A property with authentic charm.

The heritage is distant, as several generations of the Hugues family succeeded one another until 1869, when the Pradier family acquired it. In 1988, the first cuvée appeared: “La Grande Réserve”. The start of a long line of vintages. Today, Grégory vinifies more than ten vintages, thus developing a wide range of wines with multiple aromas: Chant de Fleurs, Pêché de Vigne, Frivole, Murmure Fruity, Pinch of spices, Rosé du Vent, Cuvée de la Tour, La Vendange des Chefs, La Grande Réserve, L’Orée des Collines... This shows the diversity that reigns in the heart of the land of cicadas!

Regarding the cultivated grape varieties, it should be noted that the AOC Côtes du Rhône Villages Massif d’Uchaux is a red wine composed mainly of Grenache noir (40% minimum), accompanied by Syrah and Mourvèdre (up to 25% minimum). Here, we also find Clairette, Ugni Blanc, Viognier, Roussane and Merlot which expand the range of flavors in red and white wines.

MASSIF D’UCHAUX

Depuis deux mille ans, ce massif est un lieu propice à la culture de la vigne. Les parcelles s’y étagent en coteaux sur 750 hectares, au sein d’un paysage riche de faunes et de flores. Cas unique dans les Côtes du Rhône méridionales, les vignes sont directement accrochées à la roche-mère et se nourrissent de sols de grès roux enrichis d’éléments silico-calcaires.

For two thousand years, this massif has been a favorable place for the cultivation of vines. The plots are spread out on hillsides over 750 hectares, within a landscape rich in flora and fauna. A unique case in the southern Côtes du Rhône, the vines are directly attached to the bedrock and feed on red sandstone soils enriched with silico-limestone elements.

Étiquette d’une des nombreuses cuvées. Label of one of the many vintages.



Avant l’embouteillage. Before bottling.





MOYA



Moya est niçois... Mais il rayonne dans le monde entier : Italie, Angleterre, Allemagne, États-Unis, Hong Kong, Taiwan, Japon, Corée... Non content d'exposer peintures et sculptures, il réalise quantité de performances (happening), et se plait dans la création d'affiches ou de dessins de presse.



L'univers enchanté de Moya se reconnaît immédiatement, peuplé d'ours en peluche et de drag-queens, de Pinocchio et de cupignons, de pins parasols, d'éléphants volants et de diables ailés.

La brebis Dolly est un de ses personnages fétiches. Créée en 1998 d'après le premier mammifère cloné de l'histoire, elle est devenue la mascotte de soirées techno – les Dolly Party – où souvent Patrick Moya intervient pour des performances.

Autre facette de l'artiste: il a décoré la chapelle Saint-Jean de Clans (xviii^e siècle) dans les Alpes-Maritimes, désormais connue sous le nom de «chapelle Moya».

Moya is from Nice... But he shines all over the world: Italy, England, Germany, United States, Hong Kong, Taiwan, Japan, Korea... Not happy with exhibiting paintings and sculptures, he realizes many performances (happening), and likes to create posters or press cartoons.

Moya's enchanted universe is instantly recognizable, populated by teddy bears and drag queens, Pinocchio and cupids, umbrella pines, flying elephants and winged devils.

The sheep Dolly is one of his favorite characters. Created in 1998 after the first cloned mammal in history, it has become the mascot of techno parties - the Dolly Parties - where Patrick Moya often appears for performances.

Another facet of the artist: he decorated the chapel of Saint-Jean de Clans (18th century) in the Alpes-Maritimes, now known as the "Moya chapel".

DIANA

HOTELS COLLECTION

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

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

HÔTEL LA DILIGENCE

23, Place Du Marché
67210 OBERNAI
+33 (0)3 88 95 55 69

LE COMPTOIR

23, Place Du Marché
67210 OBERNAI
+33 (0)3 88 95 55 69

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 1^{re} 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

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
Tel : +41 22 777 16 16
geneva@hoteld.ch
FITNESS

BULLE

HÔTEL.D

FULLY asper

VIGNOBLE ASPER

Chemin des Maretsons
1926 Fully
enjoy@asperwine.com
+41 79 248 08 58



asper
rouge

un art brut



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Contact: ASPER Chemin des Maretsons, 1926 Fully, Suisse / Mail: enjoy@asperwine.com / Tél: + 41 79 248 08 58