

REPORTER

37



Une évocation bucolique de l'hôtel La Diligence par Caroline Ayrault. \ A gently bucolic evocation of the Hotel La Diligence by Caroline Ayrault.

L'hôtel La Diligence vous attendra dès le printemps 2021 sur la place du Marché... Un lieu s'il en est stratégique au cœur d'Obernai. L'établissement a un passé bien établi et il aura été alors entièrement rénové pour lui apporter toutes les marques d'un renouveau contemporain (voir notre article page 4 & 5).

The Hotel La Diligence will be waiting for you in spring 2021 on the Place du Marché... A strategic location in the heart of Obernai. The establishment has a well-established past and it will then have been completely renovated to bring it all the marks of a contemporary revival (see our article on page 4 & 5).

 **asper**
blanc / un art brut



EDITORIAL

Vous l'avez entre vos mains, c'est la nouvelle formule de notre magazine. Il est plus grand, plus élégant et aussi ouvert sur un bilinguisme utile et nécessaire à notre clientèle. Nous espérons bien sûr vous plaire, et continuerons à vous associer aux évolutions de notre Groupe. Vous découvrirez ainsi un nouvel arrivant : l'hôtel *La Diligence*. Pourquoi, nous direz-vous, changer aujourd'hui? Eh bien, car nous sommes et restons optimistes. Rien n'empêche d'être réaliste – au contraire –, mais nous pouvons également anticiper le futur de manière positive. Car l'optimisme ne coûte rien et dispense plus de bonheur et de sensations agréables. Il réduit aussi les épisodes de stress. Son influence sur nos performances et sur notre façon de lutter contre les difficultés est avérée.

L'optimisme nous force à persévérer face aux obstacles pour atteindre notre but. Ne dit-on pas qu'un gagnant est juste un perdant qui a tenté une fois de plus? Bien sûr, ce deuxième confinement est une nouvelle épreuve et le début de l'année 2021 risque d'être encore compliqué. Mais nous nous devons d'être optimistes : voyons le monde du voyage comme un rêve à venir, calme et ouvert. En profiter dès que possible c'est s'assurer d'une expérience rare, celle d'un privilégié bénéficiant de transports, d'hébergements et d'espaces peu fréquentés. C'est dès demain qu'il faudra s'emparer de ces instants fragiles. Optimistes, nous profiterons du monde.

You have it in your hands, this is the new formula of our magazine. It is larger, more elegant and also open to a useful and necessary bilingualism for our customers. We of course hope to please you, and will continue to involve you in the developments of our Group. You will thus discover a new arrival: the hotel La Diligence. Why, you will tell us, change today? Well, because we are and remain optimistic. Nothing prevents you from being realistic – on the contrary – but we can also anticipate the future in a positive way. Because optimism costs nothing and provides more happiness and pleasant sensations. It also reduces episodes of stress. Its influence on our performance and on our way of tackling difficulties is proven. Optimism forces us to persevere in the face of obstacles to achieve our goal. Don't we say a winner is just a loser who has tried one more time? Of course, this second lockdown is a new ordeal and the start of 2021 may be even more complicated. But we have to be optimistic: let's see the travel world as a dream to come, calm and open. To take advantage of it as soon as possible means to ensure a rare experience, that of a privileged person benefiting from transport, accommodation and low-traffic areas. It is tomorrow that we will have to seize these fragile moments. Optimists, we will benefit the world.

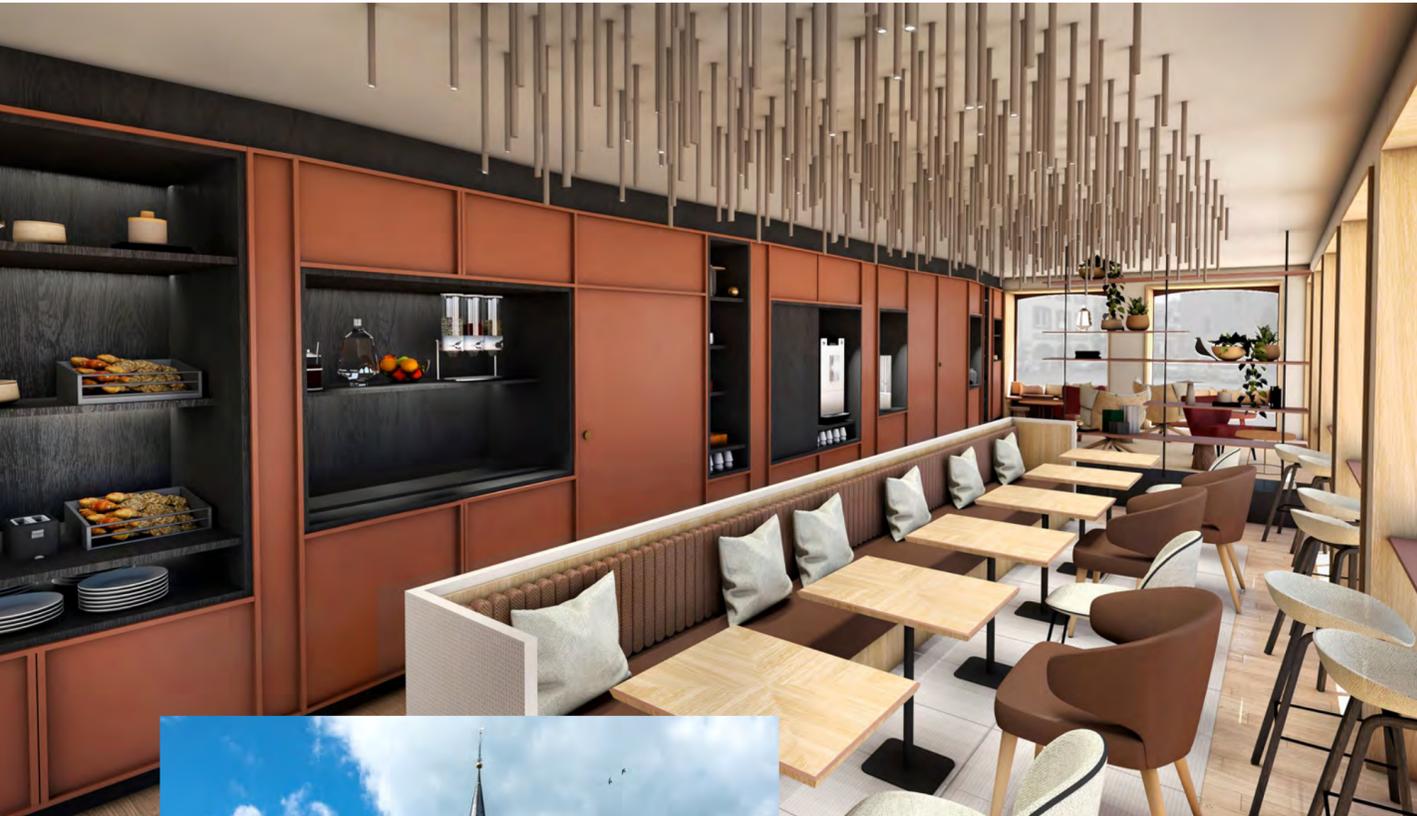
Famille Baly \ Baly Family

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

HÔTEL & DILIGENCE

33 nouvelles chambres et Suites pour un nouvel Hôtel quatre étoiles à Obernai.
Un bâtiment au cœur de la ville en parfaite harmonie avec le patrimoine architectural qui l'entoure :
c'est là que nous vous recevrons dès le printemps 2021.



*Au centre d'Obernai, une halte haute en gamme.
In the center of Obernai, a high-end stopover.
Obernai, une ville riche de son patrimoine culturel & architectural.
Obernai, a city rich in its cultural & architectural heritage.*



*Une place du Marché chaleureuse et lumineuse
A warm and bright market square*

*Un ensemble hôtelier entièrement rénové
A completely renovated hotel complex*

En plein cœur d'Obernai, au pied du mont Sainte-Odile et au beau milieu de la route des vins... Belles étiquettes pour un établissement qui se fait fort de conserver un esprit alsacien, mais où la part belle sera donnée à toutes les marques d'un confort mêlé d'une philosophie du bien vivre. Situé sur la place du Marché, l'hôtel a les teintes et les aspects typiques des maisons chargées d'histoire de cette superbe cité médiévale. Il profite d'une belle lumière toute la journée et d'une animation permanente que rythment les marchés du jeudi. Ce sont 33 chambres et Suites toutes rénovées qui vous attendront dès le printemps 2021. Dès votre arrivée vous serez accueillis dans un lobby lui aussi entièrement revu et repensé. La salle du petit-déjeuner ne sera pas en reste : un rajeunissement complet la rendra fluide et lumineuse. L'après-midi venu, vous pourrez aussi y déguster des encas. Votre présence est requise!

In the heart of Obernai, at the foot of Mont Sainte-Odile and right in the middle of the wine route... Beautiful labels for an establishment which shows itself strong to retain an Alsatian spirit but where the pride of place will be given to all brands of 'comfort mixed with a philosophy of good living. Located on the Place du Marché, the hotel has the typical colors and aspects of houses steeped in history in this beautiful medieval city. It enjoys beautiful light all day long and the constant animation of the Thursday markets. There are 33 rooms and suites, all renovated, which will be waiting for you from spring 2021. Upon your arrival, you will be welcomed in a lobby that has also been completely redesigned. The breakfast room will not be outdone: a complete rejuvenation will make it fluid and luminous. In the afternoon, you can also enjoy snacks there. your presence will be required!

AU FOUR & AU MOULIN

Un renom plus qu'un nom: Thierry Schwartz. Il est un chef étoilé alsacien enjoué, un génie des cuisines, un découvreur de saveurs, un inlassable amoureux des fruits d'une nature qu'il adore... telle quelle. Un renom que nous ne pouvons ignorer: il est donc aujourd'hui le boulanger exclusif de tous nos hôtels strasbourgeois.



Tout à la fois maître des fourneaux et artisan boulanger. Both master of the furnaces and artisan baker.



Thierry Schwartz a une belle histoire. Un homme dont les souvenirs d'enfance ont déjà le parfum d'un futur attendu. Élevé au respect des saveurs et des goûts par sa mère et sa grand-mère, il est aujourd'hui le pape de la cuisine nature: «J'aime me dire que le produit se suffit à lui-même dans son élégance naturelle». Et il respecte ce credo depuis son *Bistro des Saveurs* à Obernai, véritable cathédrale de son art, où il officie depuis 2002. Avant cela, il aura su engrangé savoirs et compétences en côtoyant plusieurs personnalités & leurs maisons: Adolphe Bosser à Audierne, les frères Ibarboure à Bidart, Valentin Sorg à Strasbourg, Joël Robuchon à Paris sans oublier Philippe Braun lui aussi à Paris. Reste encore un passage, service militaire oblige, au restaurant des invalides. Puis ce seront 8 années avec Alexandre Faix dans les établissements du Mont d'Arbois. Ceci fait, il s'en est allé plein d'usages et de raisons... développer sa passion dans son propre vaisseau. Il assume aujourd'hui quinze années de présence au guide Michelin. Sa cuisine a du caractère, le sien, et elle rend un hommage appuyé à la nature. Chercheur de saveurs, il travaille en collaboration étroite avec des éleveurs, des pêcheurs et des maraîchers. Sa table remet au goût du jour des fruits et des légumes oubliés. Et sa cave? me direz-vous. Eh bien elle compte 1 200 références de vins nature ou élevés en biodynamie. De quoi accompagner sa cuisine d'exception.

Thierry Schwartz has a great story. A man whose childhood memories already have the scent of an expected future. Raised with respect for flavors and tastes by his mother and grandmother, he is today the pope of natural cuisine: "I like to tell myself that the product is sufficient on its own in its natural elegance". And he respects this credo from his *Bistro des Saveurs* in Obernai, a veritable cathedral of his art, where he has served since 2002. Before that, he acquired knowledge and skills by rubbing shoulders with several personalities & their houses: Adolphe Bosser in Audierne, the Ibarboure brothers in Bidart, Valentin Sorg in Strasbourg, Joël Robuchon in Paris not to mention Philippe Braun also in Paris. There is still a passage, military service requires, at the restaurant des invalides. Then he was 8 years with Alexandre Faix in the establishments of Mont d'Arbois. This done, he decided to develop his passion in his own ship. Today he has been in the Michelin guide for fifteen years. His cuisine has character, his own, and it pays homage to nature. A researcher of flavors, he works in close collaboration with breeders, fishermen and market gardeners. His table brings forgotten fruits and vegetables up to date. And you will tell us, what about his cellar? Well, he has 1,200 references of natural or biodynamic wines. More than enough to accompany his exceptional cuisine!

Un bistro aux produits saisonniers et aux saveurs nouvelles. L'art et la manière.
A bistro with seasonal products and new flavors. The art and the way.



L'ART DU PAIN

Retourner chercher des variétés anciennes de farines, employer un levain naturel et façonner à la main des pains cuits sous une surveillance de tous les instants: voilà ce que Thierry Schwartz a souhaité pour sa première boulangerie totalement bio, certifiée Ecocert dans le Grand-Est. Car si la nature lui tient à cœur, il sait aussi la transformer et en magnifier les saveurs. Ici toujours le goût est maître, inspiré par une passion ancienne puisqu'elle date de son passage chez Joël Robuchon, dans la boulangerie de son restaurant. Passez au 7, rue du Marché à Obernai et vous comprendrez que vous êtes dans un autre monde: vraie barre de chocolats dans ses petits pains, beurre parfumé de ses croissants, madeleines fondantes, bretzels... Et il est aujourd'hui le boulanger de tous nos hôtels strasbourgeois.

Going back to look for old varieties of flour, using a natural sourdough and hand shaping breads baked under constant supervision: this is what Thierry Schwartz wanted for his first fully organic bakery, Ecocert certified in the Grand-Est. Because if nature is close to his heart, he also knows how to transform it and magnify its flavors. Taste reigns supreme here, inspired by an ancient passion since it dates from his time with Joël Robuchon, in his restaurant's bakery. Go to 7, rue du Marché in Obernai and you will understand that you are in another world: a real bar of chocolates in its buns, flavored butter in its croissants, melting madeleines, pretzels... And today he is the baker for all of ours Strasbourg hotels.



Pain à la coupe, pain fleur de sel. L'œil bienveillant de Joël Robuchon. Sliced bread, fleur de sel bread. The benevolent eye of Joël Robuchon.

À L'AIR & LIBRE

Au sortir de ce deuxième confinement, nous aurons besoin d'air frais. Or La région Grand-Est offre un réservoir d'espace à découvrir, une nature ouverte et souveraine, des villes et des villages authentiques. Alors invitez-vous... dès demain!



La région Grand-Est est une pépite tant automnale qu'hivernale. Ainsi, à l'orée de la route des vins, vous pourrez poursuivre un périple entamé à Strasbourg, suivi d'un passage à Molsheim ou Obernai (regardez en page 4, si le cœur vous en dit) puis d'une visite de Colmar et vous étonner des puissants Ballons des Vosges. En voiture, en Vélo ou à pied, l'expérience sera inédite et vous remplira les poumons d'un air explosif! Ici l'automne est coloré d'une manière extraordinaire par les chênes, les hêtres, les sorbiers et les érables. Et les points de vue sont époustouffants.

Et quand la neige anime l'hiver, rendez-vous pour chausser des raquettes à neige et partir découvrir les forêts dès lors blanchies, mais toujours magnifiques ainsi que les immensités lumineuses et scintillantes. Fatigué aujourd'hui? Alors, laissez-vous transporter par un traineau à cheval. Les paysages parcourus ne manqueront pas de vous ravir les yeux... sans avoir à fournir d'effort.

Bien sûr, n'oubliez pas les animations de Noël (si le contexte le permet) qui devraient égayer l'Alsace pendant tout le mois de décembre 2020. C'est l'occasion de se laisser doucement gagner par l'atmosphère festive de Noël dans des villes et villages typiques, parfois médiévaux, toujours teintés d'un fort esprit de tradition bienvenu dans ses périodes festives.



Ballons des vosges et Route des vins: un automne inoubliable.
Ballons des Vosges and Wine Route: an unforgettable fall.



Balades et bonheurs hivernaux.
Winter walks and pleasures.

The Grand-Est region is both an autumn and winter nugget. Thus, at the edge of the wine route, you can continue a journey started in Strasbourg, followed by a passage through Molsheim or Obernai (see page 4, if your heart tells you) then a visit to Colmar and amaze you with the powerful Ballons des Vosges. By car, bike or on foot, the experience will be unprecedented and will fill your lungs with explosive air! Here autumn is colored in an extraordinary way by oaks, beeches, rowan trees and maples. And the views are breathtaking.

And when the snow enlivens winter, come together to put on snowshoes and explore the forests that are then bleached but still magnificent, as well as the luminous and sparkling immensities. Tired today? So let yourself be transported by a horse sleigh. The landscapes covered are sure to delight your eyes ... without having to provide the effort.

Of course, don't forget the Christmas events (if the context allows it) which should brighten up Alsace throughout the month of December 2020. This is the opportunity to let yourself be gently won over by the festive Christmas atmosphere in typical towns and villages, sometimes medieval, always tinged with a strong spirit of tradition welcome in its festive periods.

Typiques: les produits des Marchés de Noël.
Typical: the products of the Christmas Markets.



À L'HÔTEL & AT WORK

L'hôtel est votre. Il se doit donc de tout mettre en œuvre pour s'adapter et vous accueillir en toutes circonstances. C'est chose faite pour Diana Collection.



L'hôtellerie nécessite une capacité d'adaptation au monde qui – lui-même – est en constante mutation. *Mutatis mutandis*, nous vous attendons dans nos hôtels pour travailler seuls ou avec d'autres professionnels, dans un environnement ouvert, calme, sociabilisé et équipé... Le tout dans le respect des mesures barrières, bien évidemment. Chaque hôtel du groupe Diana Collection aura une formule différente à vous proposer qui pourra se conformer à vos besoins. Alors, Appelez-nous!

The hotel industry requires a capacity to adapt to the world which – itself – is constantly changing. Mutatis mutandis, we are waiting for you in our hotels to work alone or with other professionals, in an open, calm, socialized and equipped environment... All in compliance with barrier measures, of course. Each hotel in the Diana Collection group will have a different formula to offer you that can meet your needs. So, Call us!



*Adapter, repenser & toujours recevoir.
Adapt, rethink & always receive.*

Nouveau! BONS CADEAUX

Soyez prédictif... Pensez dès à présent à offrir un moment inoubliable, gourmand, classique, terroir, zen, amoureux, famille, romantique, VIP, vélocipédique, insolite... Rendez-vous sur notre site pour y dénicher la perle rare.

C'est tout nouveau! Et vous plairez à coup sûr.

Nous mettons à votre disposition des chèques et de coffrets cadeaux, tous différents dans leur usage et leur volonté de plaire, aux tarifs et aux thèmes nombreux et variés.

Pour vous donner envie, trois idées qui viennent d'être mises en ligne vous sont présentées en image; *séjour VIP, escapade romantique ou encore tradition et dégustation*. Mais ce n'est là que la pointe d'un iceberg d'offres!

Voici quelques autres thèmes de coffrets qui pourraient vous séduire: *Zen attitude, All you need is love, Découvrir Strasbourg, True romance, Les pieds sous la table...* Alors, rendez-vous sur notre site www.dianacollection.com pour découvrir le bon cadeau qui saura être apprécié. Le plaisir le plus délicat étant de faire celui d'autrui, prenez le temps de choisir le lieu, le pourquoi, le comment... Et n'hésitez pas à nous interroger pour plus de précisions.

This is brand new! And you will like it for sure.

we are now provided you with a large number of vouchers and gift boxes, all different in their use and their desire to please, with many and varied prices and themes.

To make you want, three ideas that have just been posted online are presented to you in pictures; VIP stay, romantic getaway or even tradition and tasting. But this is only the tip of an iceberg of offers!

Here are some other themes of boxes that might appeal to you: Zen attitude, All you need is love, Discover Strasbourg, True romance, The feet under the table... So, go to our site www.dianacollection.com to discover the gift voucher which will be appreciated. The most delicate pleasure being that of others, take the time to choose the place, the why, the how ... And don't hesitate to ask us for more details.



*Séjour VIP, une nuit d'exception à l'hôtel du Dragon.
VIP stay, an exceptional night at the Hotel du Dragon.*



*Just the two of us, escapade romantique à l'hôtel Le Bugatti.
Just the two of us, romantic getaway at Hotel Le Bugatti.*



*Tradition & dégustation, hôtel 4 étoiles à Strasbourg et dégustation mets & vins!
Tradition & tasting, 4 star hotel in Strasbourg and food & wine tasting!*

RARE & BON

Un vin de bordeaux 100% muscadelle, est-ce possible? Oui.
Pourtant un cépage muscadelle en terre de bordeaux nous paraît bien improbable. Eh bien non!



Des ceps sensibles mais plus que septuagénaires. Sensitive vines but more than septuagenarian.



Une cuvée discrète. A discreet cuvée.



Les vins de Bordeaux ne cesseront jamais de nous étonner tant il est vrai que les propriétaires passionnés savent en permanence remettre en cause leur façon et s'essayer au meilleur.

Pour ce qui nous intéresse aujourd'hui, voici un cépage peu commun en terre girondine: la muscadelle. Difficile à cultiver, fragile, sensible et pourtant porteur d'une signature gustative qui étonne par sa finesse et ses arômes. Il a fallu toute la compétence et l'exigence de Pierre Lurton pour que naisse cette cuvée discrète au nom léger d'Hirondelle.

Rappelons que Pierre Lurton œuvre aussi pour le Château d'Yquem à Sauternes et le Château Cheval Blanc à Saint-Émilion. Mais ici il n'est que lui-même et exprime avec une faconde toute personnelle sa vision d'un art où il excelle.

Les vignes qu'il élève (exploiter serait un méchant mot) et respecte ont largement plus que son âge... 75 années. Sur un sol argilo-calcaire, ces ceps produisent 45 hectolitres à l'hectare: une promesse. Et en passant douze mois en œuf béton et en cuve inox, c'est un vin expressif qui naît: une récompense.

Bordeaux wines will never cease to amaze us, as it is true that passionate owners know how to constantly question their way and try their best.

For what interests us today, here is a grape variety that is unusual in Gironde soil: Muscadelle. Difficult to grow, fragile, sensitive and yet the bearer of a taste signature that surprises with its finesse and aromas. It took all the skill and high standards of Pierre Lurton to create this discreet cuvée with the light name of Hirondelle.

Remember that Pierre Lurton also works for Château Yquem in Sauternes and Château Cheval Blanc in Saint-Émilion. But here he is just himself and expresses with a very personal flair his vision of an art in which he excels.

The vines he grows (to exploit would be a bad word) and respects far more than his age ... 75 years. On clay-lime soil, these vines produce 45 hectolitres per hectare: a promise. And by spending twelve months in concrete eggs and in stainless steel vats, it is an expressive wine that is born: a reward.



Pierre Lurton, un laudateur des cépages et des goûts, un propriétaire heureux de sa cuvée.
Pierre Lurton, a laudator of grape varieties and tastes, a happy owner of his cuvée.



CUVES OVOÏDES

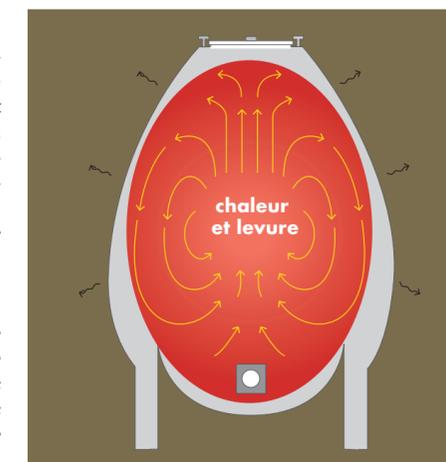
La cuvée Hirondelle passe une part de son âge en cuve ovoïde.

Une cuve ovoïde (en forme d'œuf) permet d'introduire une action perpétuelle sur la vinification du vin qu'elle contient. Sans coins ni angles, le brassage de la vendange se fait sans discontinuité. Ce mouvement fait remonter les lies puis les laisse retomber naturellement. Résultat: un goût plus fruité et plus fin. La cuve ovoïde profite d'une oxygénation inhérente à la porosité du béton. Dans cet «œuf», les lies respirent en permanence au travers d'un mouvement tourbillonnaire des fluides.

22 euros TTC + transport contact alexandra@marjosse.com (Attention il ne reste que 500 bouteilles des 2500 produites).

The Hirondelle cuvée spends part of its age in an ovoid tank.

An ovoid (egg-shaped) tank allows a perpetual action to be introduced into the vinification of the wine it contains. Without corners or angles, the mixing of the harvest is done without discontinuity. This movement brings up the lees then lets them fall naturally. Result: a more fruity and finer taste. The ovoid tank benefits from the oxygenation inherent in the porosity of the concrete. In this «egg», the lees breathe continuously through a swirling movement of the fluids.



Un vignoble niché au cœur des plus beaux crus des vins de Bordeaux.

A vineyard nestled in the heart of the finest vintages Bordeaux wines.

Les mystères de la cuve ovoïde.

The mysteries of the ovoid tank.

DU BON & DU BIEN

Dormir, rêver peut-être... Calm vous aide par la méditation à retrouver un bien-vivre... et un bien dormir.

Calm est une application téléchargeable sur mobile (IOS, Android) qui vous propose d'utiliser de la méditation pour vous amener à retrouver un sommeil de qualité. Car le sommeil n'est pas toujours là quand on le souhaite. Les tracas de la vie quotidienne, la peur du lendemain, l'anxiété et le stress d'une vie agitée: tout cela concourt à perturber nos nuits. Calm vous met en condition grâce à des méditations guidées, mais aussi avec des programmes de respiration ou encore avec des musiques relaxantes. Vous pourrez choisir la durée de vos séances de méditations en fonction de vos possibilités, entre 3 et 25 minutes. Pas de thèmes mystiques, mais plutôt des conseils simples et qui font mouche. Il existe également un programme *Daily Calm* pour vous aider à bien commencer la journée. À tenter!

Calm is a downloadable mobile application (IOS, Android) which offers you the opportunity to use meditation to help you find quality sleep. Because sleep is not always there when you want it to be. The worries of everyday life, the fear of the next day, the anxiety and stress of a hectic life: all of these combine to disrupt our nights. Calm puts you in good condition thanks to guided meditations, but also with breathing programs or with relaxing music.

You can choose the duration of your meditation sessions according to your possibilities, between 3 and 25 minutes. No mystical themes, but rather simple and successful advice.

There is also a Daily Calm program to help you start the day right. To try!



COCKTAIL D'AUTOMNE EN ATTENDANT L'HIVER

Pour un verre:

4 cl de Vodka, 2 cl de liqueur de Passion, 4 cl de jus de framboise, 1 cl de jus de citron, 5 cl de Crémant d'Alsace

Remplir verre et shaker de glaçons et bien les rafraîchir. Puis jetez les glaçons. Remettre des glaçons dans le shaker. Ajoutez la vodka, la liqueur de passion, le jus de framboise et le jus de citron. Secouez d'un mouvement circulaire et de haut en le bas. Versez le contenu du shaker (sans glaçons) dans un verre et ajoutez un Crémant d'Alsace bien frais.

Fill the glass and shaker with ice cubes and cool them well, then discard the ice cubes. Return ice cubes to the shaker. Add the vodka, passion fruit liqueur, raspberry juice and lemon juice. Shake in a circular motion and up and down. Pour the contents of the shaker (excluding ice cubes) into a glass and add a chilled Crémant d'Alsace.



TousAntiCovid

Je me protège, je protège les autres:
casser les chaînes de transmission de la COVID-19

TousAntiCovid est une app (IOS, Android) qui permet d'être alerté ou d'alerter les autres en cas d'exposition à la Covid-19. On rompt ainsi les chaînes de transmission et on ralentit la propagation du virus. Si vous êtes testé positif, vous pourrez prévenir immédiatement les personnes que vous avez pu contaminer pendant la période de contagiosité. Et l'application alerte elle-même les utilisateurs qui ont pu être en contact rapproché avec vous.

TousAntiCovid is an app (IOS, Android) that lets you be alerted or alert others in the event of exposure to Covid-19. This breaks the chains of transmission and slows the spread of the virus. If you test positive, you can immediately tell people you may have infected during the period of contagiousness. And the app itself alerts users who may have been in close contact with you.

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

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

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

ALSACE

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

GENÈVE

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

SUISSE

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

FULLY **asper**

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



asper
rouge

un art brut



communication@dianacollection.com • Crédits photos: Élodie Baly, C. Biela, Caroline Ayrault, (icon0.com, Markus Späke) Pexels, (jacqueline macou, Dirk Vanderpeij, Legnetheri, Tomasz Proszek, Free-Photos, S. Hermann & F. Richter, Blicktwel, Steven Kasa, PRO4D, donations welcome) Pixabay, formulaire P&Fère, NetImac (p.4), Dragan Jovanovic (p.5) • 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