

# REPORTER

38



*À la découverte de la nouvelle âme du Colombier Colmar (voir page 4&5) \ Discovering the new soul of Colombier Colmar (see page 4 & 5)*



asper

blanc

un art brut



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

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

# ÉDITORIAL



Réellement, le tube de l'été – sera-t-il celui-ci :  
«s'évader en Alsace ou en Suisse est une nécessité» ?

Pourquoi pas?... L'évasion est bien une priorité quand le poids d'une année de travail se fait sentir. Et encore davantage quand cette année s'est passée dans son salon, sur un ordinateur portable de 15 pouces avec une médiocre liaison internet pour toute relation et ces moments d'angoisses que sont les ralentissements incessants des débits qui coupent vos conversations.

Alors... changement de décor! Ici, l'écran est un plein ciel ouvert sur des surfaces sans limites. Pas de lenteur dans les débits... car c'est vous qui choisissez le rythme de vos journées. L'avenir c'est tout de suite et votre présent en fait partie.

Passez dès maintenant un peu de douceur alsacienne (ou suisse) sur votre état d'esprit : il vous en saura gré en bouillonnant d'optimisme!

*Really, will the "summer hit" be this one:*

*"Escaping to Alsace or Switzerland is a necessity"?*

*Why not? ... Escape is a priority when the weight of a year of work is felt. And even more so when this year has been spent in his living room, on a 15 inch laptop with poor internet connection and those moments of anguish that are the incessant slowing down of flows that cut your conversations.*

*So... change of scenery! Here, the screen is a full open sky on limitless surfaces. No slowness in flow ... because it is you who choose the pace of your days.*

*The future is right now and your present is part of it.*

*Spend a little Alsatian (or Swiss) sweetness on your state of mind now: it will thank you for it, bubbling with optimism!*

# RÊVER AU COLOMBIER COLMAR

Revu et corrigé, l'hôtel Le Colombier de Colmar est en passe de devenir un modèle de « petit bijou ». Rondeurs assumées, méridiennes contemporaines, les chambres révéleront un charme patient propice au délassément.



*Méridienne contemporaine en bout de lit \ Contemporary meridienne at the end of the bed  
Rondeurs & couleurs \ Curves & colors*



Difficile d'évoquer l'ambiance nouvelle au Colombier... même en photos. Une première chambre a vu le jour et on comprend déjà que le ressenti sera à la fois contrasté et plein de délicatesse. Un charme évident émane des courbes, des lignes et des matières qui s'associent au gré de leurs couleurs. C'est une collaboration entre la famille Baly et Ligne Roset qui a permis de réaliser le design de ces intérieurs qui joue à plein la carte de l'élégance et du raffinement. Quant aux salles de bains, elles bénéficient d'une intimité douce et feutrée dont le design fonctionnel ne laisse rien au hasard. Une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place. Force donc est de constater que le résultat obtenu est à la hauteur. La rénovation entamée va se dérouler en deux phases pour se terminer d'ici le printemps 2022... Sans bruits, sans heurts et en douceur! Ah, nous allions oublier: une surprise se prépare que nous ne révélerons pas pour l'instant. Il se dit que l'espace détente ne devrait laisser personne indifférent. Attendons l'épilogue.



*Faire fi des cadres mais se voir au miroir*  
*Remain outside frames but see yourself in the mirror*



*Fonctionnelle, rationnelle, intime*  
*Functional, rational, intimate*

*It's hard to evoke the new atmosphere at Le Colombier ... even in photos. A first room has emerged and we already understand that the feeling will be both contrasted and full of delicacy. An obvious charm emanates from the curves, lines and materials that combine according to their colors. It is a collaboration between the Baly family and Ligne Roset that made it possible to design these interiors which fully play the card of elegance and refinement. As for the bathrooms, they benefit from a soft and cozy intimacy whose functional design leaves nothing to chance. A place for everything, and everything in its place. It is therefore clear that the result obtained is up to the task.*

*The renovation started will take place in two phases to be completed by spring 2022... Without noise, without clashes and smoothly!*

*Ah, we almost forget: a surprise is brewing that we will not reveal just yet. Apparently the relaxation area should not leave anyone indifferent. Let's wait and see...*

# PETITE INTERVIEW

## ENTRE AMIS

Quoi de plus naturel que d'encourager et de mettre en valeurs des personnes qui partagent nos valeurs ? C'est chose faite dans cette petite interview amusante et instructive. Nous vous présentons Julien Schroeder propriétaire avec son épouse du restaurant (ou devrions nous dire winstub) *La Petite Venise* à Colmar et Charlotte Baly du *Café Charlotte* à Bâle. Ils nous donnent leur vision des choses au travers des cinq questions que nous leur avons posé.



Julien du restaurant La Petite Venise à Colmar  
Julien from the restaurant La Petite Venise in Colmar



Charlotte du Café Charlotte à Bâle  
Charlotte from Café Charlotte in Basel

### 1. On a souvent aujourd'hui des descriptions qui émanent de clients ou de critiques professionnels, mais j'aimerais que tu nous présentes la vision que tu as de ton établissement

LPV. (*La Petite Venise* à Colmar). Nous sommes une belle petite *Stub* toute mignonne ! On réalise des plats « de chez nous » avec principalement des produits frais locaux.

CC. (*Café Charlotte*). C'est ici un petit café d'angle et de quartier. Il est juste à côté de la Messe de Bâle. Nous proposons le matin de bons cafés et bon nombre de petits-déjeuners (petits pains, *Breakfast Bowls*...). Vers 11 h 30 ça change de public : on accueille une clientèle d'affaires qui aime particulièrement nos *Poke Bowls*, une nourriture saine qu'ils peuvent varier même en venant plusieurs fois par semaine. Nous sommes disponibles en *Eat in* (à l'intérieur ou en terrasse) ou en *Take away* de 11 h 30 à 13 h 30.

### 2. Jamais tu ne diras jamais, mais... quel plat trop précieux n'enlèveras-tu jamais de ta carte ?

LPV. Le jambonneau grillé. C'est le plat emblématique de l'établissement. S'il disparaît, nous nous évanouirons ensemble !

CC. Le *Spicy Tuna* et le *Charlotte's Bowls*... nos deux best-sellers. Le *Cream Cheese* du *Charlotte's Bowl* devient une addiction quand on le découvre.

### 3. Si anecdote rimait avec hôte en aurais-tu une à nous raconter ?

LPV. Je n'ose pas raconter le pire et je préfère garder le meilleur pour moi !  
CC. La Suisse n'est pas le royaume de l'anecdote... pourtant, chaque jour j'entends des remarques drôles et inattendues... Promis, je prépare un *Best of* !

### 4. Tes lieux préférés dans ton univers citadin (Colmar/Bâle) ?

LPV. Le musée Unterliden, un superbe bâtiment.  
CC. Le *Consume*... super pour l'apéro et excellente adresse pour déguster de délicieuses pizzas au mètre ! Le cadre et l'ambiance sont super sympas et pour moi c'est ici que l'on propose les meilleures pizzas de Bâle.

### 5. Et si tu trouves un petit peu de temps libre... que fais-tu ?

LPV. Le ski, une passion raisonnée : je fais attention pour ne pas me faire mal et pouvoir travailler ensuite sans souci !  
CC. J'aime le sport et plus particulièrement le footing ou le vélo. C'est pour moi une question d'équilibre afin de me vider la tête et de garder la forme.

Merci à eux pour leur disponibilité et pour nous offrir de si belles adresses !

Julien Schroeder, *La petite Venise*, Quai de la Poissonnerie, Colmar 03 89 20 68 92

Charlotte Baly *Le Café Charlotte*, Rosentalstrasse 21 4058 Basel +41 61 222 27 66

Composer, un art magnétique  
Composing, a magnetic art



**1. Today we often have descriptions from clients or professional critics, but I would like you to tell us about your vision of your establishment**

LPV. (Little Venice in Colmar). We are a beautiful, cute little Stub! We like the old "homemade method" with mainly fresh local products.

CC. (Café Charlotte). This is a little corner and neighborhood cafe. It is right next to the Messe de Bâle. In the morning, we offer good coffees and a good number of breakfasts (rolls, Breakfast Bowls...). Around 11:30 a.m., the clientele changes: we welcome a business clientele who particularly like our Poke Bowls, a healthy food that they can vary even by coming several times a week. We are available in Eat in (inside or on the terrace) or in Take away from 11:30 a.m. to 1:30 p.m.

**2. We never say never, but... which dish will you never take off your menu?**

LPV. The grilled ham. This is our signature dish. If it disappears, we will pass out together!

CC. The Spicy Tuna and the Charlotte's Bowls... our two bestsellers. Charlotte's Bowl Cream Cheese becomes an addiction when you discover it.

**3. Any anecdote to tell us?**

LPV. I don't dare tell the worst and I prefer to keep the best to myself!

CC. Switzerland is not the kingdom of anecdote ... yet every day I hear funny and unexpected remarks... but which I instantly forget. I promise, I'm preparing a Best of!

**4. Your favorite places in your city life (Colmar / Basel)?**

LPV. The Unterliden Museum, a magnificent building.

CC. Le Consume... great for an aperitif! We often go there for a little after-work with friends: aperitif boards as we like them with a good glass of Vitto wine and an excellent place to taste delicious pizza by the meter. The setting and atmosphere are super nice and for me this is where they have the best pizza in Basel.

**5. If you find some free time... what do you do?**

LPV. Skiing, a real passion: I make sure not to hurt myself to be able to go back to work without worry!

CC. I like sports and especially jogging and cycling. For me, it's a question of balance in order to keep my head clear and to stay in shape.

Thank you to them for their availability and for offering us such great addresses!

# DILIGEMMENT

Ce fut tout de même assez rapide, et nous fûmes proches de l'exactitude!  
Car voici pour la rentrée, une ouverture annoncée dans notre dernier numéro : l'Hôtel La Diligence.

Obernai est une belle ville où l'hôtel La Diligence prendra plaisir à vous accueillir. Ce sont 33 chambres et Suites qui s'ouvriront au cours du mois d'août. L'aoûtien voyageur regagnant ses pénates à l'hôtel déambulera avec délectation sur la place du Marché, animée et souvent festive.

La route des vins est proche, pensez-y dès le matin ! À la fraîcheur, il est bon de parcourir ces coteaux vigneron dont les reliefs assagissent souvent les cyclistes aux rythmes imprudents. Malheureusement, un chauffeur désigné devra se priver du goût de la dive bouteille ! Rabelais n'est pas loin, tant la région est riche d'histoire... et de bonnes boissons.

*Obernai is a beautiful town where the Hôtel La Diligence will be pleased to welcome you. 33 rooms and suites will open during the month of August. The Augustian traveler returning to his home at the hotel will stroll with delight on the lively and often festive Market Square.*

*The wine route is near, think about it in the morning! In the cool, it is good to browse these vineyard slopes whose reliefs often calm cyclists with reckless rhythms. Unfortunately, a designated driver will have to deprive himself of the taste of the dive bottle! Rabelais is not far away, as the region is so rich in history... and good beverages.*

*Pénates accueillantes et Route des Vins: un art de plaire \ Welcoming Penates and the Wine Route: an art of pleasing*



*Des chambres lumineuses  
Bright rooms*





*D'espace et de lumière  
Of space and light*



*Salle de bains fonctionnelle et design  
Composing, Functional and designer bathroom*



*Le Comptoir, au cœur d'Obernai \ Le Comptoir, in the heart of Obernai*



La Diligence accueillera un lieu convivial – Le Comptoir – qui ouvrira en même temps que l'hôtel.  
Ce sera un endroit à ne pas manquer.

De 12h à 19h, Le Comptoir proposera des mets simples et engagés, équilibrés et de saison dans une atmosphère design et chaleureuse. Beaucoup de produits locaux et une recherche assumée de la qualité et du bon.

Parmi tous les choix proposés, des options végétales, seront à l'honneur tout en plaisir et équilibre.

Des plats sains et simples, un défi que veut relever ce nouvel arrivant Obernois qui sera situé au rez-de-chaussée de l'hôtel.

On pourra bien entendu consommer sur place et même en terrasse, mais une vente à emporter est aussi prévue.

*From 12 p.m. to 7 p.m., Le Comptoir will offer simple and tasteful cuisine, balanced and seasonal in a designed and warm atmosphere. Lots of local products and an assumed search for quality.*

*Among all the choices offered, veggie options will be in the spotlight all in pleasure and balance.*

*Healthy and simple cuisine, a challenge for this newcomer from Obernai, who will be located on the ground floor of the hotel.*

*All dishes, could be taken away if wanted.*



« Parking », une œuvre de Rice en situation au Dragon-Strasbourg! \ "Parking", a work by Rice on location at Dragon-Strasbourg

## LE RIRE DE RICE : SOURIRE DU MONDE ?

L'art triste? pas sûr. L'art tonitruant bousculé et basculant? certainement.  
À regarder le monde, le plasticien qui parfois s'ignore,  
nous donne à voir des œuvres inattendues.

Rice est plasticien, mais ne l'a jamais considéré comme un idéal ou une perspective identitaire. Cynique il l'est. L'est-il devenu? Est-ce un résultat issu de ses nombreux travaux :

– Saturation des déchets qui l'a conduit à ses œuvres narratives à l'obsession massive qui nous montrent des capsules compressées, agglutinées, assemblées ou encore désorganisées et obsédantes ;  
– série de vinyles fondus, « Les 33 tours », interrogeant chacun sur l'obsolescence et la vacuité des industries déclinantes.

Plus léger il l'est aussi. La famille Baly a ainsi acquis, en particulier, cette Fiat 500 que des ballons entraînent donnant une impression de légèreté paradoxale.

Cette œuvre est visible à l'hôtel du Dragon de Strasbourg. Passez donc dans le salon, ne serais-ce que pour vous rendre compte du rendu de ce clin d'œil rafraîchissant.

Merci à Rice pour sa disponibilité et sa gentillesse.

[www.riceatwork.com](http://www.riceatwork.com)

*Rice is a visual artist, but has never seen him as an ideal or an identity perspective. Cynical he is. Has he become? Is this a result of his many works:*

*– Saturation of waste which has led him to his massively obsessed narrative works that show us capsules compressed, clumped, assembled or even disorganized and haunting;*

*– series of melted vinyls, "The 33 rpm", questioning everyone about the obsolescence and emptiness of declining industries.*

*Lighter it is too. The Baly family thus acquired, in particular, this Fiat 500 which balloons entrain giving an impression of paradoxical lightness.*

*This work can be seen at the Hôtel du Dragon in Strasbourg. So go into the living-room, if only to see what this refreshing wink was all about.*

*Thank you Rice for your availability and kindness.*

[www.riceatwork.com](http://www.riceatwork.com)



*Une famille sensible à la diversité des céps et des vins. A family sensitive to the diversity of grape varieties and wines.*

## L'ÉCLECTISME SOUVERAIN

Le rare est leur histoire. Avec une impressionnante diversité de sols, le Domaine Albert Mann étonne par sa capacité à procéder au miracle : de chaque terre naît un vin à l'identité unique et prestigieuse.

Wettolsheim est leur repaire. Aux abords de ce village de tradition viticole, le Domaine Albert Mann se compose de 25 hectares de vignes, dont 21 de blanc. Le partage est fait entre Gewurztraminer (17%), Pinot gris (20%), Riesling (36%), et cet unique cépage rouge originaire de Bourgogne (1/3 des vignes), le Pinot noir.

Ces cépages sont travaillés sur une diversité de sols innombrables : granite, calcaire, argilocalcaire... Celle-ci leur permet de créer des vins uniques, car tous les ans certains terroirs « tirent leur épingle du jeu ». Le domaine peut également se targuer d'une autre particularité : il produit 7 grands crus, ce qui est assez rare.

Depuis 1997, la Biodynamie a profondément remodelé la vie organique des sols permettant aux céps de profiter à plein de la quintessence de chaque terroir à la vie microbienne rééquilibrée.

Si c'est la raison qui fait l'homme, c'est le sentiment qui le conduit. Et sentiment ici, il y a : une profonde reconnaissance à la terre qui participe à la production de ces vins pleins de finesse.

*Wettolsheim is their lair. On the outskirts of this traditionally wine-growing village, Domaine Albert Mann is made up of 25 hectares of vines, 21 of which are white. The division is made between Gewurztraminer (17%), Pinot gris (20%), Riesling (36%), and this unique red grape from Burgundy (1/3 of the vines), Pinot noir.*

*These grape varieties are worked on a variety of countless soils: granite, limestone, clay and limestone... This allows them to create unique wines, because each year certain terroirs "do well". The estate can also boast of another peculiarity: it produces 7 grands crus, which is quite rare.*

*Since 1997, Biodynamics has profoundly reshaped the organic life of soils, allowing vines to fully benefit from the quintessence of each terroir with a rebalanced microbial life.*

*If it is the reason that makes a man, it is the feeling that drives him. And feeling here, there is: a deep gratitude to the land which participates in the production of these wines full of finesse.*



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



*Des vins uniques \ Unique wines*

## BIODYNAMIE

Dans ce mode de culture, la Terre est considérée comme un élément vivant à part entière qui suit une évolution propre. Les pratiques humaines peuvent l'affaiblir, la blesser en cherchant à maximiser à tout prix les productions qui l'occupent.

En agriculture biodynamique, on emploie les techniques de la culture biologique enrichies de pratiques visant à penser au bien commun d'un ensemble sol, plante & monde animal. On travaille ainsi à l'optimisation des échanges et des équilibres au sein d'un large écosystème: de la vie microscopique des sols aux influences du cosmos. Du bien-être de cette entité dépend en particulier la réussite des cultures qui l'occupent.



*Au delà du vignoble: un monde vivant \ Beyond the vineyard: a living world*

*In this mode of cultivation, the Earth is considered as a living element in its own right which follows its own evolution. Human practices can weaken it, hurt it by seeking to maximize at all costs the productions that occupy it.*

*In biodynamic agriculture, we use the techniques of organic cultivation enriched with practices aimed at thinking about the common good of a whole soil, plant & animal world. We are thus working to optimize exchanges and balances within a large ecosystem: from the microscopic life of soils to the influences of the cosmos. The well-being of this entity depends in particular on the success of the cultures which occupy it.*

*Domaine Albert Mann, 03 89 80 62 00, 13 rue du Château, 68920 Wettolsheim, vins@albertmann.com*

Le groupe Diana Hôtels Collection est heureux  
de vous souhaiter un très bel été 2020

LET'S TRAVEL!



DIANA  
HOTELS COLLECTION

dianacollection.com

*L'histoire d'une cigogne en balade: 2020 & 2021...*  
*The story of a walking stork: 2020 & 2021...*

LET'S TRAVEL



DIANA HOTELS COLLECTION

# UNE CIGOGNE QUI POURSUIT SON CHEMIN !

Toujours un bel emblème pour nos vacances... déconfinées.

L'animal a de quoi plaire. Il possède une belle et ancienne histoire mise en vers par Jean de La Fontaine (*Le renard et la cigogne*). À ce sujet, la morale en fait un personnage plus intelligent que compère Renard<sup>1</sup>.

C'est bien sûr aussi un animal fétiche en Alsace.

Considérée comme une infatigable voyageuse, elle nous a plu et restera encore cette année l'ambassadrice de nos hôtels.

Nous allions oublier... l'oiseau chanceux n'a jamais eu à porter de masque!

1. ...On servit, pour l'embarrasser

En un vase à long col, et d'étroite embouchure.

Le bec de la Cigogne y pouvait bien passer,

Mais le museau du Sire était d'autre mesure.

Il lui fallut à jeun retourner au logis,

Honteux comme un Renard qu'une Poule aurait pris...

*The animal has something to please. It has a beautiful and ancient history put into verse by Jean de La Fontaine (*The Fox and the Stork*). In this regard, morals make him a smarter character than compère Fox<sup>1</sup>.*

*It is of course also a favorite animal in Alsace.*

*Considered a tireless traveler, we liked her and will remain the ambassador of our hotels again this year.*

*We were almost forgetting ... the lucky bird never had to wear a mask!*

1. ...The meat for him was dished indeed

In vase with narrow mouth and elongated neck,

For Master Reynard's snout unfit,

Fit only for the Stork's long beak.

Poor Reynard blushed a fowl should trick him so,

With drooping head and tail, obliged to go...

# 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<sup>re</sup> 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

Steingraben 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

### 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 Bay, C. Bielsa, Mathilde Langewin de Pexels, Lef Carlsson • 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](mailto:enjoy@asperwine.com) / Tél: + 41 79 248 08 58