

REPORTER

48

ACTUALITÉS
p. 4

EN ÉTÉ...
p. 8

ARTISANAT
p. 12

VIGNOBLE
p. 14

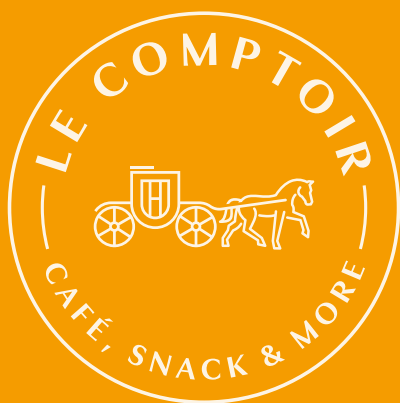
RECETTE
p. 16

ARTISTE
p. 17

BON CADEAU
p. 18



© Photo de Ron Lach sur Pixels



© Christophe Bielsa

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.



Dans un monde où l'incertitude s'installe durablement, il devient essentiel d'adopter une posture simple, mais profondément humaine : continuer à vivre, à avancer, à se retrouver. Sans ignorer les défis de notre époque, nous choisissons de les regarder avec lucidité, sans jamais perdre de vue l'essentiel.

Notre engagement est clair : ne jamais nous reposer sur nos acquis. Observer, ajuster, innover, soigner chaque détail... avec une seule ambition : vous offrir bien plus qu'un séjour. Jour après jour, nous enrichissons nos maisons, imaginons de nouvelles expériences et faisons évoluer notre collection pour qu'elle reste vivante, inspirante et en mouvement.

C'est dans cet esprit que nous poursuivons notre développement avec enthousiasme, notamment à travers l'acquisition d'un nouvel établissement à Colmar : l'Hôtel Gustave. Un lieu en parfaite résonance avec notre vision, que nous aurons le plaisir de vous présenter dans les pages qui suivent.

Au-delà des projets, ce qui nous anime reste profondément inchangé. Diana Hotels Collection est avant tout une aventure familiale, portée par des valeurs de proximité, d'attention sincère et de générosité.

Progresser, se réinventer, vous surprendre — tout en restant fidèles à notre identité : c'est ainsi que nous construisons, avec passion, l'avenir de notre collection.

In a world where uncertainty is becoming increasingly entrenched, it is essential to adopt a simple yet profoundly human approach: to continue living, moving forward, and reconnecting. Without ignoring the challenges of our time, we choose to view them with clarity, never losing sight of what truly matters.

Our commitment is clear: never to rest on our laurels. To observe, adjust, innovate, and meticulously attend to every detail... with a single ambition: to offer you much more than just a stay. Day after day, we enrich our properties, imagine new experiences, and evolve our collection to keep it vibrant, inspiring, and dynamic.

It is in this spirit that we are enthusiastically pursuing our development, notably through the acquisition of a new property in Colmar: the Hôtel Gustave. A place that perfectly reflects our vision, which we will have the pleasure of presenting to you in the following pages.

Beyond our projects, what drives us remains fundamentally unchanged. Diana Hotels Collection is first and foremost a family adventure, driven by values of close relationships, genuine care, and generosity.

Progressing, reinventing ourselves, surprising you — all while remaining true to our identity: this is how we are passionately building the future of our collection.

COLMAR - HÔTEL GUSTAVE

UN HÔTEL DU PLUS BEL EIFFEL!



GUSTAVE
— HÔTEL *** COLMAR —

Le *Collection* s'agrandit et vous propose, à quelques minutes du cœur historique de Colmar, l'Hôtel Gustave. Celui-ci se distingue comme une adresse à la fois confortable, accessible et résolument moderne. Cet établissement 3 étoiles séduit autant les voyageurs d'affaires que les touristes en quête de sérénité, grâce à une atmosphère soignée et une attention particulière portée aux détails.

Dès l'arrivée, le ton est donné: l'hôtel propose un univers original inspiré de Gustave Eiffel et de son imaginaire industriel. Les lignes épurées, les matériaux métalliques et les touches contemporaines créent un cadre élégant et chaleureux, loin des standards impersonnels. Cette identité forte donne à l'établissement une véritable personnalité, tout en conservant un esprit convivial.

Les chambres, climatisées et parfaitement insonorisées, offrent un cocon propice au repos. Leur aménagement moderne et fonctionnel répond aux attentes actuelles, que l'on séjourne pour une nuit ou plusieurs jours. Literie de qualité, salle de bain bien équipée, minibar et coffre-fort viennent compléter des prestations pensées pour le confort quotidien.

L'Hôtel Gustave bénéficie également d'un emplacement stratégique. À seulement quelques minutes du centre-ville de Colmar et du parc des expositions, il permet de concilier facilement loisirs et obligations professionnelles. L'accès rapide aux axes routiers et à la gare renforce encore son attractivité.

Côté services, l'établissement met à disposition un parking gratuit, un avantage non négligeable dans une région touristique. Une borne de recharge pour véhicules électriques est également disponible. Une connexion Wi-Fi gratuite couvre l'ensemble de l'hôtel, permettant de travailler ou de se divertir en toute simplicité.

Le matin, un buffet de petit-déjeuner généreux attend les clients, avec une sélection variée de produits pour bien commencer la journée. Une offre de petite restauration est également

proposée sur place, tandis que de nombreux restaurants se trouvent à proximité immédiate pour découvrir la richesse gastronomique alsacienne.

Entre design inspiré, services complets et emplacement pratique, l'hôtel Gustave constitue une adresse idéale pour découvrir Colmar dans les meilleures conditions... avec un rapport qualité prix imbattable!



The Collection is expanding and now offers you the Hôtel Gustave, just minutes from the historic heart of Colmar. This hotel stands out as a comfortable, accessible, and decidedly modern address. This 3-star establishment appeals to both business travelers and tourists seeking tranquility, thanks to its refined atmosphere and meticulous attention to detail.

From the moment you arrive, the tone is set: the hotel offers an original world inspired by Gustave Eiffel and his industrial vision. Clean lines, metallic materials, and contemporary touches create an elegant and welcoming setting, far removed from impersonal standards. This strong identity gives the establishment a true personality, while maintaining a friendly atmosphere.

The air-conditioned and perfectly soundproofed rooms offer a haven conducive to rest. Their modern and functional design meets current expectations, whether you're staying for one night or several days.



Quality bedding, a well-equipped bathroom, a minibar, and a safe complete the amenities designed for everyday comfort. The Hotel Gustave also benefits from a strategic location. Just minutes from Colmar city center and the exhibition center, it allows guests to easily combine leisure and business. Quick access to major roads and the train station further enhances its appeal.

In terms of services, the hotel offers free parking, a significant advantage in a tourist region. An electric vehicle charging station is also available. Free Wi-Fi is available throughout the hotel, allowing guests to work or relax with ease.

In the morning, a generous breakfast buffet awaits guests, with a wide selection of products to start the day off right. A selection of light meals is also available on-site, while numerous restaurants are located nearby, offering the opportunity to discover the rich culinary scene of Alsace. With its inspired design, comprehensive services, and convenient location, the Hotel Gustave is an ideal address for discovering Colmar in optimal conditions... at an unbeatable price!



COLMAR À LA VILLE DE NANCY, UN HÔTEL EN DEVENIR



Nous vous l'avions annoncé dans le numéro 47 de *Reporter*, nous avons fait l'acquisition de l'ancien hôtel «À la ville de Nancy» à Colmar.

Les travaux ont commencé... Ils seront nombreux! Nous avons déjà démolé les $\frac{3}{4}$ des bâtiments et mis en sécurité le bâtiment existant qui est conservé.

Les fondations et les terrassements ont bien avancé ce qui va permettre au gros œuvre de commencer au mois de Juin. Nous pouvons ainsi garder le cap pour une ouverture Septembre 2027.

As we announced in issue 47 of *Reporter*, we have acquired the former "À la ville de Nancy" hotel in Colmar.

The renovations have begun... and there will be a lot of work! We have already demolished three-quarters of the buildings and secured the existing structure, which will be preserved. The foundations and earthworks are progressing well, allowing the main construction work to begin in June. This will keep us on track for a September 2027 opening.



LABEL CLÉ VERTE À L'HEURE DES PRATIQUES DURABLES



Bonne nouvelle, Désormais tous nos hôtels en France sont labellisés Clef Verte... l'assurance d'un séjour participant de bonnes pratiques environnementales. Et pour le petit dernier – l'hôtel Gustave – le dossier est déjà lancé!

Un petit rappel semble bien utile: Le label Clef Verte (ou "Green Key") est un écolabel international attribué aux établissements touristiques engagés dans une démarche environnementale rigoureuse. Hôtels ou résidences labellisés doivent respecter des critères exigeants portant sur la gestion de l'eau et de l'énergie, la réduction des déchets, l'utilisation de produits écologiques et la sensibilisation des équipes comme des clients.

Pour la clientèle, ce label constitue un véritable gage de qualité et de confiance. Il garantit un séjour plus respectueux de l'environnement sans compromis sur le confort. Les voyageurs bénéficient d'un cadre sain, d'équipements mieux gérés et d'une transparence sur les pratiques durables de l'établissement. Séjourner dans un hôtel labellisé permet également de contribuer concrètement à la protection de l'environnement, tout en adoptant des gestes responsables au quotidien.

Good news! All our hotels in France are now Green Key certified... guaranteeing a stay that reflects good environmental practices. And for our newest addition – the Hotel Gustave – the application process has already begun!

A quick reminder is in order: The Green Key label is an international eco-label awarded to tourist establishments committed to a rigorous environmental approach.

Certified hotels and residences must meet demanding criteria regarding water and energy management, waste reduction, the use of eco-friendly products, and raising awareness among both staff and guests.

For our guests, this label is a true mark of quality and trust. It guarantees a more environmentally friendly stay without compromising on comfort. Travelers benefit from a healthy environment, better-managed facilities, and transparency regarding the establishment's sustainable practices. Staying in a certified hotel also allows you to make a concrete contribution to environmental protection while adopting responsible habits every day.



Photo de José Rodríguez Ortega - sur pexels

BEAUX JOURS

L'ALSACE EN ÉTÉ : TOUT POUR PLAIRE

Envie de profiter pleinement de l'été 2026 ? L'Alsace s'impose comme une destination idéale, mêlant culture, sport et art de vivre. Entre villes emblématiques et événements incontournables, la région offre une multitude d'expériences pour tous les goûts.

À Colmar, l'été bat son plein avec deux rendez-vous majeurs. La célèbre Foire aux Vins d'Alsace attire chaque année amateurs de grands crus et de concerts, dans une ambiance conviviale et festive. En parallèle, le Festival International de Colmar ravit les mélomanes avec une programmation classique de haut niveau, réunissant des artistes de renommée mondiale dans des lieux d'exception.

Deux événements estivaux vous attendront à Molsheim. Comme chaque année, le Marathon du Vignoble d'Alsace proposera une expérience unique alliant sport et terroir. Ce «marathon le plus festif d'Alsace» traverse les villages viticoles environnants, proposant des stands de ravitaillement... gastronomiques (vins et spécialités locales). Déguisements et convivialité y sont de mise.

Et ne manquez pas le Festival Bugatti qui transforme la ville en un musée à ciel ouvert. Molsheim, berceau historique de la marque, accueille des passionnés du monde entier venus admirer des modèles de collection et des hyper-sportives modernes, célébrant l'élégance et l'ingénierie d'Ettore Bugatti.



© Photo de marisotetier sur pexels



Image par Jill Wellington de Pixabay



Photo de cottonbro studio sur pexels



© Photo de Adrien Olichon sur Pexels

PRENEZ DATE...

- > Foire aux Vins d'Alsace : du 31 juillet au 9 août 2026.
- > Festival International de Colmar : du 5 au 14 juillet 2026.
- > Marathon du vignoble d'Alsace 20^e édition, du 20 au 21 Juin 2026.
- > Festival Bugatti à Molsheim : du 3 au 6 septembre 2026.

Looking to make the most of summer 2026? Alsace is the perfect destination, blending culture, sport, and the art of living. Between iconic cities and unmissable events, the region offers a multitude of experiences for all tastes.

In Colmar, summer is in full swing with two major events. The renowned Alsace Wine Fair attracts wine and concert enthusiasts every year in a friendly and festive atmosphere. Meanwhile, the Colmar International Festival delights music lovers with a top-tier classical program, bringing together world-renowned artists in exceptional venues.

Two summer events await you in Molsheim. As every year, the Alsace Vineyard Marathon will offer a unique experience combining sport and local flavors. This "most festive marathon in Alsace" winds through the surrounding wine villages, offering gourmet refreshment stands (wines and local specialties). Costumes and a friendly atmosphere are the order of the day. And don't miss the Bugatti Festival, which transforms the town into an open-air museum. Molsheim, the brand's historic birthplace, welcomes enthusiasts from around the world who come to admire classic models and modern hypercars, celebrating the elegance and engineering of Ettore Bugatti.



© Photo de Yulia Tretyachenko sur Pexels



© CCO Domaine public depuis P-xhere



Photo de Benny sur Pexels

LA SUISSE EN ÉTÉ

VIVRE ET RESPIRER AU GRAND AIR

Cet été 2026, la Suisse se transforme en un immense terrain de jeu, mêlant adrénaline sportive, traditions militaires et panoramas à couper le souffle. Des rives du Léman aux sommets des Alpes, le pays propose une programmation exceptionnelle pour les amateurs de sensations fortes et de découvertes culturelles. Pour les passionnés de «road-trips», l'été est le moment idéal pour s'élancer sur le Grand Tour de Suisse. Cette boucle de 1600 kilomètres, désormais entièrement optimisée pour les véhicules électriques (E-Grand Tour), permet de traverser les sites les plus emblématiques du pays. En auto ou à moto, les voyageurs peuvent franchir les cols mythiques du Saint-Gothard et de la Furka, admirer les chutes du Rhin ou traverser les vignobles de Lavaux, classés à l'UNESCO. Avec environ 300 bornes de recharge installées tout au long du parcours, l'exploration des quatre régions linguistiques se fait en totale autonomie et dans le respect de l'environnement.

À Genève, pour la deuxième année consécutive, nous aurons la chance d'accueillir le spectacle technologique de SailGP souvent présenté comme la Formule 1 de la voile. Ce Grand Prix international voit s'affronter des catamarans volants capables de dépasser les 100 km/h. Sur le plan d'eau du lac Léman, avec le Jet d'Eau en toile de fond, les régates offrent un spectacle visuel saisissant, visible depuis les quais. La compétition est réputée pour son intensité et son format court, garantissant une montée d'adrénaline pour le public genevois.

Enfin, pour ceux qui recherchent une expérience plus solennelle et spectaculaire, le Basel Tattoo revient du 17 au 25 juillet 2026. Deuxième plus grand festival de musiques militaires au monde après celui d'Édimbourg, il réunit les meilleures fanfares, formations de cornemuses et danseurs folkloriques dans le cadre historique de la Kaserne Basel. Entre marches militaires impeccables et chorégraphies impressionnantes, le festival promet, cette année encore, une atmosphère riche en émotions au bord du Rhin.



Photo de Brandon Morrison sur Pexels



Les étapes du Grand Tour de Suisse



Une boucle panoramique d'environ 1 600km qui traverse toute la Suisse en voiture électrique ça vous tente ?

C'est le *E-Grand Tour* avec environ 300 bornes électriques réparties le long du parcours, des hôtels équipés pour la recharge, une signalisation officielle « Grand Tour » une application dédiée pour la navigation et les points de charge.

Lancé comme le premier road trip au monde spécialement pensé pour les véhicules électriques il traverse les 4 régions linguistiques suisses, 5 grands cols alpins, 22 lacs, 13 sites UNESCO, des villes comme Zurich, Lugano, Lausanne ou Lucerne sans compter des routes mythiques et des passages spectaculaires comme le col de la Furka ou le Gotthard... Comptez idéalement 9 à 12 jours pour profiter pleinement des étapes.

Particulièrement adapté à l'électricité, la Suisse est idéale car ici les distances sont raisonnables, les infrastructures excellentes, beaucoup d'hôtels ont des chargeurs et... les descentes de cols permettent de récupérer de l'énergie avec le freinage régénératif. Expérience « slow travel » haut de gamme, c'est vraiment un voyage où la route compte autant que les destinations... Profitez !

This summer of 2026, Switzerland transforms into a vast playground, blending sporting adrenaline, military traditions, and breathtaking panoramas. From the shores of Lake Geneva to the peaks of the Alps, the country offers an exceptional program for thrill-seekers and cultural explorers.

For road-trip enthusiasts, summer is the perfect time to embark on the Grand Tour of Switzerland. This 1,600-kilometer loop, now fully optimized for electric vehicles (E-Grand Tour), allows you to traverse the country's most iconic sites. By car or motorcycle, travelers can cross the legendary St. Gotthard and Furka passes, admire the Rhine Falls, or drive through the UNESCO-listed Lavaux vineyards. With approximately 300 charging stations installed along the route, exploring the four linguistic regions is done in complete autonomy and with respect for the environment.

In Geneva, for the second year running, we will have the privilege of hosting the technological spectacle of SailGP, often described as the Formula 1 of sailing. This international Grand Prix features flying catamarans capable of exceeding 100 km/h. On the waters of Lake Geneva, with the Jet d'Eau as a backdrop, the regattas offer a breathtaking visual spectacle, visible from the quays. The competition is renowned for its intensity and short format, guaranteeing an adrenaline rush for the Geneva public.

Finally, for those seeking a more solemn and spectacular experience, the Basel Tattoo returns from July 17 to 25, 2026. The second largest military music festival in

the world after Edinburgh's, it brings together the finest brass bands, bagpipe ensembles, and folk dancers in the historic setting of Kaserne Basel. Between impeccable military marches and impressive choreography, the festival promises, once again this year, an atmosphere rich in emotions on the banks of the Rhine.

PRENEZ DATE...

> E-Grand Tour : accessible toute l'année, sans date de début ou de fin fixe, car c'est une route permanente.

> Baseltattoo : Du 17 au 25 juillet 2026.

> SailGP Genève : 19 et 20 septembre 2026.





ÉMILIE DULAC L'ART DU TRESSAGE

Dans le paysage artisanal alsacien l'Atelier de vannerie d'Émilie Dulac est une référence dans le monde de l'artisanat d'art. Installée dans un charmant village d'Alsace, cette artisane passionnée redonne ses lettres de noblesse à l'un des plus vieux métiers du monde : la vannerie. À travers ses mains, l'osier devient une matière vivante, sculptée avec précision pour donner naissance à des pièces uniques.

Sa renommée repose avant tout sur l'exigence qu'elle applique à chaque étape de son travail. Loin de la production industrielle, chaque création de l'atelier est le fruit d'une grande maîtrise technique. Émilie travaille principalement des osiers fins et nobles, rigoureusement sélectionnés pour leur souplesse et leur robustesse. Elle privilégie des circuits courts et une approche éco-responsable.

Tresser l'osier demande une force physique certaine alliée à une infinie délicatesse. Qu'il s'agisse de vannerie utilitaire ou décorative, la régularité de ses points et la tension parfaite des brins témoignent d'un grand professionnalisme.

Émilie aime à faire dialoguer le passé et le présent. Si l'artisane maîtrise parfaitement les techniques ancestrales de la vannerie

traditionnelle, elle n'hésite pas à bousculer les codes. Ses collections se déclinent en objets du quotidien — paniers élégants, corbeilles épurées — mais aussi en créations sur mesure : luminaires et objets muraux. Elle explore les volumes, joue avec les couleurs naturelles des différentes variétés d'osier et intègre aussi d'autres matériaux pour diversifier ses créations.

Au-delà de la création pure, l'Atelier d'Émilie Dulac est un lieu de partage. Reconnaisant l'importance de faire vivre ce patrimoine en Alsace, elle ouvre régulièrement ses portes lors des Journées Européennes des Métiers d'Art et anime des ateliers d'initiation. Pour les amateurs de belles choses, acquérir une pièce signée Émilie Dulac, c'est choisir un objet qui a une âme, une durabilité exemplaire et soutenir un artisanat français d'exception.

Émilie Dulac / 06 89 81 22 97
vanneriedalsace@gmail.com
<https://www.facebook.com/vanneriedalsace/>

In the Alsatian artisan landscape, Émilie Dulac's basketry workshop is a leading name in the world of fine crafts. Located in a charming Alsatian village, this passionate craftswoman is reviving one of the world's oldest trades: basketry. Through her hands, willow becomes a living material, sculpted with precision to create unique pieces.

Her reputation rests primarily on the exacting standards she applies to every stage of her work. Far removed from industrial production, each creation from the workshop is the result of exceptional technical mastery. Émilie works mainly with fine, high-quality willow, rigorously selected for its suppleness and strength. She prioritizes short supply chains and an eco-responsible approach. Weaving willow requires considerable physical strength combined with infinite delicacy. Whether for practical or decorative purposes, the regularity of her stitches and the perfect tension of the strands testify to her high level of craftsmanship.

Émilie enjoys creating a dialogue between past and present. While this artisan has mastered the ancestral techniques of traditional basketry, she doesn't hesitate to challenge conventions. Her collections include everyday objects—elegant baskets, minimalist hampers—as well as bespoke creations: lighting fixtures and wall art. She explores volumes, plays with the natural colors of different willow varieties, and also incorporates other materials to diversify her designs. Beyond pure creation, Émilie Dulac's workshop is a place of sharing. Recognizing the importance of preserving this heritage in Alsace, she regularly opens her doors during the European Artistic Crafts Days and leads introductory workshops. For lovers of beautiful things, acquiring a piece signed by Émilie Dulac means choosing an object that has a soul, exemplary durability and supporting exceptional French craftsmanship.





JAS DE L'AGACHET

L'HEURE DU RENOUVEAU

À Simiane-la-Rotonde, entre Ventoux et Luberon, Mayra Saillen et Aristide Furrasola, ingénieurs œnologues formés à Changins, redonnent vie à la viticulture sur un terroir sauvage d'altitude. Leur domaine, le Jas de l'Agachet, s'étend sur 19 hectares conduits en agriculture biologique, où la vigne côtoie oliviers, truffiers et céréales.

Le couple mise sur la sauvegarde du patrimoine végétal. Outre les cépages provençaux classiques (Mourvèdre, Grenache, Carignan), ils réintègrent des variétés oubliées ou rares comme le Téoulrier (rouge de Manosque) ou le Bouteillan blanc (Colombaudo).

Face aux défis climatiques et à l'absence d'irrigation, ils privilégient la culture extensive. Leurs vignes sont plantées en gobelet bas (2500 pieds/ha), une méthode ancestrale qui limite l'évapo-transpiration et favorise un meilleur enracinement. Ce choix technique, combiné à l'usage de porte-greffes résistants, permet une adaptation naturelle à la sécheresse sans dépendre du canal de Provence.

Loin de la monoculture, Mayra et Aristide réhabilitent le modèle de la Villa Romaine et du Mas traditionnel. En diversifiant leurs revenus (vin, huile d'olive, petit épeautre) et en utilisant le fumier des chèvres familiales comme amendement, ils assurent la résilience économique et écologique de leur exploitation.

<https://jasdelagachet.com> / 2, Chemin de l'Agachet • 04150 Simiane-la-Rotonde



In Simiane-la-Rotonde, nestled between Ventoux and Luberon, Mayra Saillen and Aristide Furrasola, oenologists trained at Changins, are reviving viticulture on a wild, high-altitude terroir. Their estate, Jas de l'Agachet, spans 19 hectares cultivated organically, where vines grow alongside olive trees, truffle orchards, and cereal crops.

The couple is committed to preserving the region's plant heritage. In addition to classic Provençal grape varieties (Mourvèdre, Grenache, Carignan), they are reintroducing forgotten or rare varieties such as Téoulrier (a red wine from Manosque) and Bouteillan (a white wine from Colombaudo).

Faced with climatic challenges and the lack of irrigation, they favor extensive cultivation. Their vines are planted in a low goblet style (2,500 vines/ha), an age-old method that limits evapotranspiration and promotes deeper root development. This technical choice, combined with the use of resistant rootstocks, allows for natural adaptation to drought without relying on the Canal de Provence.

Far from monoculture, Mayra and Aristide are reviving the model of the Roman villa and the traditional farmhouse. By diversifying their income (wine, olive oil, einkorn wheat) and using manure from their family's goats as a soil amendment, they ensure the economic and ecological resilience of their farm.

LES VINS

Clairette et Bourboulenc 2024

Assemblage de deux cépages de la région. La Clairette apporte sa sucrosité, le Bourboulenc renforce la fraîcheur et l'amertume du vin. Fermenté en levures naturelles avant d'être élevé sur lie. Vinifié sans produits de collage et sans filtration.

Clairette Grande Réserve 2024

20% de cette cuvée est vinifié en macération pelliculaire de 4-6 jours avant d'être assemblé avec le 80% restant, en pressurage direct. Les fermentations alcoolique et malolactique s'effectuent dans des fûts de chênes français. Soutirée et élevée sur lie.

Carignan Vieilles Vignes 2024

Fermenté en levures indigènes avec 30% de grappes entières. Décuvés à la main dans un vieux pressoir vertical manuel. L'élevage s'effectue en fût de chêne français.





LA CHASSE D'ÉTÉ S'INVITE AU CHAMBARD

Au Chambard, La Table d'Olivier Nasti est un restaurant Gastronomique 2 étoiles Michelin à Kayserberg à 20 mn de Colmar. Olivier Nasti y développe une cuisine inspirée par la nature, la montagne, la saisonnalité et les savoir-faire locaux. La chasse et les cueillettes sauvages occupent une place essentielle dans son univers culinaire et traduisent son engagement en faveur d'une gastronomie durable, respectueuse du vivant et du rythme naturel des saisons.

Dans cet esprit, Le Chambard propose du 18 mai au 21 juin une programmation dédiée à "La Chasse d'Été", mettant à l'honneur le gibier d'été à travers plusieurs expériences gastronomiques.

Voici une recette tirée du livre du Chef «Olivier Nasti, Cuisinier Chasseur» : *Pétales de Brocard d'été*.

Il s'agira de l'un des plats qui sera proposé à La Table d'Olivier Nasti durant cette période.

LES PÉTALES DE BROCARD D'ÉTÉ

L'iode d'une huître en assaisonnement et vinaigrette charcutière

Préparation Vinaigrette charcutière

150 g d'huile de pépins de raisin
100 g de charcuterie de gibiers, coupée très finement
50 g de charcuterie de poissons, coupée très finement
20 g d'échalote finement ciselée
10 g d'ail finement haché
50 g d'œufs de brochet fumés
5 g de piment fumé
Chauffer l'huile à 120 °C. Y faire revenir l'ail et l'échalote jusqu'à l'obtention d'une coloration légèrement blonde.
Ajouter les œufs de brochet fumés et les charcuteries coupées finement.
Laisser infuser 30 minutes, puis ajouter le piment fumé.
Stocker en chambre froide 5 à 6 jours.

Préparation Sauce « Mole »

150 g d'huile de pépins de raisin
60 g de croûte de pain de campagne
30 g de noisettes, 30 g de noix
30 g de pignons de pin
10 g d'oignon, 5 g d'ail
10 g de piment
50 g de bouillon de volaille
20 g de chocolat
Vinaigre de vin rouge, Sel et de poivre noir
80 g de foie de gibier
Dans l'huile de pépins de raisin, faire revenir les croûtons de pain de campagne, les noisettes, les noix, les pignons de pin, l'oignon, l'ail et le piment.
Mixer l'ensemble au Thermomix avec 50 g de bouillon de volaille, puis passer au chinois étamine. Ajouter 20 g de chocolat, puis assaisonner de vinaigre de vin rouge, sel et poivre noir.
Griller fortement 80 g de foie de gibier, puis le tailler en très fine brunoise. L'incorporer à la sauce « Mole ».



NICOLAS DECONINCK LE BÂTISSEUR DE CARTON

Nicolas Deconinck né en 1974 à Colombes, a grandi à Paris, où il est tour à tour Professeur d'Arts Appliqués, décorateur de spectacles, artiste peintre et auteur pour la télévision.

Artiste peintre, il expose dans plusieurs galeries parisiennes. Aujourd'hui, il présente ses œuvres dans diverses galeries en Alsace, plus spécifiquement à Strasbourg et Colmar. C'est dans cette région qu'il s'est installé et où il rencontre un succès croissant. Nicolas Deconinck aspire désormais à explorer de nouveaux horizons afin de partager son travail avec un public encore plus vaste.

L'artiste puise son inspiration d'un voyage au Mexique, où il a vécu quelques temps, visitant à maintes reprises des favelas. Il donne vie à ces édifices éphémères en utilisant du carton de récupération découpé, assemblé et peint minutieusement. Son inspiration ne se limite pas au Mexique. Il a parcouru le globe, de la périphérie parisienne aux ghettos de Rio, en passant par les bidonvilles de New-Delhi et d'Afrique capturant l'essence de ces lieux où des abris hétéroclites prennent forme.

Au delà de son œuvre, Nicolas Deconinck encourage le spectateur à s'approprier ses créations en y insufflant sa propre interprétation. Du cœur de la Suisse jusqu'aux contrées de la Californie, en passant bien-sûr par la France, il offre à tous un aperçu de sa perspective et de la réalité de ce monde à la fois fragile et captivant.

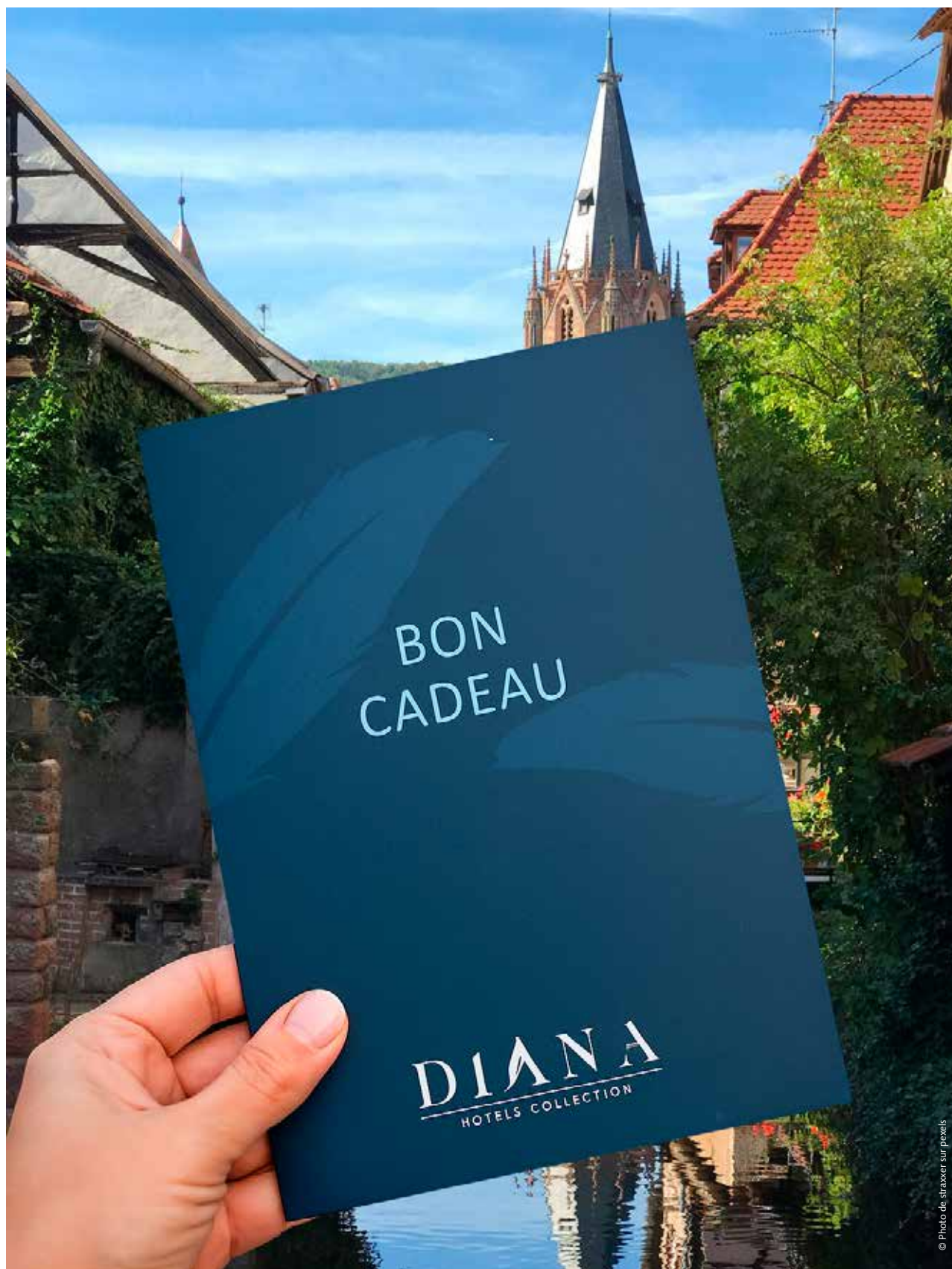


Nicolas Deconinck, born in 1974 in Colombes, grew up in Paris, where he worked successively as a Professor of Applied Arts, a set designer, a painter, and a television writer. As a painter, he exhibits in several Parisian galleries. Today, he presents his work in various galleries in Alsace, specifically in Strasbourg and Colmar. It is in this region that he

has settled and where he is enjoying increasing success. Nicolas Deconinck now aspires to explore new horizons in order to share his work with an even wider audience. The artist draws his inspiration from a trip to Mexico, where he lived for a time, visiting favelas on numerous occasions. He brings these ephemeral structures to life using recycled cardboard, which he cuts, assembles, and meticulously paints. His inspiration is not limited to Mexico. He has traveled the globe, from the outskirts of Paris to the ghettos of Rio, by way of the slums of New Delhi and Africa, capturing the essence of these places where makeshift shelters take shape. Beyond his artwork, Nicolas Deconinck encourages viewers to engage with his creations by imbuing them with their own interpretation. From the heart of Switzerland to the landscapes of California, and of course, France, he offers everyone a glimpse of his perspective and the reality of this world, both fragile and captivating.

<https://www.instagram.com/nicolas.deconinck/>

UN BEL ÉTÉ... UN BON CADEAU!



© Photo de straxer sur pexels

Quand l'été pointe son nez...
pensez au bon cadeau!
Diana Hotels Collection propose
– en trois langues – de nombreux
coffrets cadeaux...
et donc plein de possibilités
de faire plaisir pour l'été!
Retrouvez-les tous sur:
<https://dianacollection.secretbox.fr>



*When summer is just around the
corner... think about gift vouchers!*
Diana Hotels Collection offers a
wide selection of gift boxes in three
languages...
and therefore plenty of ways to
delight someone this summer!
Find them all at:
<https://dianacollection.secretbox.fr>

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 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

HÔTEL GUSTAVE

2 rue de la Fecht,
68000 Colmar
+33 (0)3 89 23 43 53

NEW!

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 22 777 16 16
geneva@hoteld.ch
FITNESS

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

Valais | Suisse

Domaine asper

L'essence du Valais,
vendangé à la main



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