

REPORTER

45

NOS HÔTELS

p. 4

ART DE VIVRE

p. 8

ACTUALITÉS

p. 10

FOOD & WINES

p. 14

EXPOSITION

p. 17

ARTISTE

p. 18





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 savoureuses et locales.

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

ÉDITORIAL

© Mira Kempainen sur Unsplash

L'exercice de l'édito reste essentiel, même au bout de ce 45^e numéro. C'est un moment privilégié pour partager notre enthousiasme et vous donner rendez-vous pour une nouvelle saison. L'hiver approche à grands pas, et avec lui, la magie de Noël qui s'apprête à illuminer les villes du monde entier. En Alsace comme en Suisse, nos hôtels seront prêts à vous accueillir pour vivre ces instants enchanteurs. Bien emmitouflés dans vos gants, écharpes et bonnets, vous pourrez arpenter les villes féériques de Strasbourg, Molsheim, Obernai, Colmar, Bâle, Bulle et Genève, où lumières et traditions raviveront l'esprit de Noël.

L'hiver est aussi une période propice à la réflexion, l'occasion de faire le point et de rêver à de nouveaux projets. Que ce soit pour votre développement personnel ou pour planifier vos prochains voyages, en solo, en duo ou en famille, laissez-vous porter par l'envie d'innover et de bâtir l'avenir. Osez sortir de votre zone de confort, embrassez les défis, et préparez-vous à vivre pleinement chaque instant.

Nous sommes et serons toujours là pour vous accueillir dans vos maisons.

3,2,1... Partez!

The editorial exercise remains essential, even after this 45th issue. It is a special time to share our enthusiasm and to meet you for a new season. Winter is fast approaching, and with it, the magic of Christmas that is about to light up cities around the world. In Alsace as in Switzerland, our hotels will be ready to welcome you to experience these enchanting moments. Well wrapped up in your gloves, scarves and hats, you will be able to explore the magical cities of Strasbourg, Molsheim, Obernai, Colmar, Bâle, Bulle et Genève, where lights and traditions will revive the Christmas spirit.

Winter is also a time for reflection, an opportunity to take stock and dream of new projects. Whether for your personal development or to plan your next trips, solo, as a couple or with your family, let yourself be carried away by the desire to innovate and build the future. Dare to step out of your comfort zone, embrace the challenges, and prepare to live every moment to the fullest.

We are and will always be here to welcome you into your homes.

3,2,1... Go!

Famille Baly \ Baly Family

DIANA HOTELS COLLECTION EN FRANCE

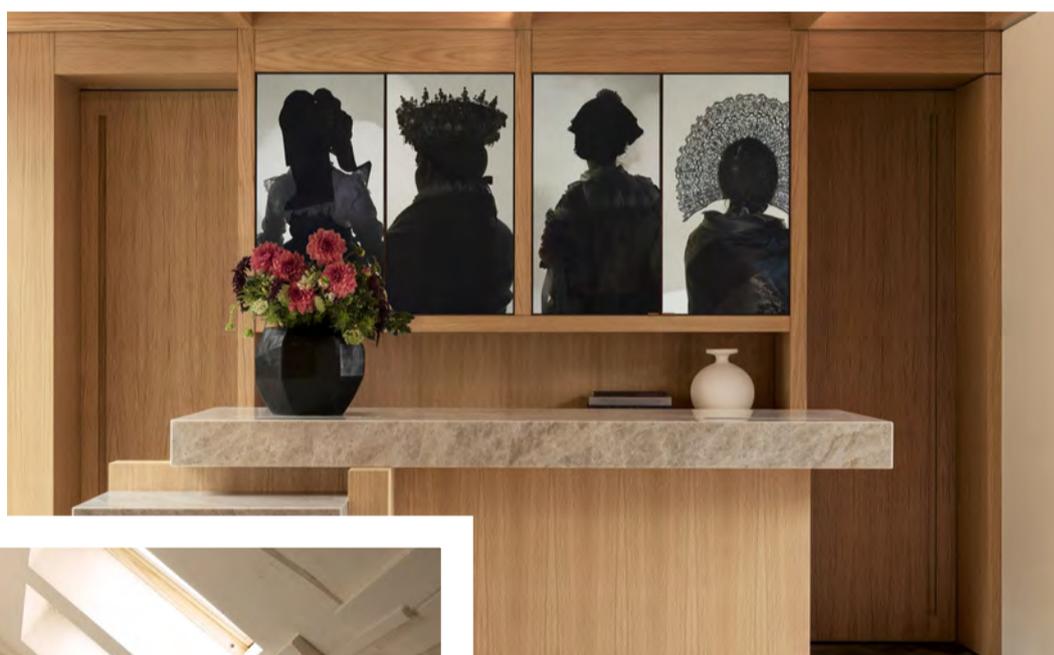
L'ALSACE À PAS PETITS



L'Alsace se pratique en petites touches, dans des temps qui s'accordent à nos envies et aux nombreux paysages qui s'offrent à nous.

Diana Hotels Collection égrène au fil de la région quelques étapes qui permettent de poser son bagage, de profiter d'instant sereins et détendus, mais aussi de s'évader au travers de villes et de villages qui vivent une forte authenticité alsacienne. On peut préférer un moment de vie strasbourgeoise ou bien le calme feutré de Molsheim.

À Strasbourg nous vous proposons quatre hôtels pour découvrir les nombreux atouts historiques et contemporains de cette cité européenne.



De haut en bas: Strasbourg en hiver \ Hôtel Le Colombier à Colmar \ Hôtel.D Strasbourg
From top to bottom: Strasbourg in winter \ Hôtel Le Colombier in Colmar \ Hôtel.D Strasbourg

À STRASBOURG

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

HÔTEL DU DRAGON | 12, rue du Dragon
+33 3 88 35 79 80 | sleep@dragon.fr
www.dragon.fr

HÔTEL.D | 15, rue du Fossé des 13
+33 3 88 15 13 67 | sleep@hoteld.fr | www.hoteld.fr
[@hotel_d_strasbourg](https://www.instagram.com/hotel_d_strasbourg)

DIANA DAUPHINE | 30, rue de la 1^{re} Armée
+ 33 3 88 36 26 61 | info@hotel-diana-dauphine.com
www.hotel-diana-dauphine.com

Puis, si vous souhaitez vous éloigner un peu, passez par Molsheim, ville du constructeur automobile Bugatti. À 25km de Strasbourg, au cœur du Bruderthal, la campagne est magnifique. Ici, c'est l'hôtel Le Bugatti qui vous réserve ses chambres ou la Villa Diana qui met à votre disposition des Appart-Hôtel.

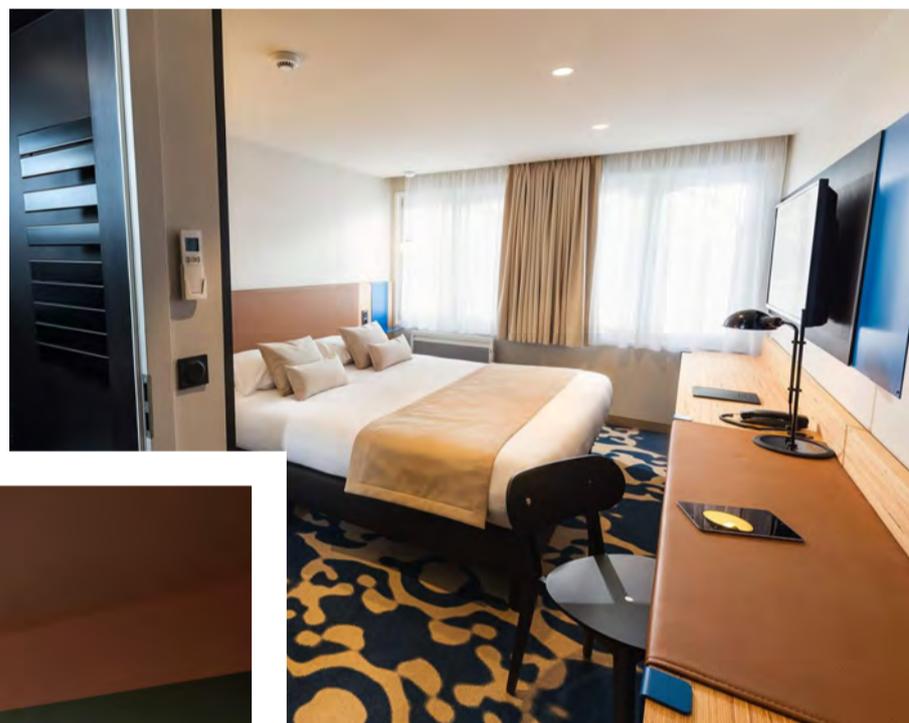
En descendant la route des vins depuis Molsheim, vous arriverez naturellement à Obernai. Cette vieille ville vous étonnera par son patrimoine exceptionnel. Vous pourrez goûter à une belle gastronomie au Comptoir de la Diligence et passez vos nuits dans nos hôtels, que ce soit à l'hôtel de la Diligence, au Colombier ou au Pavillon 7.

Plus loin encore, toujours sur la route des vins, rejoignez Colmar. Ici la richesse architecturale est impressionnante, la petite Venise adorable et la vieille ville pleine de surprises. Au soir, les hôtels Le Colombier et Le Colombier Suites vous accueilleront avec grand plaisir.



Alsace is experienced in small touches, in times that match our desires and the many landscapes that are offered to us.

Diana Hotels Collection offers a few stops throughout the region that allow you to put down your luggage, enjoy serene and relaxed moments, but also to escape through towns and villages that live a strong Alsatian authenticity. You can prefer a moment of Strasbourg life or the hushed calm of Molsheim. In Strasbourg we offer four hotels to discover the many historical and contemporary attractions of this European city.



Then, if you want to get away a little, go to Molsheim, the city of the Bugatti car manufacturer. 25km from Strasbourg, in the heart of Bruderthal, the countryside is magnificent. Here, it is the Hotel Le Bugatti that reserves its rooms for you or the Villa Diana which offers you Appart-Hotels. Going down the wine route from Molsheim, you will naturally arrive at Obernai. This old town will amaze you with its exceptional heritage. You can taste a beautiful gastronomy at the Comptoir de la

Diligence and spend your nights in our hotels, whether at the Hôtel de la Diligence, the Colombier or the Pavillon 7. Further still, still on the wine route, join Colmar. Here the architectural wealth is impressive, the little Venice adorable and the old town full of surprises. In the evening, the hotels Le Colombier and Le Colombier Suites will welcome you with great pleasure.

À MOLSHEIM

LE BUGATTI | 3, route Ecospace
+ 33 3 88 49 89 00 | info@hotel-le-bugatti.com
www.hotel-le-bugatti.com

VILLA DIANA | 14 Place de la Liberté
+ 33 3 88 49 89 00 | info@villa-diana.fr
www.villa-diana.fr

À OBERNAI

LA DILIGENCE | 3 Place Du Marché
+33 3 88 95 55 69 | sleep@hotel-diligence.com
@hotel_ladiligence

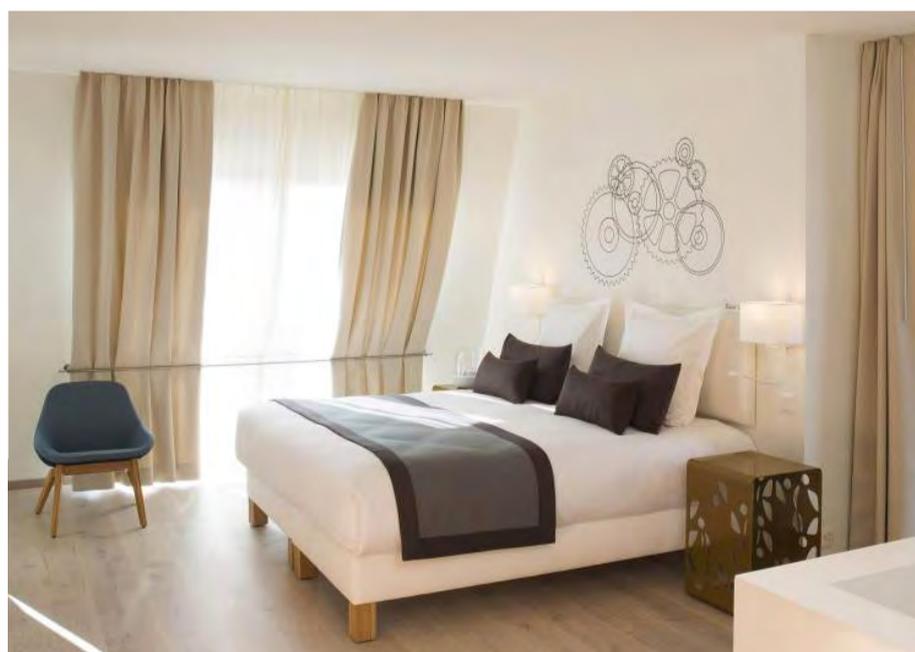
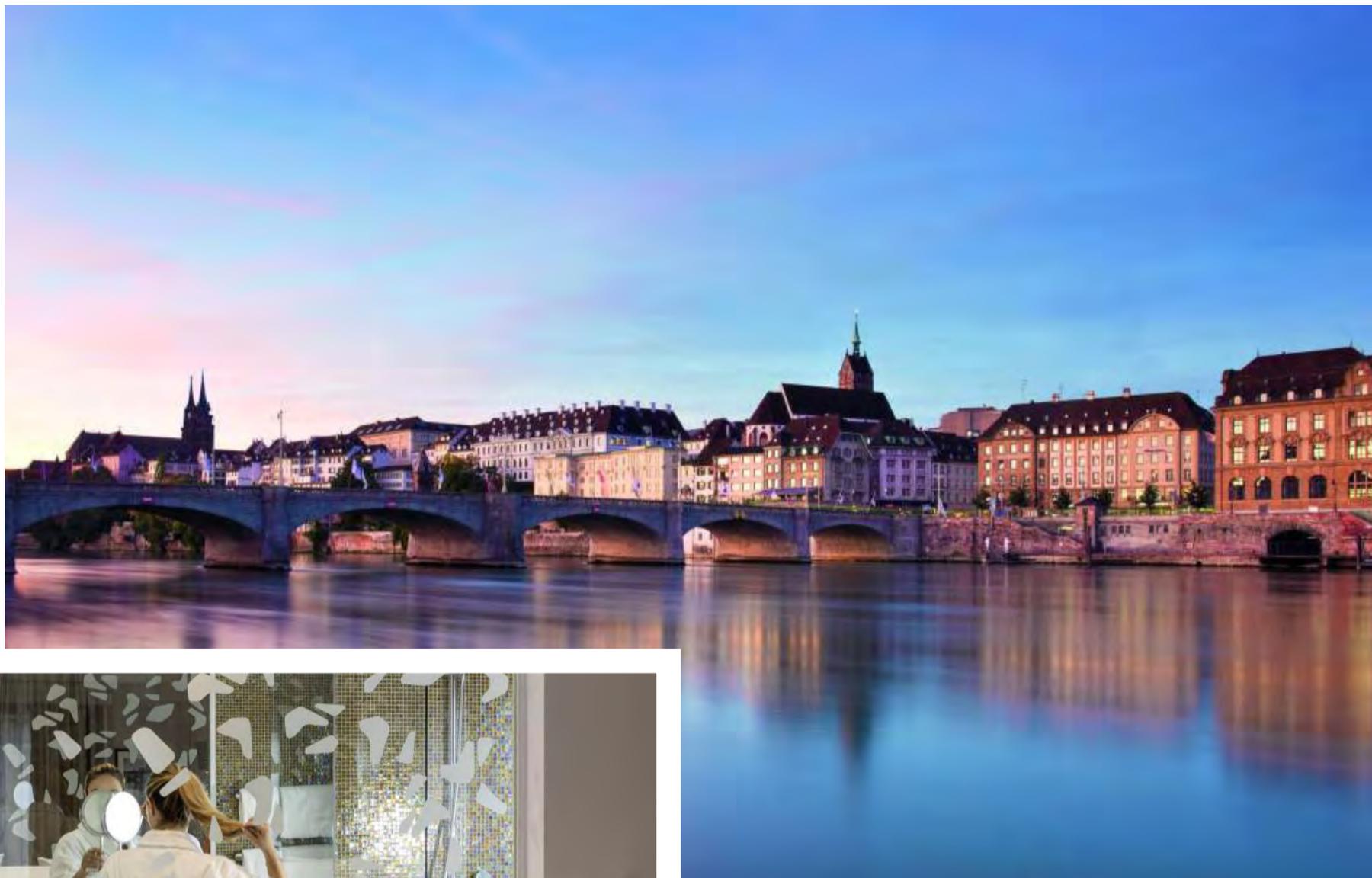
LE COLOMBIER & LE PAVILLON 7
6-8, rue Dietrich | + 33 3 88 47 63 33
info@hotel-colombier.com
www.hotel-colombier.com

À COLMAR

LE COLOMBIER & LE COLOMBIER SUITES
7, rue Turenne | + 33 3 89 23 96 00
info@hotel-le-colombier.fr
www.hotel-le-colombier.fr
@hotel_lecolombier

DIANA HOTELS COLLECTION EN HELVÉTIÉ

UN PETIT TOUR EN SUISSE



Passer en Suisse, c'est changer d'atmosphère. Un monde à la fois identique et dissemblable. On ressent avec plaisir un dépaysement sans stress et sans frontière... tout l'art d'un voyage.

Bâle n'est qu'à 20 minutes de la frontière franco-Suisse. Belle ville, où il fait bon se promener en vélos... Mais aussi en tramways qui sont nombreux et sillonnent la ville depuis plus d'un siècle! Après vos journées passées à visiter les sites touristiques, les riches musées ou encore les grands magasins, vous aurez le choix entre l'Hotel.D et l'hôtel The Passage. Au centre de Bâle, au bord du Rhin, ces deux hôtels proposent de très belles prestations.

Près du lac Léman, Genève est une destination également désirable. La vieille ville est un très bel endroit au charme médiéval. Mais c'est aussi un lieu culturel de premier plan...

*De haut en bas: Rives du Rhin, Bâle \ Hôtel.D, Bâle \ Hôtel Le Passage, Bâle
From top to bottom: Banks of the Rhin, Basel \ Hotel.D, Basel \ Hotel Le Passage, Basel*

ce qui n'empêche en rien de satisfaire une envie de shopping dans les nombreuses boutiques qui mêlent luxe et charme local. Ici, c'est l'Hotel.D-Geneva qui pourra vous recevoir à quelques pas des rives du Léman.

Changement total? Vous voici à Bulle, au cœur de la région de la Gruyère. Entre Lausanne et Berne, la ville est posée dans un cadre bucolique à la nature préservée. Le nouvel Hotel.D vous attend dans le tout jeune quartier de la gare: soyez sûr d'y trouver un confort complet!

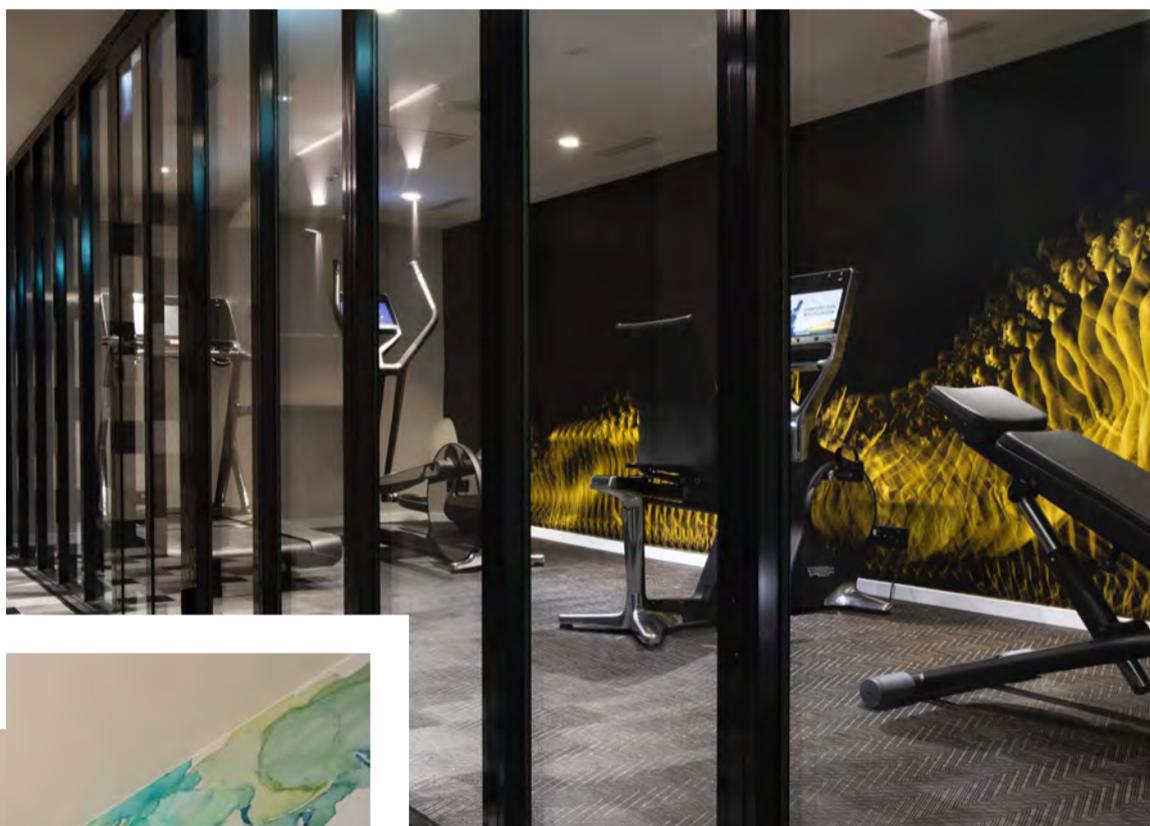


Going to Switzerland means changing the atmosphere. A world that is both identical and dissimilar. We feel with pleasure a change of scenery without stress and without borders... all the art of a trip.

Basel is only 20 minutes from the French-Swiss border. Beautiful city, where it is good to walk by bike... But also by trams which are numerous and have criss-crossed the city for more than a century! After your days spent visiting the tourist sites, the rich museums or the department stores, you will have the choice between the Hotel.D and the hotel The Passage. In the center of Basel, on the banks of the Rhine, these two hotels offer very nice services.

Near Lake Geneva, Geneva is also a desirable destination. The old town is a very beautiful place with medieval charm. But it is also a leading cultural place... which does not prevent you from satisfying a desire to shop in the many boutiques that mix luxury and local charm. Here, it is the Hotel.D-Geneva that will welcome you just a few steps from the shores of Lake Geneva.

A complete change? Here you are in Bulle, in the heart of the Gruyère region. Between Lausanne and Bern, the city is set in a bucolic setting with unspoiled nature. The new Hotel.D awaits you in the brand new station district: be sure to find complete comfort there!



À BÂLE

HOTEL.D Blumenrain 19 | +41 (0)61 272 20 20
 basel@hoteld.ch | www.hoteld.ch
 @hotel_d_basel

THE PASSAGE Steinengraben 51 | +41 (0)61 631 51 51
 sleep@thepassage.ch | www.thepassage.ch
 @hotel_thepassage

À GENÈVE

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

À BULLE

HOTEL.D BULLE | Place de la Gare 9
 + 41 (0)26 477 33 33 | bulle@hoteld.ch
 @hotel_d_bulle



SOEDER

ENTRE MÉTHODES SÉCULAIRES & INDUSTRIE

Connaissez-vous la marque Soeder? La marque Soeder c'est d'abord Hanna et Johan. Ils l'ont fondé en 2013 à Zurich. Après quelques détours, dès 2015, ils se lancent dans la fabrication de leur premier savon.

Dès 2023, ce qui a commencé comme une affaire de famille devient une entreprise. Soeder propose toujours son savon naturel, mais dans une multitude de parfums. Il dispose d'un grand choix de produits de soins naturels, tous fabriqués dans leur usine en Suisse. Une vraie attention est accordée à la durabilité et aux ingrédients tous bios.

À l'origine de leur histoire, un savon naturel. Il est préparé selon la méthode séculaire de saponification et ne contient aucun additif artificiel, mais plutôt les meilleures huiles pressées à froid et des ingrédients comme la protéine de blé et le miel suisse. Les parfums associés à ces savons sont développés dans leur propre laboratoire et sont basés sur des huiles essentielles naturelles.

Adepte du *Refill*, Soeder propose des bouteilles en verre brun à amener en station de recharge et à remplir sans consommer davantage de contenants.

Et c'est donc tout naturellement que vous retrouverez les produits Soeder dans tous nos hôtels en Suisse.





Do you know the Soeder brand? The Soeder brand is first and foremost Hanna and Johan. They founded it in 2013 in Zurich. After a few detours, in 2015, they started making their first soap.

In 2023, what started as a family business became a company. Soeder still offers its natural soap, but in a multitude of fragrances. It has a large selection of natural care products, all made in their factory in Switzerland. Real attention is paid to sustainability and all organic ingredients.

At the origin of their story, a natural soap. It is prepared according to the centuries-old method of saponification and does not contain any artificial additives, but rather the best cold-pressed oils and ingredients such as wheat protein and Swiss honey. The fragrances associated with these soaps are developed in their own laboratory and are based on natural essential oils.

A fan of Refill, Soeder offers brown glass bottles to bring to the refill station and refill without consuming more containers. And so it is quite natural that you will find Soeder products in all our hotels in Switzerland.



LES CHEMINS DE NOËL EN FRANCE NOËL AU MARCHÉ ?

Passer un moment au marché avant les fêtes de Noël, c'est une habitude nécessaire pour certains, un temps joyeux pour beaucoup. Préparer les fêtes demande une organisation qui mobilise l'esprit et force à l'intendance : victuailles, cadeaux, décoration... Une charge récompensée quand les festivités ont été source de bonheur.

Heureusement, les marchés de Noël rendent les préparatifs plus légers et plus attractifs.

En Alsace, partons de quelques lieux immanquables. Strasbourg tout d'abord. Belle et grande ville, elle organise de splendides marchés depuis le ^{xvi}^e siècle. On parle d'elle comme « la capitale de Noël », c'est dire ! Cette année les festivités dureront un mois : du 27 novembre au 27 décembre. Vous pourrez donc venir plusieurs fois si le cœur vous en dit. Profitez-en pour changer d'ambiance en passant par plusieurs de nos hôtels : Le Gutenberg, l'Hôtel du Dragon, l'Hôtel.D ou le Diana Dauphine.

En s'éloignant un peu de la grande ville, nous voici à Molsheim. Ici les animations auront lieu au cours de la période du 30 novembre au 22 décembre. Le Bugatti et la Villa Diana seront ravis de vous accueillir.

En continuant à travers de beaux paysages hivernaux, vous pouvez rejoindre Obernai. Ici vous profiterez d'une atmosphère intimiste et chaleureuse dans des marchés qui dureront du 29 novembre au 31 décembre. Vous pourrez en profiter pour gagner les villages avoisinants qui – eux aussi – proposent leurs animations festives. Ici, l'hôtel la Diligence, le Colombier et le Pavillon 7 vous permettront de goûter un repos bien mérité après vos promenades hivernales.



CCO pxhere





down, at the gateway to the wine route, Colmar will celebrate the end-of-year festivities in style from November 26 to December 29. Here again, it is the opportunity to visit the surrounding markets while staying at the Colombier or the Colombier Suites.

For the organization of your hotel stays see pages 4 & 5.

Plus bas encore, aux portes de la route des vins, Colmar célébrera les fêtes de fin d'année en beauté du 26 novembre au 29 décembre. Ici encore, c'est l'occasion de visiter les marchés environnants en passant un séjour au Colombier ou au Colombier Suites.

Pour l'organisation de vos séjours hôteliers voir les pages 4 et 5.

Spending time at the market before Christmas is a necessary habit for some, a joyful time for many. Preparing for the holidays requires organization that mobilizes the mind and forces stewardship: provisions, gifts, decorations, etc. A burden that is rewarded when the festivities have been a source of happiness.

Fortunately, Christmas markets make preparations lighter and more attractive.

In Alsace, let's start with a few unmissable places.

First of all, Strasbourg. A beautiful and large city, it has been organizing splendid markets since the 16th century. It is referred to as "the capital of Christmas", that's saying something! This year the festivities will last a month: from November 27 to December 27. So you can come several times if you feel like it. Take the opportunity to change the atmosphere by stopping by several of our hotels: Le Gutenberg, Hôtel du Dragon, Hôtel.D or Diana Dauphine.

Moving away from the big city, we are in Molsheim. Here the entertainment will take place during the period from November 30 to December 22. The Bugatti and Villa Diana will be delighted to welcome you.

Continuing through beautiful winter landscapes, you can reach Obernai. Here you will enjoy an intimate and warm atmosphere in markets that will last from November 29 to December 31. You can take advantage of this to reach the neighboring villages which – they too – offer their festive entertainment. Here, the Diligence hotel, the Colombier and the Pavillon 7 will allow you to enjoy a well-deserved rest after your winter walks. Further



Les marchés de Noël de date en date...

Colmar, du 26/11 au 29/12. Eguisheim : du 29/11 au 30/12.
Kaysersberg : 29/11, 22/12. Mulhouse : du 22/11 au 27/12.
Munster : du 29/11 au 29/12. Obernai : du 29/11 au 31/12.
Riquewihr : du 29/11 au 22/12. Ribeauvillé : 7/12 au 15/12.
Strasbourg : du 27/11 au 27/12.

Colmar, from 11/26 to 12/29. Eguisheim: from 11/29 to 12/30.
Kaysersberg: 11/29, 12/22. Mulhouse: from 11/22 to 12/27.
Munster: from 11/29 to 12/29. Obernai: from 11/29 to 12/31.
Riquewihr: from 11/29 to 12/22. Ribeauvillé: 12/7 to 12/15.
Strasbourg: from 11/27 to 12/27.



LES CHEMINS DE NOËL EN SUISSE DES MARCHÉS POUR NOËL

Non loin de la belle Alsace, la Suisse nous offre elle aussi de belles occasions de flâner au moment des fêtes de fin d'année.

À Genève tout commence le 21 novembre pour se terminer le 24 décembre. Durant cette période, le Quai du Mont-Blanc sera le rendez-vous à ne pas manquer. Vous trouverez des cadeaux de Noël dans les chalets d'exposants artisanaux, déjeunerez dans les stands de *Street Food* ou encore goûterez avec délices la typique fondue genevoise. Bien souvent, rien ne s'arrête avant minuit... prenez donc votre temps. Ensuite, délasssez-vous au cours d'une belle nuit de sommeil à l'Hôtel.D.

Si vous souhaitez aller plus loin, rendez-vous à Bâle. Ici, tout se passera du 28 novembre au 23 décembre. La ville deviendra un vrai décor de conte de Noël : guirlandes à foison et très nombreux sapins magnifiquement décorés. C'est au cœur de la vieille ville historique que sera implanté le marché de Noël sur la Barfüsserplatz et la Münsterplatz. De très nombreuses animations pourront vous occuper ; il faudra choisir ! Au soir, pensez à passer près de la cathédrale pour profiter d'une « magie nocturne » lumineuse. Les pieds lourds et les corps fatigués apprécieront certainement une nuit de repos à l'hôtel.D ou à l'hôtel The Passage.

Difficile de décrire toutes les opportunités de vivre de beaux préparatifs de Noël. Juste un dernier mot sur Bulle, ville dynamique au cœur de La Gruyère. Son marché de Noël aura lieu du 4 au 8 décembre, une occasion de visiter La région et le canton de Fribourg.





Not far from beautiful Alsace, Switzerland also offers us great opportunities to stroll around during the end-of-year holidays.

In Geneva, everything starts on November 21 and ends on December 24. During this period, the Quai du Mont-Blanc will be the place not to be missed. You will find Christmas gifts in the chalets of craft exhibitors, have lunch at the Street Food stands or even taste the typical Geneva fondue with delight.

Very often, nothing stops before midnight... so take your time. Then, relax during a good night's sleep at the Hôtel.D.

If you want to go further, go to Basel. Here, everything will happen from November 28 to December 23. The city will become a real Christmas story setting: garlands galore and many beautifully decorated fir trees.

The Christmas market will be located in the heart of the historic old town on Barfüsserplatz and Münsterplatz.

There are many activities to keep you busy; you will have to choose! In the evening, remember to go near the cathedral to enjoy a luminous "night magic". Heavy feet and tired bodies will certainly appreciate a night of rest at the Hotel.D or at the Hotel The Passage.

It is difficult to describe all the opportunities to experience beautiful Christmas preparations. Just a last word on Bulle, a dynamic city in the heart of La Gruyère. Its Christmas market will take place from December 4 to 8, an opportunity to visit the region and the canton of Fribourg.





EN SUISSE, HÉDONISME EN TERRASSE LES VINS DE LA MAISON GILLIARD

À Sion, au sud de la Suisse, la Maison Gilliard crée des vins au fil du terroir particulier des abords du Rhône. Mosaïque de terrasses domptant des pentes abruptes, le vignoble est le fier héritage d'ancêtres attachés à ces terres conquises.

Car, depuis 1885, la Maison Gilliard cultive ses vignes au cœur des Alpes. Propriétaire de 75 hectares, elle produit des crus renommés: la «Dôle des Monts» depuis 1885, le Fendant «Les Murettes» depuis 1921 et la célèbre «Porte de Novembre» depuis 1960. Au-delà de ces noms emblématiques, elle est aujourd'hui à l'origine de plus de 50 vins à l'affinage éprouvé en cuves et en barriques.

Mais la Maison Gilliard est également une destination œnotouristique de premier plan, une escale obligée pour les amoureux du vin qui peuvent profiter de dégustations exclusives. Consciente de ses devoirs, l'entreprise s'est engagée en faveur de la durabilité. Elle n'hésite pas non plus à s'investir dans la création d'événements et de festivals tant dans la région qu'au niveau national.

Découvrir leurs vins est une expérience unique.

Alors, rendez-vous dans leur magnifique cave Valaisanne pour partager de belles révélations.

Maison Gilliard, rue de Loèche 70, CH-1950 Sion Tél : +41 27 329 89 29 | www.gilliard.ch | maison@gilliard.ch





In Sion, in the south of Switzerland, Maison Gilliard creates wines based on the unique terroir of the Rhone. A mosaic of terraces taming steep slopes, the vineyard is the proud legacy of ancestors attached to these conquered lands. Because, since 1885, Maison Gilliard has been cultivating its vines in the heart of the Alps. Owner of 75 hectares, it produces renowned vintages: the “Dôle des Monts” since 1885, the Fendant “Les Murettes” since 1921 and the famous “Porte de Novembre” since 1960. Beyond these emblematic names, it is today at the origin of more than 50 wines with proven maturation in vats and barrels. But Maison Gilliard is also a leading wine tourism destination, a must-see for wine lovers who can enjoy exclusive tastings. Aware of its duties, the company is committed to sustainability. It also does not hesitate to invest in the creation of events and festivals both in the region and at the national level. Discovering their wines is a unique experience. So, come to their magnificent Valais cellar to share some great revelations. Maison Gilliard, rue de Loèche 70, CH-1950 Sion Tel: + 41 27 329 89 29 | www.gilliard.ch | maison@gilliard.ch



BREDELES

DES PETITS BISCUITS POUR
RÉCHAUFFER L'HIVER ALSACIEN !

Ah, les bredeles! Ces petits biscuits alsaciens sont bien plus qu'une simple gourmandise. En Alsace, ils incarnent tout un rituel, presque une philosophie de vie (surtout si la vie est faite de sucre et de beurre).

Chaque année, dès que le premier froid tombe et que Noël approche, c'est comme si les Alsaciens avaient une alarme secrète. Hop, Tout le monde se met à faire des bredeles. Les familles sortent leurs recettes ancestrales et préparent une quantité de biscuits qui pourrait nourrir un village pendant l'hiver... ou au moins jusqu'à la Saint-Sylvestre.

Dans chaque maison, c'est la même scène: de la farine partout, des enfants couverts de sucre glace, et des discussions passionnées sur la cuisson parfaite du Spritz ou du Butterbredele (parce que oui, chaque famille a SA technique infallible). Et il faut s'armer de patience, car les bredeles ne se font pas en une seule fournée. C'est un marathon de cuisson, souvent plusieurs week-ends d'affilée, pour remplir toutes les boîtes métalliques possibles.

Et le plus drôle, c'est que les bredeles sont censés être offerts en cadeaux. Mais soyons honnêtes: à force de goûter chaque fournée « pour vérifier », il en reste rarement autant qu'on le voudrait pour la distribution finale.

Bref, la tradition des bredeles, c'est un joyeux bazar sucré, un prétexte pour se retrouver en famille et pour faire le plein de douceurs... et une source inépuisable de débats familiaux. Mais au final, peu importe la recette, tant qu'il y a des bredeles, Noël est vraiment dans l'air en Alsace!

P.S. Merci à tous ceux qui chaque année nous offrent LEURS BREDELES (ils se reconnaîtront!)

Ah, bredeles! These little Alsatian biscuits are much more than just a treat. In Alsace, they embody a whole ritual, almost a philosophy of life (especially if life is made of sugar and butter).

Every year, as soon as the first cold weather sets in and Christmas approaches, it's as if the Alsacians had a secret alarm. Hop, everyone starts making bredeles. Families take out their ancestral recipes and prepare a quantity of biscuits that could feed a village during the winter... or at least until New Year's Eve.

In every house, it's the same scene: flour everywhere, children covered in icing

*Recette des Schwowebredele*

Ce sont des petits sablés à la cannelle faciles à réaliser. On les reconnaît à leur couleur bien dorée, légèrement brunie par la cannelle et leur aspect lisse et brillant.

Ingrédients:

500 g de farine / 250 g de sucre de canne complet /
120 g de poudre d'amande / 250 g de beurre /
1 cuillère à café de cannelle moulue / 2 œufs + 1 jaune /
2 cuillères à soupe de lait

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180° c.
2. Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, la cannelle, les 2 œufs et la poudre d'amande.
3. Ajouter la farine et former une boule de pâte.
4. Laisser reposer au frais pendant 1h.
5. Étaler la pâte (épaisseur de 0,5 cm). Découper les biscuits à l'emporte-pièce et les déposer sur la plaque de cuisson.
6. Badigeonner avec le mélange jaune d'œuf-lait.
7. Enfourner pour 10-15 minutes. Surveiller la cuisson, ils doivent sortir bien dorés.
8. Les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie puis les stocker dans une boîte hermétique.



sugar, and passionate discussions about the perfect cooking of Spritz or Butterbredele (because yes, each family has THEIR infallible technique). And you have to be patient, because bredeles are not made in a single batch. It's a baking marathon, often several weekends in a row, to fill all the metal boxes possible.

And the funniest thing is that bredeles are supposed to be given as gifts. But let's be honest: by tasting each batch "to check", there are rarely as many left as we would like for the final distribution. In short, the bredeles tradition is a joyful sweet bazaar, an excuse to get together with family and stock up on sweets... and an inexhaustible source of family debates. But in the end, no matter the recipe, as long as there are bredeles, Christmas is really in the air in Alsace!

P.S. Thank you to all those who each year offer us THEIR BREDELES (they will recognize themselves!)



MATISSE À LA FONDATION BEYELER



L'invitation au voyage

22 septembre 2024 / 26 janvier 2025

La Fondation Beyeler présente une rétrospective consacrée à Henri Matisse (1869–1954), l'un des artistes les plus importants de l'art moderne. Son œuvre a profondément influencé de nombreux artistes en libérant la couleur et en simplifiant les formes.

L'exposition réunit plus de 70 œuvres qui mettent en lumière la diversité du travail de l'artiste. Commençant avec les premières œuvres réalisées vers 1900, l'exposition donne à voir ensuite les toiles révolutionnaires du fauvisme et les expérimentations des années 1910, les tableaux sensuels de la période niçoise et des années 1930, pour conclure avec les gouaches découpées des années 1940 et 1950.

L'invitation au voyage, célèbre poème de Charles Baudelaire, sert d'invite à l'exposition. Voyager au fil de l'œuvre de Matisse est un bel hommage à celui pour lequel le voyage a joué un rôle important. Explorant l'Italie, l'Espagne, la Russie, le Maroc, les États-Unis ou Tahiti, l'artiste a puisé une inspiration toujours renouvelée dans la nature et l'art de ces autres cultures.

The Fondation Beyeler presents a retrospective dedicated to Henri Matisse (1869–1954), one of the most important artists of modern art. His work profoundly influenced many artists by liberating color and simplifying forms.

The exhibition brings together more than 70 works that highlight the diversity of the artist's work. Beginning with the first works created around 1900, the exhibition then presents the revolutionary canvases of Fauvism and the experiments of the 1910s, the sensual paintings of the Nice period and the 1930s, and concludes with the cut-out gouaches of the 1940s and 1950s.

The invitation to travel, a famous poem by Charles Baudelaire, serves as the invitation to the exhibition. Traveling through Matisse's work is a beautiful tribute to the man for whom travel played an important role. Exploring Italy, Spain, Russia, Morocco, the United States and Tahiti, the artist drew ever-renewed inspiration from the nature and art of these other cultures.

CHARLES FRÉGER:
L'ALSACE MISE EN LUMIÈRE
PAR LE CÉLÈBRE PHOTOGRAPHE
DE RENOMMÉE INTERNATIONALE



En résidence pendant quatre ans à Strasbourg, le photographe Charles Fréger a fait l'objet d'une exposition qui s'est terminée en avril 2024.

Il a exploré l'iconographie pittoresque de l'Alsace au tournant des XIX^e et XX^e siècles, période de l'Alsace-Lorraine et des tensions entre la France et l'Allemagne. Questionnant la vision de l'autre, de l'ennemi, sa réflexion se nourrit des illustrations et surtout des caricatures et propagandes prolifiques à l'époque. Il les marie au folklore alsacien et rhénan pour produire, à travers ses œuvres, une photographie de l'Alsace poétique, nostalgique à l'efficacité redoutable. Étant sensibles à l'art et aux artistes, nous avons été très heureux de rencontrer personnellement Charles Fréger et il nous a semblé tout à fait naturel de faire l'acquisition de quatre de ses œuvres. Nos heureux clients du Colombier Colmar pourront ainsi en profiter (voir photo page 4).

Après Bretonnes (2011-2014) et La Suite basque (2015-2017), Souvenir d'Alsace (2018-2022) est le troisième ouvrages de Charles Fréger sur ses recherches autour des identités régionales.

In residence for four years in Strasbourg, the photographer Charles Fréger was the subject of an exhibition that ended in April 2024.

He explored the picturesque iconography of Alsace at the turn of the 19th and 20th centuries, the period of Alsace-Lorraine and the tensions between France and Germany. Questioning the vision of the other, of the enemy, his reflection is nourished by illustrations and especially by the caricatures and propaganda prolific at the time. He combines them with Alsatian and Rhine folklore to produce, through his works, a poetic, nostalgic photograph of Alsace with formidable effectiveness. Being sensitive to art and artists, we were very happy to meet Charles Fréger personally and it seemed quite natural to us to acquire four of his works. Our happy customers of the Colombier Colmar will thus be able to enjoy them (see photo page 4).

After Bretonnes (2011-2014) and La Suite basque (2015-2017), Souvenir d'Alsace (2018-2022) is Charles Fréger's third book on his research into regional identities.



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

GENÈVE

HÔTEL.D

16 Rue de Fribourg
1201 Genève
Tel : +41 22 777 16 16
geneva@hoteld.ch

FITNESS

ALSACE

STRASBOURG

HÔTEL.D

15, rue du Fossé des 13
67000 Strasbourg
+33 (0)3 88 15 13 67

LOUNGE/ESPACE ZEN

HÔTEL GUTENBERG

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

HÔTEL DIANA DAUPHINE

30, rue de la 1^{re} Armée
67000 Strasbourg
+ 33 (0)3 88 36 26 61

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

BULLE

HÔTEL.D

Place de la Gare 9
1630 Bulle - Suisse
+41 (0)26 477 33 33

FULLY asper

VIGNOBLE ASPER

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



asper

rouge

blanc

un art brut



communication@dianacollection.com • Imprimé par Créaprint à Strasbourg

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