Reporter 43

NOS PROJETS *p. 4*
ACTUALITÉS *p. 6*
ARTS EXPOS *p. 9*
NOS VOYAGEURS *p. 10*
FOOD & WINES *p. 11*
ARTISTE *p. 14*

© pexels ekaterina bolovtsova

Les frimas sont l'occasion d'apprécier… la chaleur ! Nous sommes ainsi, qui ne goûtons souvent que ce qui nous manque. Nous en faisons le constat à chaque nouvelle saison qui nous voit espérer la suivante avec espoir. Pensons à profiter du moment.

The cold weather is an opportunity to appreciate… the heat! We are like that, who often only taste what we lack. We observe this with each new season which sees us looking forward to the next one with hope. Let's remember to enjoy the moment.

LE COMPTOIR

CAFÉ, SNACK & MORE

© Christophe Bielsa

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

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, sandwichs 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

© Super Panel sur Unsplash

La période de Noël reste un moment merveilleux qui parfois transcende l'adulte soucieux en enfant rêveur. Conservons ce doux moment qui nous reconduit vers nos jeunes années. Il nous donne à voir le monde autrement, arrêtant notre regard sur le bonheur présent. Et si nombre d'événements de la planète nous attristent et nous préoccupent par ailleurs, cette fête procure un état de calme et de félicité.
D'aucuns s'ennuieront de cette atmosphère qui leur refuse l'entrée, mais ceux et celles qui peuvent retrouver une âme d'enfant y trouveront ce repos qui nous habite parfois avant de retourner vers un pragmatisme contraint par la réalité.
La maison est un lieu pour ce moment de fête, mais le voyage qui nous dépayse joue parfois un rôle plus propice : le monde extérieur change alors et pousse à l'émotion, à l'étonnement, à la découverte.
Au fait, vous verra-t-on cet hiver ?

Faites partie de la famille ! → SCAN ME ← *Be part of the family !*

The Christmas period remains a wonderful time which sometimes transcends the worried adult into a dreaming child. Let us preserve this sweet moment which takes us back to our younger years. It allows us to see the world differently, focusing our gaze on present happiness. And if many events on the planet sadden us and worry us, this festival provides a state of calm and bliss. Some will miss this atmosphere which refuses them entry, but those who can find the soul of a child will find there this rest which sometimes inhabits us before returning towards a pragmatism constrained by reality. Home is a place for this moment of celebration, but the journey which disorients us sometimes plays a more favorable role: the outside world then changes and encourages emotion, astonishment, and discovery. By the way, will we see you this winter?

Famille Baly \ *Baly Family*

LE COLOMBIER

ÊTRE EN MOUVEMENT, TOUT LE TEMPS !

HÔTEL LE COLOMBIER
6 - 8 rue Dietrich • 67210 Obernai
Tel : +33 3 88 47 63 33
info@hotel-colombier.com

Nous sommes ravis de vous annoncer une nouvelle phase passionnante de notre engagement continu envers votre expérience de séjour chez nous. En effet, nous sommes fiers de vous informer que nous avons entrepris une rénovation totale de nos chambres et Suites situées aux derniers étages de notre hôtel.

Pour ceux d'entre vous qui nous suivent depuis un certain temps, vous vous souviendrez peut-être que nous avions déjà réalisé d'importantes rénovations en 2019, en commençant par le rez-de-chaussée, comprenant la réception, le salon et la salle de petit-déjeuner. Ces rénovations ont été un succès retentissant, avant même que la pandémie de Covid-19 ne touche le monde.

Cette fois-ci, notre objectif est de poursuivre nos investissements dans l'amélioration de votre expérience au sein de notre hôtel. En rénovant ces chambres et ces Suites, nous visons à offrir à nos clients un hébergement encore plus agréable et confortable.

Chaque détail a été soigneusement pensé pour répondre à vos besoins. De la décoration aux équipements, en passant par le confort des lits, nous mettons tout en œuvre pour vous garantir une expérience inoubliable.

Prenez note et rendez-vous en Mars pour découvrir ces nouvelles chambres !

We are thrilled to announce an exciting new phase of our ongoing commitment to enhancing your stay experience with us.Indeed, we are proud to inform you that we have undertaken a total renovation of our rooms and Suites located on the last floors of our hotel.

For those of you who have been following us for some time, you may remember that we had already undertaken significant renovations in 2019, starting with the ground floor, including the reception area, lounge, and breakfast room. These renovations were a resounding success, even before the Covid-19 pandemic affected the world.

This time, our goal is to continue our investments in enhancing your experience within our hotel. By renovating these rooms and Suites, we aim to offer our customers even more pleasant and comfortable accommodation.

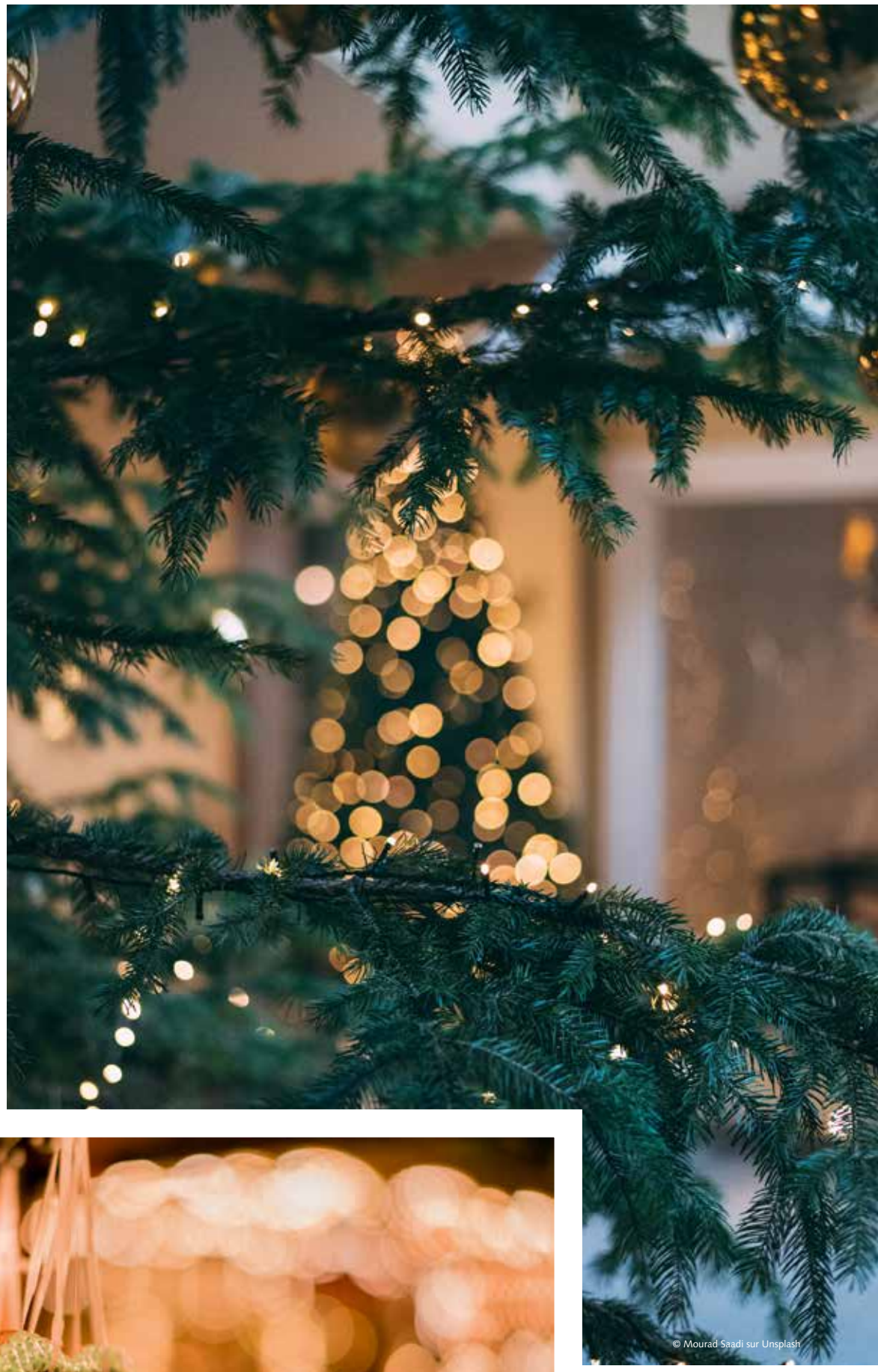
Every detail has been carefully considered to meet your needs. From the decor to the amenities and the comfort of the beds, we are making every effort to ensure you have an unforgettable experience.

Please take note and join us in March to discover these new rooms!

VIVRE NOËL INTENSÉMENT

Noël est une période magique, empreinte de tradition, de rêve et de réunions familiales. En Alsace, la fête est fortement ancrée et partagée par tous avec ses marchés pittoresques, ses décorations lumineuses, et ses coutumes uniques.
Les marchés de Noël alsaciens sont parmi les plus beaux d'Europe. Les rues des villes et villages se parent de lumières scintillantes, de guirlandes et de décorations festives. Ces marchés proposent une grande variété de produits artisanaux, de spécialités culinaires et de cadeaux, créant une atmosphère enchantée.
À cette occasion, la région perpétue de nombreuses traditions, notamment le calendrier et la couronne de l'Avent, la crèche ainsi que les chants de Noël.
En cuisine, des plats traditionnels sont servis pendant les fêtes : bretzel, foie gras, boudin blanc, et le délicieux pain d'épices, font partie intégrante de la célébration de Noël. Les maisons se parent de splendides décorations ; bougies, sapins décorés et multiples illuminations. La décoration de la maison est une activité familiale appréciée, où tout le monde participe. Car Noël reste avant tout une période de réunion pour les familles. C'est un moment de partage où les générations se rassemblent pour célébrer cette fête dans la joie et le bonheur.

Christmas is a magical time, full of tradition, dreams and family reunions. In Alsace, the festival is strongly anchored and shared by all with its picturesque markets, its bright decorations, and its unique customs.
The Alsatian Christmas markets are among the most beautiful in Europe. The streets of towns and villages are adorned with twinkling lights, garlands and festive decorations. These markets offer a wide variety of artisanal products, culinary specialties and gifts, creating an enchanted atmosphere.
On this occasion, the region perpetuates many traditions, including the Advent calendar and wreath, the nativity scene and Christmas carols.



© formulaire PxHere

In the kitchen, traditional dishes are served during the holidays: pretzel, foie gras, white pudding, and delicious gingerbread, are an integral part of the Christmas celebration. The houses are adorned with splendid decorations; candles, decorated trees and multiple illuminations. Decorating the house is a popular family activity where everyone participates. Because Christmas remains above all a time of reunion for families. It is a moment of sharing where generations come together to celebrate this holiday with joy and happiness.

© freestocks sur Unsplash

© Humphrey Muleba sur Unsplash

UN CALENDRIER POUR FÊTER NOËL…

Pendant la période des fêtes, l'Alsace tout entière redouble d'imagination pour créer un décor propice à célébrer Noël. De très nombreuses villes – petites ou grandes – mettent un point d'honneur à avoir un marché de Noël.
Pour aller les visiter, il est souvent conseillé de s'y rendre en fin d'après-midi, quand le jour commence à tomber. Ce moment dégage une belle atmosphère, les lumières et décorations prenant peu à peu la main sur le jour déclinant.
Les marchés débutent la deuxième quinzaine de novembre pour se terminer le 24 décembre. Chaque ville a son propre calendrier et son marché est ouvert tout ou partie de la semaine (parfois uniquement le week-end).
Le marché de Noël de Strasbourg existe depuis le XVIe siècle et il est l'un des plus grands. Il y a plusieurs marchés de Noël dispersés à différents endroits du centre historique de la ville. Les chalets proposent très souvent des produits locaux de qualité et issus de l'artisanat. Les décorations et les illuminations des façades sont magnifiques. Du 24 novembre au 24 décembre.
À Colmar la vieille ville et ses canaux de la Petite Venise s'illuminent des décorations de Noël qui lui donnent un autre visage. La ville propose six marchés dont : le gourmand place de la cathédrale, celui dédié aux enfants place des Six Montagnes noires et le marché artisanal à l'Ancienne Douane. Du 23 novembre au 29 décembre.
Obernai dédie son marché à la gastronomie et à l'artisanat. Petit, celui-ci a su garder une âme authentique. Et la ville est très joliment décorée. Du 24 novembre au 31 décembre.
À Molsheim rendez-vous place de l'hôtel de ville, à l'étage de la Metzig ou encore à l'espace Saint Joseph pour des produits du terroir, des décorations de Noël… et bien d'autres idées cadeaux. Vin chaud et tartes flambées seront de rigueur ! Du 2 au 17 décembre.
Mais ces quatre marchés ne sont pas les seuls, vous pouvez sillonner l'Alsace et vous arrêter également à Kaysersberg, Mulhouse, Ribeauvillé, Riquewihr, Bouxwiller, Neuf-Brisach, Quatzenheim, Ottmarsheim, Thann, Rosheim, Sélestat, Haguenau, Guebwiller, Eguisheim, Turckheim, Hunspach… et bien d'autres villes ou villages qui s'illuminent à Noël !
Plus d'infos sur *www.noel.alsace*

Pensez aussi aux marchés de Noël en Suisse, juste après la frontière : à Bâle (du 23 novembre au 23 décembre 2023), à Genève (au quai du Mont-Blanc du 16 novembre au 24 décembre) et à Bulle (dans la Grand-Rue du 6 au 10 décembre 2023.) un dépaysement rafraîchissant…
Plus d'infos sur *www.basel.com/fr/manifestations/noel, www.loisirs.ch/agendas, https://fribourg.ch/fr/la-gruyere/evenements*

During the holiday season, the whole of Alsace redoubles its imagination to create a setting conducive to celebrating Christmas. Many towns – small or large – make it a point of honor to have a Christmas market.
To visit them, it is often advisable to go there at the end of the afternoon, when daylight begins to fall. This moment gives off a beautiful atmosphere, the lights and decorations gradually taking over the fading daylight.
The markets begin the second half of November and end on December 24. Each city has its own calendar and its market is open all or part of the week (sometimes only on weekends).
The Strasbourg Christmas market has existed since the 16th century and is one of the largest. There are several Christmas markets scattered in different places in the historic center of the city. The chalets very often offer quality local products and crafts. The decorations and illuminations on the facades are magnificent. From November 24 to December 24.
In Colmar, the old town and its canals of Little Venice are lit up with Christmas decorations which give it another look. The city offers six markets including: the gourmet market on Place de la Cathédrale, the one dedicated to children on Place des Six Montagnes Noirs and the craft market at the Ancienne Douane. From November 23 to December 29.
Obernai dedicates its market to gastronomy and crafts. Small, it has managed to keep an authentic soul. And the city is very nicely decorated. From November 24 to December 31.
In Molsheim, go to the town hall square, on the Metzig floor or even at the Saint Joseph space for local products, Christmas decorations... and many other gift ideas. Mulled wine and tartes flambées will be essential! From December 2 to 17.
But these four markets are not the only ones, you can travel throughout Alsace and also stop at Kaysersberg, Mulhouse, Ribeauvillé, Riquewihr, Bouxwiller, Neuf-Brisach, Quatzenheim, Ottmarsheim, Thann, Rosheim, Sélestat, Haguenau, Guebwiller, Eguisheim , Turckheim, Hunspach… and many other towns or villages that light up at Christmas!
More information on www.noel.alsace

Also think about the Christmas market in Switzerland, just across the border: in Basel (from November 23 to December 23, 2023), in Geneva (at the Quai du Mont-Blanc from November 16 to December 24) and in Bulle (in the Grand-Grand). Street from December 6 to 10, 2023.) a refreshing change of scenery…
More information on www.basel.com/fr/manifestations/noel, www.loisirs.ch/agendas, https://fribourg.ch/fr/la-gruyere/evenements

© Pedelecs CC BY-SA 3.0 Deed

BÂLE AU MUSÉE...

Le musée d'Art de Bâle est le plus grand et le plus ancien des musées d'art de Suisse. Ses collections se concentrent particulièrement sur deux domaines :
– la peinture et la gravure rhénanes aux XVe et XVIe siècles;
– l'art européen de 1850 à 1950.

CARRIE MAE WEEMS

Du 26 octobre au 7 avril 2024.

Née en 1953, cette artiste américaine vit et travaille à Brooklyn et Syracuse.
Ses photographies, films et vidéos ont été primés et présentés dans plus de 50 expositions aux États-Unis et à l'étranger.
Ses recherches se concentrent sur les problèmes graves auxquels sont confrontés les Afro-Américains : racisme, sexisme, politique et construction identitaire.
Ici, nous sommes invités à nous intéresser à « certaines taches aveugles de l'Histoire » au travers de l'exposition *The Evidence of Things Not Seen*. La photographe capture la vie de groupes marginaux dans des lieux significatifs ou au regard de faits historiques et nous donne à voir des récits absents des livres d'histoire.

CARRIE MAE WEEMS
From Oct. 26 to Apr. 7, 2024.

Born in 1953, this American artist lives and works in Brooklyn and Syracuse.
His photographs, films and videos have been awarded and featured in more than 50 exhibitions in the United States and abroad.
His research focuses on serious issues facing African Americans: racism, sexism, politics, and identity construction.
Here, we are invited to take an interest in "certain blind spots in History" through the exhibition The Evidence of Things Not Seen. The photographer captures the life of marginal groups in significant places or in light of historical facts and shows us stories absent from history books.

© j-No CC BY-NC-ND 2.0 Deed

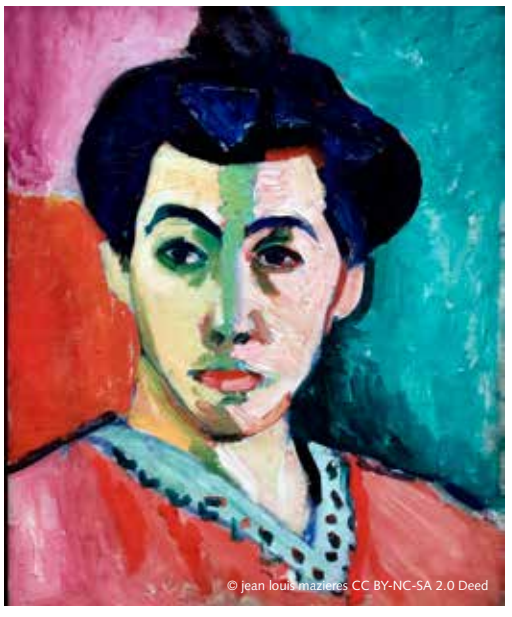
MATISSE, DERAIN ET LEURS AMIS

Du 2 septembre 2023 au 21 janvier 2024.

Avec Henri Matisse, André Derain et Maurice de Vlaminck, quelques peintres expérimentent un usage révolutionnaire de la couleur. On est au début du XXe siècle et un critique d'art leur donne alors le nom de « Fauves ».
Premier courant d'avant-garde du XXe siècle, le fauvisme a marqué une rupture avec le réalisme, privilégiant la puissance émotionnelle de la couleur pure et de la forme simplifiée.

MATISSE, DERAIN AND THEIR FRIENDS
From Sept. 2, 2023 to Jan. 21, 2024.

With Henri Matisse, André Derain and Maurice de Vlaminck, a few painters experimented with a revolutionary use of color. It was the beginning of the 20th century and an art critic gave them the name "Fauves". The first avant-garde movement of the 20th century, Fauvism marked a break with realism, favoring the emotional power of pure color and simplified form.


© jean louis mazieres CC BY-NC-SA 2.0 Deed

Museum für Gegenwartskunst • St Alban-Rheinweg 60 • 4052 Basel • Téléphone +41 (0)61 206 62 62

PIERRE-HENRI RAPHANEL

VITESSE ET VOYAGES : UNE COMBINAISON RÉUSSIE

Pierre-Henri Raphanel est un coureur automobile français, passé par la Formule 1 (17 Grands Prix), il a brillé ensuite dans les courses d'endurance. Depuis 2005, il est devenu le premier pilote officiel de Bugatti. On l'appelle aussi l'homme aux 10 000 essais !

Où vous emmènent vos voyages ?
Un peu partout dans le monde. Des États-Unis, en passant par l'Europe, ou même l'Australie pour effectuer à titre professionnel des essais avec des clients à bord de Bugatti Veyron et Chiron, et leur faire découvrir cet objet d'art automobile, alliant des performances lunaires à un design minimaliste, symbole du luxe et de la qualité à la française. Soit à titre personnel, et là plutôt dans des destinations balnéaires retranchées !

Un rituel, une habitude avant ou après une conduite sportive ?
Avant et après : être dans un environnement calme et reposant qui permet d'être mentalement et physiquement prêt à assurer en toute sécurité, des essais à hautes décharges d'adrénaline et à émotions fortes !

Qu'est-ce qui est important pour vous dans un hôtel ?
Avec le temps, les besoins changent : Plus je m'éloigne de mon chez-moi, plus j'essaye de combler ce manque ! Je suis donc à la recherche de lieux de vie à taille humaine, avec des hôtels de caractère et avec le sentiment d'habiter dans les endroits dans lesquelles je séjourne, comme en recherche d'une deuxième maison.
Tout comme ma dernière expérience au Colombier à Obernai où je retrouve du personnel de l'établissement rencontré 18 ans auparavant…

Un hôtel en particulier ?
Hôtel La Diligence à Obernai pour sa modernité au sein d'une bâtisse de caractère, avec un personnel empreint d'affection familiale.

Que représente l'Alsace pour vous ?
Ayant toujours vécu au sud de Montpellier, et considérant que le nord démarre à Valence, vous imaginez que mon premier déplacement en Alsace, s'apparentait à aller dans l'extrême nord !
Mais avec le temps comment ne pas apprécier cette région avec ces villages, tous aussi magnifiques les uns que les autres, dotés d'un caractère architectural ancestral et typique, tellement fleuris, et d'une propreté exemplaire ? Et ces forêts, synonymes de routes à avaler, à dévorer, à déguster ! Sans compter cette gastronomie à laquelle il est difficile de résister… même pour un sportif !

Where do your travels take you?
Pretty much everywhere in the world. From the United States, via Europe, or even Australia to carry out professional tests with customers on board Bugatti Veyron and Chiron, and introduce them to this automotive object of art, combining lunar performance with a minimalist design, a symbol of French luxury and quality. Or on a personal basis, and there rather in remote seaside destinations!

A ritual, a habit before or after sporty driving?
Before and after: be in a calm and relaxing environment which allows you to be mentally and physically ready to safely carry out high adrenaline and strong emotion tests!

What is important to you in a hotel?
Over time, needs change: The further I move away from home, the more I try to fill this gap! I am therefore looking for places to live on a human scale, with hotels of character and with the feeling of living in the places in which I stay, like looking for a second home.
Just like my last experience at Le Colombier in Obernai where I found staff from the establishment I met 18 years previously...

A particular hotel?
Hôtel La Diligence in Obernai for its modernity within a building of character, with staff imbued with family affection.

What does Alsace represent for you?
Having always lived south of Montpellier, and considering that the north starts in Valence, you can imagine that my first trip to Alsace was akin to going to the far north!
But over time, how can you not appreciate this region with these villages, each as magnificent as the next, with an ancestral and typical architectural character, so full of flowers, and exemplary cleanliness? And these forests, synonymous with roads to swallow, to devour, to taste! Not to mention this gastronomy which is difficult to resist... even for an athlete!

L'ART CULINAIRE DU GIBIER

Pour ce numéro nous avons voulu mettre en avant un chef mais aussi un ami de la famille, Jacques Maximin, chef cuisinier français, Étoilé Michelin pendant près de quarante ans et Meilleur ouvrier de France. Il est actuellement conseiller Culinaire et Chef en Résidence pour l'École Ducasse à Meudon. Il nous livre ici sa version des noisettes de chevreuil.

Noisettes de chevreuil au kaki

Recette pour 2 personnes • Temps de préparation 2h30

1 selle de chevreuil de 600g non parée
1 kaki (pas trop mûr)
100g de pâtes fraîches
30g de foie gras cuit
1 c à soupe de vinaigre de vin rouge
100 g de beurre
1 litre de vin rouge à 13°/14°
1 carotte
5 gousses d'ail
Thym, laurier
3 échalotes
1 c à soupe de poivre noir en grains
Sel, poivre

RECETTE
– Faites désosser et parer par votre boucher 1 morceau de selle de chevreuil de 600g brut. Prenez soin de bien garder les parures, ainsi que les os que vous lui faites concasser.
– Dans un grand sautoir assez large, faites colorer au beurre parures et carcasses de chevreuil. À coloration, dégraissez et ajoutez 1 carotte, 3 échalotes finement hachées, 1 cuillère à soupe de poivre noir concassé puis 1/2 litre de vin rouge à 13°/14°, ainsi qu'un bouquet garni et quelques gousses d'ail écrasées. Amenez à ébullition lente et progressive en écumant sans arrêt et laissez cuire doucement ce «fumet rouge» jusqu'à réduction aux 3/4. Passez ensuite au chinois fin et mettez de côté.
– Coupez le filet de chevreuil en 6 noisettes, salez, poivrez.
– Mettez à cuire à l'eau bouillante salée les pâtes fraîches pendant 1 à 2min. Égouttez-les et mélangez-les à 30g de foie gras cuit. Tenez au chaud. Faites sauter au beurre très chaud les noisettes de chevreuil en les tenant saignantes. Dressez-les sur assiette.
Disposez sur chaque noisette 2 lames fines de kaki.
Entourez-les de pâtes fraîches, et gardez au chaud.
Dégraissez le sautoir de cuisson, ajoutez 1dl de vinaigre de vin rouge, faites réduire à sec, mouillez du fond de chevreuil, réduisez jusqu'à obtention de 25cl de sauce, puis ajoutez 30g beurre. Salez, poivrez, nappez les noisettes et servez de suite.

PENSEZ-Y
Vous pouvez faire votre fond de chevreuil la veille. C'est préférable..

© pmonetta

For this issue we wanted to highlight a chef but also a family friend, Jacques Maximin, French chef, Michelin star for almost forty years and best worker in France. He is currently advisor Culinary and chief in residence for the Ducasse school in Meudon. He gives us his version of the hazelnut de deer.

RECIPE
– Have your butcher bone and trim 1 piece of 600g raw deer saddle. Take care to keep the ornaments, as well as the bones that you make him crush.
– In a large, fairly wide sauté pan, brown the deer trimmings and carcasses in butter. To color, degrease and add 1 carrot, 3 finely chopped shallots, 1 tablespoon of crushed black pepper then 1/2 liter of red wine at 13°/14°, as well as a bouquet garni and a few cloves of crushed garlic. Bring to a slow, gradual boil, skimming constantly, and let this "red fume" cook gently until reduced to 3/4. Then pass through a fine strainer and set aside.
– Cut the venison fillet into 6 pieces, add salt and pepper.
– Cook the fresh pasta in boiling salted water for 1 to 2 minutes. Drain them and mix them with 30g of cooked foie gras. Keep warm. Sauté the venison nuts in very hot butter, keeping them rare. Arrange them on a plate. Place 2 thin strips of persimmon on each hazelnut.
Surround them with fresh pasta, and keep warm.
Degrease the cooking pan, add 1dl of red wine vinegar, reduce until dry, add some venison stock, reduce until you obtain 25cl of sauce, then add 30g butter. Salt, pepper, top with the hazelnuts and serve immediately.

THINK ABOUT IT
You can make your venison stock the day before. It is preferable..

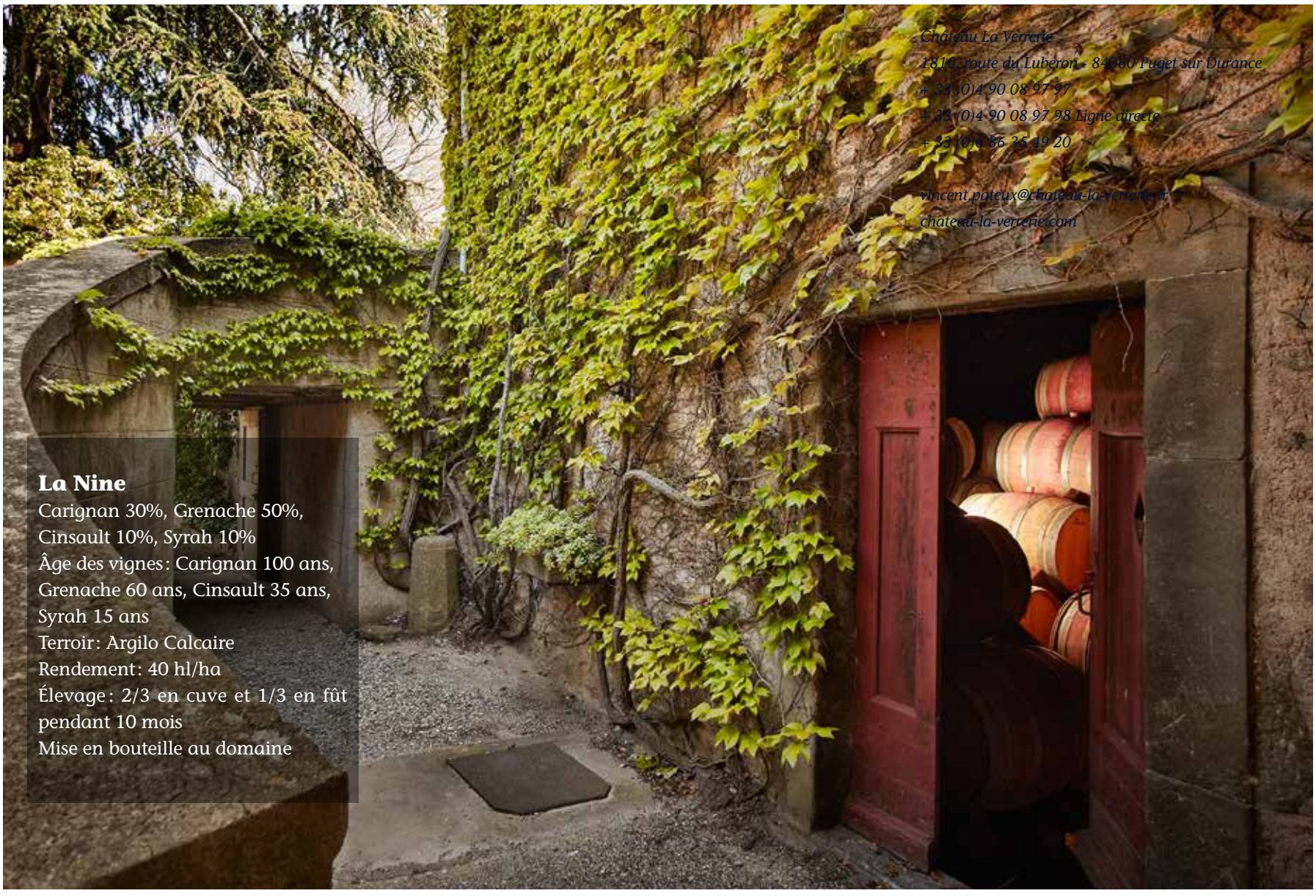
DOMAINE JEAN-BAPTISTE SENAT

UN ESPRIT, UN TERROIR

En 1995, Jean-Baptiste Senat décide, avec sa femme Charlotte, de partir de Paris pour reprendre la cave et les vignes centenaires de la famille, une propriété située sur les coteaux de la Montagne Noire.
L'endroit, abandonné, nécessitera tout le courage et l'abnégation du couple, entouré d'une équipe soudée et courageuse.
Sur ces terres – argilo calcaires et lentilles siliceuses – on pratique uniquement une agriculture biologique : désherbage par « décavaillonage » à la charrue, taille douce des vignes aux âges conséquents (jusqu'à 100 ans !).
Ici le grenache est majoritaire associé au carignan, mourvèdre et cinsault. Les vins du domaine ont l'appellation Minervois AOC.
Dans ce domaine de 15 ha, les vendanges sont réalisées manuellement, en petites cagettes de raisins à bonne maturité. La fermentation est le plus souvent en grappe entière pour conserver les arômes, la fraîcheur et la finesse des tanins. L'assemblage donne naissance à cinq cuvées dont *Le Bois des Merveilles* issu de vins conservés en barriques durant 20 mois et *La Nine* assemblage de vins maturés en cuve et en fût durant 10 mois.

12, rue de l'Argent-Double • 11160 Trausse-Minervois
Tél : 04 68 79 21 40 • http://www.domaine-senat.com • charlotte@domaine-senat.com

In 1995, Jean-Baptiste Senat decided, with his wife Charlotte, to leave Paris to take over the family's century-old cellar and vines, a property located on the slopes of the Montagne Noire.
The place, abandoned, will require all the courage and self-sacrifice of the couple, surrounded by a united and courageous team.
On these lands – limestone clay and siliceous lentils – only organic farming is practiced: weeding by "decavating" with the plow, gentle pruning of vines at significant ages (up to 100 years!).
Here Grenache is the majority associated with Carignan, Mourvèdre and Cinsault. The estate's wines have the Minervois AOC appellation.
In this 15 ha estate, the harvest is carried out manually, in small crates of grapes at good maturity. Fermentation is most often whole cluster to preserve the aromas, freshness and finesse of the tannins. The blend gives rise to five vintages including Le Bois des Merveilles made from wines kept in barrels for 20 months and La Nine, a blend of wines matured in vats and barrels for 10 months.



Château La Verrerie
1810, route du Luberon - 84360 Puget sur Durance
+ 33 (0)4 90 08 97 97
+ 33 (0)4 90 08 97 98 Ligne directe
+ 33 (0)6 86 35 49 20

vincent.pateux@chateau-la-verrerie.fr
chateau-la-verrerie.com

La Nine
Carignan 30%, Grenache 50%, Cinsault 10%, Syrah 10%
Âge des vignes : Carignan 100 ans, Grenache 60 ans, Cinsault 35 ans, Syrah 15 ans
Terroir : Argilo Calcaire
Rendement : 40 hl/ha
Élevage : 2/3 en cuve et 1/3 en fût pendant 10 mois
Mise en bouteille au domaine

Le Bois des Merveilles
Grenache 50%, Carignan 50%
Âge des vignes : Grenache 60 ans, Carignan centenaires
Terroir : Lentilles siliceuses de garrigue et argilo calcaire
Rendement : 30hl/ha
Elevage : Barriques de plusieurs vins pendant 20 mois
Mise en bouteille au Domaine

Bertrand Lavier

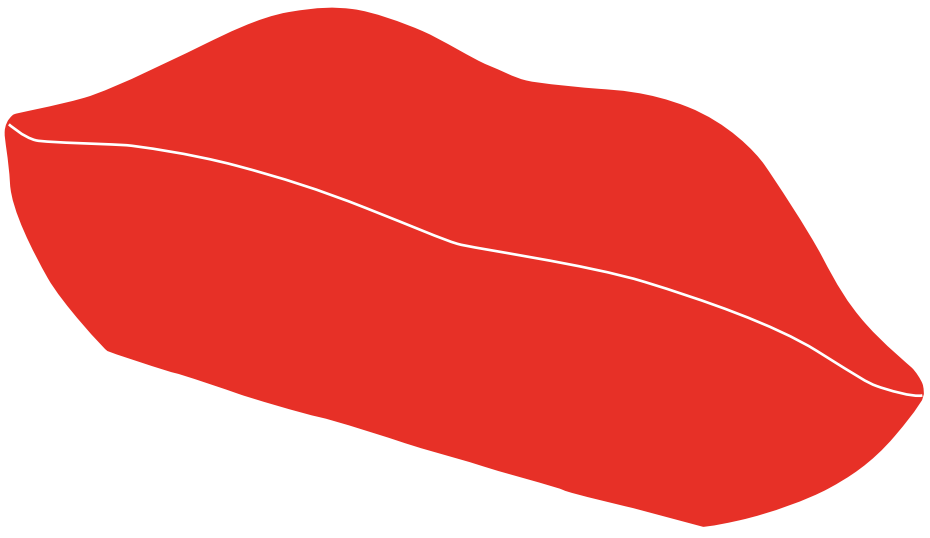
L'ART AUX LÈVRES

Bertrand Lavier est un artiste français principalement connu pour son travail dans le domaine de l'art contemporain, en particulier pour ses œuvres qui défient les conventions artistiques traditionnelles et explorent les idées de la transformation, de la réappropriation et de la réinterprétation.

Bertrand Lavier est un maître de la réinvention artistique, capable de prendre des objets du quotidien, des œuvres d'art célèbres ou des icônes culturelles, et de les métamorphoser de manière inattendue, créant ainsi de nouvelles œuvres qui défient notre perception de la réalité et de la culture. Son travail transcende les frontières entre la peinture, la sculpture, l'installation et la photographie, ouvrant de nouvelles voies artistiques.

Son travail a été exposé dans de nombreuses galeries et musées à travers le monde, et il est considéré comme l'un des artistes contemporains les plus influents en France et au-delà. Au cœur de sa démarche se trouve une interrogation sur l'essence de l'art et sa relation à la société contemporaine. Il nous pousse à remettre en question les normes établies et à explorer les limites de la créativité. Ses expositions, tant en France qu'à l'international, sont autant de fenêtres ouvertes sur un univers artistique audacieux et en constante évolution.

Artiste expérimental et visionnaire, ses œuvres stimulent la réflexion sur la nature changeante de l'art, de la culture et de la perception. Son influence sur la scène artistique contemporaine est indéniable, et son exploration des frontières de l'art continue d'inspirer les esprits créatifs du monde entier.



Bertrand Lavier is a French artist primarily known for his work in the field of contemporary art, particularly for works that challenge traditional artistic conventions and explore ideas of transformation, reappropriation and reinterpretation.

Bertrand Lavier is a master of artistic reinvention, capable of taking everyday objects, famous artworks, or cultural icons and unexpectedly transforming them, thus creating new works that defy our perception of reality and culture. His work transcends the boundaries between painting, sculpture, installation, and photography, paving new artistic paths.

His work has been exhibited in numerous galleries and museums around the world, and he is considered one of the most influential contemporary artists in France and beyond. At the core of his approach lies an inquiry into the essence of art and its relationship to contemporary society. He challenges established norms and explores the limits of creativity. His exhibitions, both in France and internationally, serve as open windows to a bold and ever-evolving artistic universe.

As an experimental and visionary artist, his works stimulate reflection on the changing nature of art, culture, and perception. His influence on the contemporary art scene is undeniable, and his exploration of the boundaries of art continues to inspire creative minds worldwide.

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

ALSACE

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 1re Armée
67000 Strasbourg
+ 33 (0)3 88 36 26 61

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

HÔTEL DU DRAGON
12, rue du Dragon
67000 Strasbourg
+ 33 (0)3 88 35 79 80

COLMAR

HÔTEL LE COLOMBIER
7, rue Turenne
68000 Colmar
+ 33 (0)3 89 23 96 00
LE SALON À VINS

COLOMBIER SUITES
11 Rue de la Poissonnerie
68000 Colmar
+33 (0)3 89 23 96 00
LE JARDIN AU BORD DE LA LAUCH

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

GENÈVE

HÔTEL.D
16 Rue de Fribourg
1201 Genève
Tel : +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

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