

LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 1

INFORMATIONS MÉDIAS / Contenu

1. DONNÉES

Chiffres et données

2. RÉSUMÉ

LA MAISON hotel

3. DÉTAILS

3.1 Prestations hôtelières

3.2 Gastronomie

3.3 Design & intérieur

3.4 Architecture et architecture paysagiste

4. PERSONNALITÉS

4.1 Günter Wagner, propriétaire

4.2 Alexander Reber, directeur d'hôtel

4.3 Martin Stopp, chef cuisinier

4.4 Equipe créative

Contact médias

Eva End, texte et conception, Hambourg

info@evaend.de, +49 (0) 40 28 46 48 11

Alexander Reber, directeur d'hôtel, LA MAISON hotel, Saarlouis

a.reber@lamaian-hotel.de, + 49 (0) 6831 89 440 900

Informations et visuels en ligne :

www.lamaian-hotel.de

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 2

INFORMATIONS MÉDIAS / Données et Chiffres

Ouverture	Septembre 2015
Exploitant	LA MAISON hotel Gmbh and Co. KG Von-Schütz-Strasse 3 66740 Saarlouis
Propriétaire	Günter Wagner
Directeur	Alexander Reber
Chef cuisinier	Martin Stopp
Membre	Design Hotels
Classification	4 étoiles supérieur
Architecture	CBAG cabinet d'architectes BDA (Bund Deutscher Architekten) Ch. Beaumont, A. Gergen, Saarlouis www.cbag.tv
Architecture d'intérieur	Nicolay Design, Stuttgart www.nicolay-design.com
Aménagement et mobilier	Aménagement et mobilier Conni Kotte Interior, Hambourg www.connikotte.com
Architecture paysagiste	DANE architecture paysagiste BDLA (Bund Deutscher Landschafts-architekten), Weimar www.dane-la.de
Corporate Design	MAKSIMOVIC NEXT, Sarrebruck www.maksimovic-next.de
Textes et communication	Eva End, Hambourg www.evaend.de
Situation/Distances	Aéroport de Sarrebruck (SCN), 35 km Gare de Saarlouis, 2,1 km Arrêt de bus, 0,8 km
Concept hôtelier	Un rendez-vous à mi-chemin entre tradition et modernité : l'alliance d'une construction historique et d'une architecture moderne. Des citations régionales sur la ville de Saarlouis, nommée d'après Louis XIV, se marient à un design et un intérieur attrayants.
Ensemble hôtelier	Villa historique (ayant abrité anciennement le Oberverwaltungsgericht, avec maison de gardien adjacente, côté sud) et bâtiment nouveau de trois étages, côté nord (5000 m ²), 38 chambres au total: 18 chambres avec balcon côté parc (30 m) 14 chambres côté ville (28 m ²) 1 chambre adaptée aux personnes à mobilité réduite (43 m ²) 2 chambres situées dans la villa historique (39 m ²) 3 suites à thèmes (43-50 m ²)

Contact presse
Eva End, texte et conception
Nernstweg 17
22765 Hambourg
Tel + 49 40 28 46 48 11
info@evaend.de

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

Prälat-Subtil-Ring 22 66740 Saarlouis T. 06831-89 44 04 40 F. 06831-89 44 04 44
info@laison-hotel.de www.laison-hotel.de

 Saarland
mit garantierter Qualität



LMAISON

hotel

★★★★S

p. 3

INFORMATIONS MÉDIAS / Données et Chiffres

Équipement standard des chambres	Wifi gratuit, espace de travail, TV, minibar, machine à café Nespresso, sélection de thés, coffre-fort, répondeur téléphonique, mood-pad pour différents éclairages d'ambiance.
Prix des chambres	à partir de 105 euros par chambre/nuit, petit-déjeuner inclus.
Parc de l'hôtel	Vaste parc aux allures de bois (2365 m ²) avec terrasse, sentier circulaire et bassin féérique.
Gastronomie	<p>Bistrot PASTIS Bistrot avec jardin d'hiver Style : léger, français, créatif Cuisine : cuisine française de tradition bistrotière, classiques internationaux, plat du jour le midi Distinction : Bib Gourmand au Guide Michelin 2016</p> <p>Jardin PASTIS Jardin avec cour intérieure et vue sur le parc Cuisine : petits en-cas et classiques du bistrot PASTIS</p> <p>Epicerie fine PASTIS Vente de produits maison et régionaux, offres coup de coeur et vins</p> <p>Bar LOUIS Bibliothèque avec terrasse donnant sur le parc</p>
Conférences/événements	<p>LOUIS Ancienne salle de tribunal au rez-de-chaussée (54 m²) avec accès direct à la terrasse du parc. Capacité d'accueil : jusqu'à 26 personnes Adapté aux occasions particulières, festivités et réunions</p> <p>Salon LOUIS Dining room privé au rez-de-chaussée (22 m²) face au bar de l'hôtel Capacité d'accueil : jusqu'à 8 personnes Adapté à des repas d'affaires exclusifs ou des rencontres en petit comité</p> <p>Vue sur le parc Espace événement au niveau parc (110 m²), divisible en 2 espaces Capacité d'accueil totale : jusqu'à 60 personnes Capacité d'accueil d'un espace : 25 personnes pour chaque espace Foyer (43 m²) avec cave à vin climatisée, accessible de plain-pied Adapté aux réunions, expositions, événements privés</p> <p>Atelier sur le toit Espace événement au second étage (108 m²) Capacité d'accueil : jusqu'à 70 personnes Adapté aux réunions, expositions, événements privés</p>

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

 Saarland
mit grünerem Charme

L MAISON

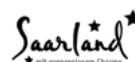
hotel

★★★★S

p. 4

INFORMATIONS MÉDIAS / Données et Chiffres

<i>Équipement des salles de conférence</i>	Équipement technique de pointe Accès Internet gratuit (Wifi et Ethernet)
<i>Fitness</i>	Au rez-de-chaussée du bâtiment moderne : équipement sportif de pointe de la société TechnoGym, accès réservé aux clients de l'hôtel, ouvert tous les jours Salle de sport publique, solarium, piscine couverte et découverte à proximité immédiate de l'hôtel, environ 0,5 km
<i>Parking</i>	Immédiatement devant l'hôtel : 19 places de stationnement Dans le parking privé souterrain de l'hôtel : 19 places de stationnement, 12 euros/jour
<i>Autres services</i>	Service de chambre : 6h30 – 22h00 Mise à disposition gracieuse, dans la chambre, d'une machine à café Nespresso et d'une sélection de thés Blanchisserie, service payant Lustreuse-cireuse à chaussures niveau parc Journaux du jour dans le lobby Livraison sur demande des journaux du jour dans la chambre, service payant Navette aéroport, service payant



LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 5

INFORMATIONS MÉDIAS

Résumé Jeune, mais pas timide pour autant. Chic et élégant, et tout à la fois décontracté et naturel. Attaché à sa région, mais ouvert sur le monde. À proximité immédiate du centre-ville de Saarlouis, LA MAISON hotel vous convie à un rendez-vous à mi-chemin entre tradition et modernité. L'ancien Oberverwaltungsgericht (cour d'appel administrative), dont le nouveau visage enrichit l'image de la ville, célèbre un comeback raffiné en maison d'hôte. La villa rénovée de fond en comble, avec bâtiment moderne et parc privé, reflète à l'extérieur comme à l'intérieur la culture et l'atmosphère de Saarlouis : francophile dans l'air du temps et arrangé avec charme. L'établissement 4 étoiles, avec ses 38 chambres, ses salles de conférences, son bistrot et son épicerie fine PASTIS, s'affirme en individualiste au caractère passionnant.

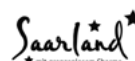
La Grande Dame historique s'est assurée le soutien d'un bâtiment rectiligne côté nord et unit désormais le neuf à l'ancien pour créer un espace de grande qualité, sur les 5000 m² de sa surface : et c'est ainsi qu'un mode de construction historique s'allie à la modernité. Savoir-faire et ingrédients de premier choix donnent naissance à une cuisine exigeante, la touche francophile engendre une culture de bistrot toute en légèreté et le patrimoine végétal se fait architecture paysagiste.

Des citations régionales sur la ville de Saarlouis, ainsi nommée d'après Louis XIV, se retrouvent ici et là, par petites touches, dans le design et la gastronomie. Parfois apparentes, parfois cachées, souvent en clin d'œil et parfois même peu conventionnelles, mais toujours consciemment recherchées.

Le bistrot PASTIS, avec son jardin d'hiver, distille un art de vivre à la française – léger, insouciant et distingué par un Bib Gourmand au Guide Michelin 2016. L'épicerie fine adjacente propose des délicatesses de la cuisine de l'hôtel, de la meilleure facture.

Günter Wagner, le propriétaire, veut créer des rencontres conviviales : « Chacun doit être le bienvenu chez nous », déclare l'hôtelier. Clients en voyages d'affaire ou individuels, gourmets internationaux, voisins français et luxembourgeois et bien entendu les habitants de Saarlouis. L'intérieur fournit le cadre adéquat à cette ambition et se révèle une promesse d'élégance chaleureuse, de changements de perspectives originaux et de détails pleins de caractère. « Pas de Usual Suspects chez nous », s'amuse le directeur de l'hôtel, Alexander Reber, en faisant allusion au mobilier standard de bien des établissements. « Que ce soit l'escalier sculptural, le jardin d'hiver surplombant le parc, la cave à vin climatisée accessible de plain-pied ou encore nos suites à thèmes – nos clients ne cesseront pas d'être surpris », résume le maître de maison. Cet aménagement permet à LA MAISON hotel d'être membre de DESIGN HOTELS – un ensemble exclusif de 250 hôtels de caractère de par le monde.

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

 Saarland
mit gemeinsamen Charme



LAMAI SON

hotel

★★★★S

p. 6

INFORMATIONS MÉDIAS

3. Détails 3.1 PRESTATIONS HÔTELIÈRES

La villa entièrement rénovée forme l'entrée de l'ensemble hôtelier pensé et conçu par le studio CBAG. Un escalier en double spirale mène les clients au rez-de-chaussée surélevé, jusqu'au lobby de l'hôtel, conçu comme un espace communicant : c'est à la réception que se jouent tous les souhaits, que sont posées toutes les questions, et que les clients sont chaleureusement accueillis. Le lobby tout entier n'est que passages fluides, rencontres ouvertes ou possibilités de retrait. Il mène d'un espace à un autre, tout en donnant le ton en matière d'aménagement : l'emploi tout en sensibilité de matériaux de qualité, de coloris changeants, de pièces de designers recherchées et de citations créatives sur Louis XIV.

À quelques pas seulement de la réception, sur la droite, on peut jeter un œil à la cuisine apparente, et découvrir LOUIS, l'ancienne salle de tribunal, qui fournit le cadre parfait à des festivités exclusives et des réunions. À noter ici l'impressionnante hauteur sous plafond de presque six mètres, l'interprétation extravagante d'un lustre et l'accès direct à la terrasse du parc. Le salon LOUIS, à côté, sert de salle de dîner privée ou de salle de billard : aménagée avec un mix de pièces vintage, d'intérieur contemporain ou de détails raffinés, tels que le papier peint doré effet peau d'anguille. Le bar LOUIS avec sa bibliothèque aime les ambiances vivantes et enjouées. Ici, on parle, on rit, on lit ou on travaille – tout dépend des envies et du moment de la journée. La transition vers la nuit se fait tout en douceur. Le bar s'anime d'un va-et-vient décontracté, et témoigne d'une culture-bar toute en détente, enlevée par un personnel compétent et de bons drinks. Des étagères à vins climatisées structurent l'espace et dans la bibliothèque, cheminée, fauteuils et autres canapés, livres, albums ou jeux de dames et d'échecs assurent une agréable ambiance de salon. Magnifique vue sur le parc incluse !

Le visiteur qui poursuit sa promenade gagne alors l'ancienne maison de gardien, rattachée à la villa, côté sud. D'importants travaux de rénovation et d'agrandissement, notamment du fait de la conception d'un jardin d'hiver surplombant le parc, ont permis aux architectes de CBAG studio de créer l'endroit rêvé pour le bistrot PASTIS. Influence française et ambiance décontractée vous y accueillent. La force du bistrot PASTIS réside dans un savant mélange de cuisine créative et d'aménagement original, twistés par une pointe d'humour : aux murs, des dessins réalisés tout spécialement, racontent des anecdotes sur Saarlouis. Le plafond du PASTIS est constellé de casseroles, qui se révèlent être autant de luminaires suspendus à la charpente du toit. Le jardin d'hiver vitré crée un effet open-air et transporte les invités en pleine verdure, leur offrant le spectacle de la nature, même lorsque les battants en verre ne sont pas ouverts. Le jardin PASTIS, dans la cour intérieure, forme un splendide complément en été, offrant naturellement, lui aussi, une vue sur le parc, de délicieux en-cas et autres grands classiques de bistrot.

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

 Saarland
mit gemeinsamen Chanc

LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 7

INFORMATIONS MÉDIAS

3. Détails C'est un étage plus bas, au rez-de-chaussée, que l'épicerie fine PASTIS a élu domicile : une petite boutique aux grandes tentations. Ici, on trouve des délicatesses de la cuisine de l'hôtel, de la meilleure facture. Le chef cuisinier Martin Stopp emplit les étagères de produits maison, régionaux et autres offres spéciales.

Après ces étapes gastronomiques, retour dans le lobby de l'hôtel, où l'œil est attiré, sur la gauche, par un opulent escalier en hélice, sculptural objet figurant la traduction avant-gardiste de ses prédécesseurs classiques. D'un blanc éclatant et d'une élégance de forme toute puriste. « Une collaboration de notre équipe d'architectes et d'architectes d'intérieur », reconnaît le maître d'œuvre Günter Wagner, qui poursuit en expliquant : « L'escalier, grâce à l'extraordinaire atmosphère qui s'en dégage, constitue un trait d'union entre le bâtiment d'origine et le bâtiment récent. Il conduit les clients vers les chambres de la villa et les suites à l'étage supérieur, mais également vers les chambres de l'aile récente. »

LA MAISON hotel dispose au total de 38 chambres : 33 lieux de retrait sont situés dans l'aile récente, deux chambres et trois suites à thèmes dans la villa. Multifonctionnalité, bien-être et plaisir dû à l'originalité des lieux prévaut dans toutes les chambres. Pour autant, les voyageurs peuvent être assurés d'y retrouver des standards éprouvés : literie de grande qualité, espaces de travail fonctionnels, TV, coffre-fort, répondeur téléphonique, Wifi gratuit, de même qu'un minibar avec machine à café Nespresso et une sélection de thés. « Notre Mood-Pad est un petit extra bien agréable, avec sa sélection de divers éclairages d'ambiance », déclare le directeur de l'hôtel, Alexander Reber. « Nos clients peuvent, en fonction de leurs goûts et du moment de la journée, modeler l'atmosphère de leur chambre à leur guise. »

Les chambres de 30 m² situées dans l'aile récente séduisent par deux perspectives pleines de charme : urbanité et nature. 18 chambres avec balcon donnent sur le parc de l'hôtel, 14 chambres font face à la ville. L'architecte d'intérieur Birgit Nicolay a fait de cette dualité le style propre à LA MAISON hotel. Les notes graphiques dans les chambres côté ville sont une déclaration d'amour à Saarlouis : des vues nostalgiques de la ville sont mises en scène avec créativité, veillant, en tête de lit, sur le sommeil des clients. Dans les chambres côté parc, avec vue sur la verdure, c'est le paysage qui donne le ton : grandes fenêtres descendant jusqu'au sol et miroirs célèbrent la nature.

LA MAISON hotel aime les plaisirs de bouche, qui trouvent leur interprétation cosy jusque dans les suites à thèmes de la villa, dont les noms constituent à eux seuls tout un programme : les couleurs et l'aménagement de la « Suite Chocolat » ou de la « Suite Ratatouille » sont autant d'allusions. Des accessoires, tels que des ouvrages ou des films sur le même thème, font également partie du décor.

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 8

INFORMATIONS MÉDIAS

3. Détails La designer Nicolay conçoit un bel intérieur, qui laisse cependant les clients libres de créer leurs propres associations. Elle s'est donné pour objectif « que l'on se sente ici véritablement comme dans une villa. » La surface généreuse des suites est essentielle à cet effet, leurs 43 à 50 m² offrant beaucoup d'espace pour les longs séjours ou les occasions particulières. « Que ce soit un lit à baldaquin ou une baignoire îlot, il faut toujours ménager un effet de surprise », promet Nicolay. Ceux qui veulent faire de l'exercice trouveront à leur disposition dans la salle de sport de l'hôtel, les équipements sportifs les plus modernes de la société TechnoGym.

LA MAISON hotel dispose, dans sa villa, d'un espace événement, destiné à accueillir réunions ou fêtes privées. « Lors de la conception de cet espace, nous avions en tête un mélange savamment dosé de professionnalisme et de nonchalance, à mille lieux des salles de conférences habituelles », déclare Reber, le directeur de l'hôtel. Et l'architecte d'intérieur Nicolay d'ajouter : « Parce qu'il est plus aisé de mener des discussions productives et durables dans un environnement stimulant, nous avons conçu des salles à la fois fonctionnelles et attrayantes. LOUIS (45 m²) et le salon LOUIS (22 m²) au rez-de-chaussée, sont les favorites pour de petites réunions ou des repas exclusifs. Au niveau du parc, c'est la salle PARKBLICK (110 m²) qui remporte la mise, grâce à ses talents multiples et sa capacité d'accueil jusqu'à 70 personnes. Cette pièce avec lumière du jour est divisible en deux espaces distincts et dispose d'un foyer de 43 m² avec une cave à vin climatisée, accessible de plain-pied. Un mur en mosaïque colorée, aux motifs de pétales stylisés, accroche le regard, telle une invitation artistique à profiter de l'accès direct au parc pour une pause en plein air. Au second étage, sous la charpente rénovée avec goût par CBAG.studio, le DACHATELIER (108 m²), parcouru de lumière, enthousiasme le visiteur avec son ambiance de loft enjouée. Jusqu'à 100 personnes peuvent y trouver place. « Outre les conférences, le DACHATELIER est parfaitement adapté à des présentations de produits, des expositions ou des événements privés », estime Alexander Reber, qui résume ainsi : « Toutes les salles sont équipées d'un matériel de pointe, d'un accès wifi gratuit, de diverses sortes d'assises et d'une bonne dose d'esthétique. Nous proposons en outre différents forfaits en fonction du type de réunion. »

3.2 GASTRONOMIE

Le côté gourmet de LA MAISON hotel est très prononcé, l'établissement cultivant la joie de vivre dans la plus pure tradition de la région : « Sarre et bonne chair se correspondent comme le pot et son couvercle », s'amuse Günter Wagner, le propriétaire. L'influence de la France voisine sur le concept gastronomique est manifeste. Il est question de « savoir-vivre », d'une qualité à toute épreuve, et de s'appuyer sur la cuisine française classique. Wagner tient tout particulièrement à ce que LA MAISON hotel soit également synonyme de joie de vivre sur le plan gastronomique.

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

 Saarland
mit gemeinsamen Charme



LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 9

INFORMATIONS MÉDIAS

3. Détails 3.2 GASTRONOMIE

Le bistrot PASTIS distille un art de vivre à la française – léger, décontracté et distingué par un Bib Gourmand au Guide Michelin 2016. L'épicerie fine PASTIS propose d'excellents produits maison. Wagner tient beaucoup à ce duo, « qui confère une âme culinaire à LA MAISON hotel et favorise les rencontres entre les personnes. » Le chef Martin Stopp, créateur de toutes sortes de mets délicieux, veut toucher un public le plus divers possible : « Nos clients naturellement, mais également des gourmets d'ailleurs et notamment les habitants de Saarlouis. » Il décrit sa maxime de base en ces termes : « Un plat n'est bon que lorsqu'il est préparé avec cœur et raison » et d'ajouter en riant, « peu importe qu'il s'agisse de caviar ou de Mehlknödel ! »

Martin Stopp, qui a grandi à Schwarzenholz, dans la région de Saarlouis, est un habitué des cuisines étoilées. Son apprentissage chez Klaus Erfort, à l'« Orangerie », à Völklingen, son temps passé à la pension « GästeHaus Klaus Erfort » ou encore, en tant que chef cuisinier, au « Le Noir » à Sarrebruck, l'ont durablement marqué. Fort de ces compétences, il donne le ton en cuisine dans le bistrot PASTIS. « Pour moi, le client est roi, tous les détails convergent en ce sens – c'est à lui que je souhaite de passer un excellent moment », explique le chef cuisinier âgé de 35 ans, sorti major de sa promotion.

Quiconque passe faire un tour au bistrot PASTIS troque sa routine quotidienne contre un moment gourmand, loin de toute contrainte et étiquette. L'atmosphère y est parfois très animée, les clients sont assis nonchalamment les uns à côté des autres et les enfants ont leur propre carte, avec leurs plats préférés. La nourriture servie au PASTIS ose la simplicité, dans le meilleur sens du terme ! Sans chichis, avec des produits de petite et grande région, qui sont autant de classiques reconnus : Flammkuchen, différentes sortes de baguettes et de croques, soupe de poisson de Marseille, risotto aux fruits de mer, bœuf bourguignon ou salade niçoise.

« Le Burger King Louis avec du Black-Angus-Patty des USA est l'un de mes favoris », confesse Martin Stopp, en expliquant : « Nous préparons la viande dans notre Big Green Egg, un grill en forme d'œuf de poule, inspiré des fours traditionnels d'Asie du Sud-est, en terre ou en argile, qui confère à la viande un inimitable arôme de BBQ. » Qu'il s'agisse d'un petit en-cas revigorant, d'un plat du jour à midi ou d'un repas du soir magistral, les plats du PASTIS ne font pas passer leur message à demi-mot : le plaisir avant tout !

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 10

INFORMATIONS MÉDIAS

3. Détails 3.3 DESIGN ET INTÉRIEUR

Le design de LA MAISON hotel reflète la culture et l'atmosphère de Saarlouis. Ambiance francophile et esprit urbain composent une expérience globale. Objectif avoué : offrir aux clients un sentiment de bien-être intuitif. Les ingrédients pour ce faire : un intérieur recherché. Le sens des couleurs et de la lumière. L'attention aux détails de caractère. Ensemble harmonieux, mais agréablement surprenant. Cohérent, mais avec le courage de se faire remarquer, « parce que LA MAISON hotel ne représente pas une unité de style, mais plutôt une expression personnelle », résume Günter Wagner, le propriétaire.

C'est avant tout Nicolay Design de Stuttgart qui incarne cette expression. Birgit Nicolay et son équipe pluridisciplinaire ont conçu des espaces qui invitent à la découverte. Jamais de façon voyante ou évidente, mais plutôt tout en retenue, parfois même de façon consciemment incidente, pour créer une certaine légèreté permettant au client de découvrir l'une ou l'autre particularité au second coup d'œil. Conni Kotte Interior vient compléter cet effet, par l'aménagement et le mobilier des espaces publics. « Nous évoluons sur la scène que nous offre l'architecture d'intérieur », déclare Conni Kotte, en décrivant leur collaboration et en soulignant : « C'est ainsi que l'on crée au final une atmosphère représentative, mais avant tout un climat de sécurité. »

Cette atmosphère se nourrit également de pièces spéciales qui osent s'afficher, comme ce tambour de porte, à l'entrée, que Conni Kotte a habillé de tissus d'un vert éclatant, un splendide tapis, des tableaux alignés à la manière de Saint-Petersbourg ou encore des abat-jour qui s'exhibent dans le bar, au-dessus de pieds de lampe argentés en forme d'ananas. « Clin d'œil et rock n'roll peuvent bien être de la partie », déclare Conni Kotte, en évoquant son travail et d'expliquer en souriant : « Je n'ai pas besoin que mon sac à main s'accorde ton sur ton avec mon tailleur ! » Hambourgeoise, elle apprécie les angles et les aspérités et reste persuadée que les véritables espaces ne naissent que « lorsque l'on donne une ligne esthétique, pour mieux pouvoir tantôt l'abandonner, tantôt s'en éloigner d'un point de vue stylistique. »

L'architecte d'intérieur Birgit Nicolay explique cette ligne esthétique, qui s'étire comme un fil rouge à travers tout l'établissement : « Nous avons utilisé les trois thèmes - Saarlouis, gastronomie et parc - comme autant de leitmotiv que nous avons ensuite déclinés à différents niveaux. » Ce qui correspond tout à fait à l'intention de leur donneur d'ordre, Günter Wagner, qui affirme : « Il existe beaucoup d'hôtels chics, je ne voulais pas en construire un supplémentaire, dans lequel je n'aurais fait qu'installer des meubles magnifiques. Je voulais une maison qui ait du caractère et une identité. » C'est la raison pour laquelle l'architecte d'intérieur a veillé à composer avec l'héritage du lieu. « Je pars du code génétique d'un bâtiment, dont l'histoire mérite d'être mise en avant », dit-elle, décrivant l'origine de son travail.



LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 11

INFORMATIONS MÉDIAS

3. Détails 3.3 DESIGN ET INTÉRIEUR

Des citations choisies renvoyant à Louis XIV, le patron de la ville de Saarlouis, accompagnent le visiteur, comme autant d'accents, à travers design et gastronomie. Parfois apparentes, d'autres fois cachées, mais toujours en clin d'œil et parfois même peu conventionnelles. « Des mémorandums attrayants ont été créés en divers endroits de la maison », déclare B. Nicolay, qui a notamment effectué des recherches à cet effet dans les archives de la ville. Et c'est ainsi que de vieux croquis de l'ancienne forteresse Saarlouis, avec sa construction hexagonale typique, revêtent une esthétique nouvelle, en tant qu'installations lumineuses à l'arrière de la réception.

Le thème de la lumière est primordial pour l'architecte d'intérieur de Stuttgart et caractérise l'essence même de LA MAISON hotel. « La lumière est d'une importance capitale pour notre bien-être », explique-t-elle ; c'est la raison pour laquelle elle la met en scène de diverses façons. Que ce soit pour guider discrètement le regard ou pour s'orienter, pour éveiller la curiosité ou comme jeu d'illusion associée à des miroirs. Pour les architectes de CBAG.studio de Saarlouis, le thème de la lumière est également de première importance. « Des fenêtres qui descendent jusqu'au sol, des façades entièrement vitrées et un jeu de semi transparence sont typiques pour LA MAISON hotel », dit Christina Beaumont.

Elégance textile et atmosphère cosy dominant aux côtés de ces signes distinctifs. Le choix des couleurs dans les espaces publics témoignent d'une grande témérité. Le lobby, le bar et la bibliothèque sont conçus comme un espace continu, ce qui n'empêche pas chacun de ces espaces de dégager son atmosphère propre. Grâce à une mise en scène de l'espace très étudiée, ils réagissent et contrastent les uns par rapport aux autres, tout en conservant une unité harmonieuse. C'est là tout l'art de l'experte en aménagement intérieur Conni Kotte de Hambourg, qui a contribué au projet par une sélection de pièces choisies uniques, de pièces vintage et d'objets spécialement conçus pour le projet : tel ce paravent à cinq panneaux, recouvert de papier peint, qui attire tous les regards ou encore de petites tables d'appoint qui s'intègrent de façon fonctionnelle et esthétique dans l'espace. Deux fauteuils bergère flanquent de part et d'autre un large canapé, et font alliance avec d'extraordinaires luminaires dans le style mid-century. « À l'origine de mon travail, il y a une idée », déclare C. Kotte, pour expliquer sa façon de procéder. « Puis je regarde ce qui existe dans le monde pour la réaliser. Ou alors je réfléchis à ce que nous pourrions construire nous-mêmes. Dans tous les cas, tout ce qui fait du bien est permis. »

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 12

INFORMATIONS MÉDIAS

3. Détails 3.3 DESIGN ET INTÉRIEUR

Les contrastes participent à ce sentiment de bien-être. De surprenantes ruptures de style se retrouvent un peu partout dans l'établissement. « Evidemment qu'un lustre classique pourrait trouver sa place dans l'espace LOUIS, avec sa salle d'époque », affirme Birgit Nicolay, « mais il est bien plus attirant de réorienter les attentes, plutôt que de se contenter de les assouvir. » Les contrastes apportent un supplément d'âme et c'est ainsi que le luminaire moderne de Nicolay, commande spéciale réalisée en Italie, aux bras entrecroisés et aux abat-jour individuels, flotte dans la pièce, à quelque six mètres de hauteur de plafond. Pour en parfaire l'effet, Conni Kotte a, quant à elle, ajouté de vieilles appliques de cinéma, comme autant d'accents lumineux.

3.4 ARCHITECTURE ET ARCHITECTURE PAYSAGISTE

Conserver, développer et innover : LA MAISON hotel est synonyme d'une architecture de haute gamme, alliée à une estime pour sa région. Le CBAG.studio de Saarlouis est responsable de l'ambitieux projet de construction sur une surface totale de 5000 m². Les deux architectes du BDA, Christina Beaumont et Achim Gergen, ont instauré un dialogue entre l'ancien et le nouveau. Aux yeux de Günter Wagner, le propriétaire des lieux, c'est précisément ce contraste qui confère son inimitable rayonnement à LA MAISON hotel : « La qualité de notre établissement est définie par la tension entre classicisme et esprit contemporain, espace ouvert et sécurité, assurance et retenue. »

C'est ainsi que le palais du 19^e siècle, anciennement Oberverwaltungsgericht (cour d'appel administrative), trouve sa contrepartie, côté nord, avec un bâtiment de trois étages, moderne et minimaliste. Côté sud, la vieille bâtisse est flanquée de l'ancienne maison de gardien, avec son jardin d'hiver surplombant le parc. Un parc aux allures de forêt encadre, à l'arrière, les trois corps de bâtiment, qui revêtent une nouvelle identité en tant qu'ensemble architectural, grâce à la terrasse en travertin.

La distribution des rôles est claire : la villa accueille ses invités en grande dame. « Les travaux de rénovation ont été pharaoniques, bien que la villa ne soit pas classée monument historique ; nous aurions tout aussi bien pu la raser », explique Gergen, l'un des deux architectes en charge du projet. « Mais la solution la plus simple n'est pas toujours la meilleure », affirme Günter Wagner, et Christina Beaumont de résumer : « Un tel projet vit de l'histoire du patrimoine. C'était un défi de taille que de faire renaître le rayonnement de la villa, tout en la développant dans un esprit de retenue. »

La place accueillante devant la villa mène à l'escalier en spirale, ainsi qu'à un auvent à demi arrondi, avec des ornements en verre dans des coloris discrets. « Nous voulions concevoir un extérieur tout en sérénité élégante, pour que l'intérieur puisse être plus coloré », explique Beaumont.



LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 13

INFORMATIONS MÉDIAS

3. Détails 3.4 ARCHITECTURE ET ARCHITECTURE PAYSAGISTE

Dans de nombreux domaines, la matérialité s'allie à l'histoire franco-phile du lieu : dans le socle en grès de la villa, les marches de l'escalier en travertin, la tonalité champagne de la façade ou les tuiles plates de couleur ocre claire, fabriquées tout spécialement pour le projet.

Aux côtés de la villa caractéristique, le bâtiment moderne apparaît tout en retenue, tout en constituant une affirmation d'envergure à la lisière du centre-ville, à la structure très imprégnée du style du 17^{ème} siècle, comme en témoignent les vestiges de l'imposant mur d'enceinte de la forteresse, construit par l'architecte français, Vauban. Pris dans un réseau de persiennes en aluminium, ce cube minimaliste témoigne de son caractère changeant et sévère à la vie au gré des souhaits et des envies des clients. La technique utilisée pour réaliser la façade est une première mondiale. « Nous travaillons avec une tôle d'aluminium cran-tée et perforée, qui s'intègre harmonieusement à son environnement grâce à sa tonalité Eloxal », explique Gergen. Les clients commandent à distance les volets électriques depuis leurs chambres et mettent eux-mêmes en scène le jeu de transparence et d'intimité. L'alternance de lumière et d'ombre, d'ouverture et de fermeture donne un aspect vivant à la sévère façade du bâtiment, avec ses fenêtres en chêne vernis. « L'objectif de notre cabinet est de développer des lieux d'identité et d'interaction au sein de notre société de plus en plus individualisée », déclare Christina Beaumont, pour définir l'objectif de CBAG.studio. Et son partenaire d'ajouter : « Outre l'esthétique poétique et subtile des persiennes en tôle, ces dernières s'inscrivent également dans un contexte régional, puisque la Sarre dispose d'une importante industrie métallurgique. On retrouve toujours de tels points d'ancrage et autres symbioses à LA MAISON hotel. »

Autre leitmotiv du projet, la fusion entre espace intérieur et extérieur. « Il nous tenait à cœur de faire entrer les qualités de l'espace extérieur à l'intérieur, afin de créer un jeu de perspectives réciproque », souligne Beaumont. Le bâtiment moderne, qui donne sur le parc, se distingue ainsi par sa façade de verre et ses fenêtres qui descendent jusqu'au sol dans les chambres côté parc. Le client est comme plongé dans un écran de verdure et jouit d'une impression d'espace immense, empli de lumière. Les espaces gastronomiques, avec leurs passages sans ruptures vers l'extérieur, constituent, eux aussi, une affirmation conceptuelle forte. Le bistrot PASTIS attire les clients avec son jardin d'hiver qui surplombe le parc, et dont les façades de verre peuvent s'ouvrir sur plus de cinq mètres.

« La terrasse est un autre mot-clé de première importance », estime le directeur d'hôtel Alexander Reber, « puisque d'ici les clients peuvent jouir de la vue sur les pelouses du parc et découvrir grâce à un sentier circulaire un bassin féérique. »

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

 Saarland
mit gemeinsamen Chancen



LMAISON

hotel

★★★★S

p. 14

INFORMATIONS MÉDIAS

3. Détails

3.4 ARCHITECTURE ET ARCHITECTURE PAYSAGISTE

Günter Wagner, le propriétaire, considère ce poumon vert comme un formidable atout commercial : « Nous disposons d'une véritable petite merveille de 2365 m² au total. » L'architecture du paysage est le fait de Michael Dane, dont le bureau DANE architecture paysagiste est situé à Weimar. L'arrière du jardin ressemble à une forêt avec ses arbres denses, contrastant avec l'entrée dégagée. « Notre objectif était de créer une unité entre ces deux espaces », dit Dane, qui poursuit en expliquant : « L'unité entre matériaux d'extérieur et plantations ne sert pas uniquement à créer un lien, mais également à mettre en avant l'ancien caractère des espaces extérieurs. » L'entrée, le long du Prälat-Subtil-Ring est d'importance aux yeux de Dane, puisqu'elle remplit une fonction d'accueil pour les clients. C'est pour cela « qu'un tapis de pavés naturels a été spécialement déroulé » au niveau des escaliers qui mènent à l'entrée de l'hôtel, explique l'architecte paysagiste, qui a renforcé l'effet produit à l'entrée, par l'ajout de deux grands platanes, taillés en toit. Beaumont, l'une des architectes du projet, s'en réjouit, « parce qu'en tant que motif typique pour Saarlouis, cela crée un cadre et conduit vers notre escalier à l'intérieur du bâtiment. » Touches de couleur et notes de fragrances ne sont pas en reste. Michael Dane a planté des rosiers grimpants le long de l'enceinte historique et promet pour le printemps des parterres débordants de narcisses et de tulipes.

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 15

INFORMATIONS MÉDIAS

4. Personnalités 4.1 GÜNTER WAGNER

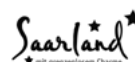
Günter Wagner est le propriétaire, l'investisseur et le gérant de LA MAISON hotel GmbH and Co. KG. Il a grandi à Nonnweiler-Braunshausen, non loin de Saarlouis ; l'hôtel-restaurant tenu par ses parents, tout d'abord pâtisserie en gros, spécialisée plus tard avec succès dans la production de pizzas surgelées, a influencé ses choix de vie. Ce natif de la Sarre dirigea pendant près de trois décennies, aux côtés de sa sœur et de son beau-frère, l'entreprise familiale, de taille moyenne, Wagner Tiefkühlprodukte SARL. En 2005, le groupe alimentaire suisse Nestlé est devenu actionnaire et en 2012, la famille fondatrice s'est retirée, confiant la direction à Nestlé.

Günter Wagner est un découvreur d'opportunités. Le potentiel très particulier de la villa de maître, anciennement Oberverwaltungsgericht, et de sa maison de gardien ne lui a pas échappé. Il a acquis l'ensemble, a fait des plans, engagé des travaux de rénovation et de construction et réalisé le projet sur plus de quatre années, avec pour visée affichée de donner naissance à une maison de qualité, avec une identité et du caractère. « C'est agréable de créer un endroit dans lequel on aimerait soi-même séjourner », dit-il et admet : « Je ne construirai qu'un seul hôtel dans ma vie et ce dernier ne saurait être ailleurs qu'à Saarlouis. » Car l'entrepreneur envisage LA MAISON hotel également comme un hommage à sa patrie sarroise.

4.2 ALEXANDER REBER

Le directeur d'hôtel Alexander Reber dirige les affaires courantes de LA MAISON hotel. Natif de Brunswick, l'homme a connu diverses étapes professionnelles et notamment à Düsseldorf, Berne, Munich et Vienne. Le cuisinier en chef et hôtelier diplômé y a appris à connaître les multiples facettes de la haute gastronomie et hôtellerie : le domaine du Food and Beverage, le développement de concept et de produits, de même que la finance et la direction d'entreprise. Reber a occupé différentes fonctions dirigeantes, notamment au Marriott, et a travaillé en freelance depuis 2010 dans le domaine de l'intérim et du management de projet. Il a encadré divers projets hôteliers dans le domaine du marketing, dans la mise en œuvre de standards, dans la restructuration de processus internes, ainsi que dans le domaine de la direction d'entreprise.

« LA MAISON hotel s'adresse à des clients qui apprécient l'élégance et la décontraction et qui cherchent à vivre dans notre établissement une expérience tout à fait personnelle », dit Alexander Reber, avant de poursuivre : « J'exerce un métier entièrement dédié à la personne, qui, dans son individualité, prime avant tout. Je défends cette position vis-à-vis de nos collaborateurs et de nos clients. »



LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 16

INFORMATIONS MÉDIAS

4. Personnalités 4.3 MARTIN STOPP

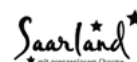
Martin Stopp est le cuisinier en chef de LA MAISON hotel. À la tête d'une équipe d'une quinzaine de personnes, il dirige le bistrot PASTIS, et le jardin PASTIS, respectivement 70 et 60 couverts. Un espace réservé aux banquets, comptant environ 120 couverts, est également de son ressort. Quelques six mois après l'ouverture, sous la houlette du bistrot PASTIS, ce dernier s'est vu récompensé par un Bib Gourmand au Guide Michelin 2016.

Martin Stopp est né au cœur de la gastronomie. Sa famille dirige jusqu'à aujourd'hui le restaurant « Zum Frauenwald » à Schwarzenholz. C'est là que Stopp a grandi. Très tôt, il a su qu'il voulait devenir cuisinier. « C'est auprès du chef étoilé Klaus Erfort que j'ai découvert par la suite tout ce que l'on pouvait faire avec des aliments », se souvient Stopp, conscient de l'influence essentielle de cette école. Martin Stopp a appris son métier auprès d'Erfort, dans le restaurant l'« Orangerie » de Völklingen. Après quelques détours par Zürich, Bâle et Berlin, il est retourné en 2006 à Sarrebruck pour intégrer la pension « GästeHaus Klaus Erfort ». Il a été chef plusieurs années durant du restaurant étoilé de Sarrebruck « Le Noir ». Fort de ces diverses compétences, il entend signer une cuisine témoignant de son admiration pour la cuisine classique française. « Comme base, la meilleure qui soit », affirme-t-il, tout en se réjouissant de l'enrichir par sa créativité et son style tout personnel : « Ce qui me fascine le plus, c'est lorsque je parviens, grâce à un peu d'habileté, à transformer un classique ou simplement un bon produit de base, en quelque chose d'exceptionnel. »

4.4 L'ÉQUIPE CRÉATIVE

Architecture

Christina Beaumont et Achim Gergen sont les maîtres d'œuvre du côté architectonique de LA MAISON hotel. Les architectes de Saarlouis, avec leur cabinet CBAG.studio, sont responsables du projet de construction sur le Prälat-Subtil-Ring, d'une superficie totale de 5000 m². Tous deux ont travaillé dans le cabinet de Rem Koolhaas, à Rotterdam, et de Zaha Hadid, à Londres. À leur retour, Beaumont et Gergen se sont lancés dans leur premier projet en indépendants, en répondant à une commande du théâtre de Baden-Baden, dont ils n'ont cessé de s'occuper jusqu'à aujourd'hui. Ils se sont forgé une solide réputation dans leur ville natale de Saarlouis, grâce à leurs impressionnantes références : en 2012 a été fondé le « Green House », une construction en ossature bois au volume simple, qui s'inspire de la structure des serres que l'on trouve dans la région. Pour ce projet, les deux architectes se sont vus récompensés par le prix Bauherrenpreis 2014 de la chambre des architectes de la Sarre et ils ont été nominés pour le prix DEUBAU 2016. A 40 kilomètres au nord de Saarlouis, se trouve le club de golf « No10 », auquel CBAG.studio a conféré son impressionnante forme organique. En 2014, le Centre Allemand d'Architecture (Deutsche Architektur Zentrum DAZ) à Berlin, a consacré une exposition au CBAG.studio, dans la série « nouveau venu au club ».



LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 17

INFORMATIONS MÉDIAS

4. Personnalités 4.4 L'ÉQUIPE CRÉATIVE

Architecture

Dans LA MAISON hotel, Christina Beaumont et Achim Gergen combinent avec talent et emphase architecture contemporaine et historique. « Nous ne voulions pas nous contenter de poursuivre la construction, mais plutôt créer quelque chose de nouveau et d'original », dit Beaumont.

CBAG.studio – Christina Beaumont | Achim Gergen, Architectes diplômés, Asterstrasse 17, 66740 Saarlouis, www.cbag.tv

4.4 L'ÉQUIPE CRÉATIVE

Architecture paysagiste

Le nom de Michael Dane est lié à une affirmation claire : « Chaque lieu est unique. » Fort de cette conviction, le cabinet d'architecture paysagiste DANE, de Weimar, a conçu pour LA MAISON hotel un authentique refuge de verdure. Michael Dane s'est entouré d'une équipe d'ingénieurs en architecture paysagiste, d'urbanistes et d'architectes, lui permettant d'appréhender tous les aspects de l'aménagement des espaces ouverts. Jusqu'à ce jour, le cabinet d'architecture paysagiste DANE BDLA a mené à bien plus de 330 projets de par le monde.

L'entrée de LA MAISON hotel, longeant le Prälat-Subtil-Ring, a été conçue comme un espace d'accueil urbain. « En outre, le vaste parc aux allures de bois, qui s'étend sur 2365 m², a reçu une allure authentique, avec une terrasse, un sentier circulaire et un bassin féérique », déclare Michael Dane.

Architecture paysagiste DANE BDLA, Michael Dane, Schubertstrasse 6, 99423 Weimar, www.dane-la.de

Architecture d'intérieur

La compétence et la créativité de Nicolay Design, de Stuttgart, sont à l'origine du design intérieur de LA MAISON hotel. L'architecte d'intérieur Birgit Nicolay et son équipe pluridisciplinaire sont forts d'une longue expérience en matière de Corporate Architecture, de Corporate Design, de design d'éclairage et de psychologue environnementale. Les restaurants, les hôtels ou les domaines viticoles sont autant de domaines de prédilection pour Nicolay, qui leur confère une allure fluide, aisément identifiable. Son équipe l'accompagne dans la conception des thèmes, l'aménagement des espaces et le choix des coloris, des éclairages et des matériaux intérieurs, ainsi que sur le plan de l'acoustique des espaces. « Nous avons traduit les idéaux de Günter Wagner jusque dans la troisième dimension – pour créer un profil individuel et authentique, véritable signature de LA MAISON hotel », affirme l'experte en design.

Nicolay Design, Birgit Nicolay, Fuchseckstrasse 7, 70188 Stuttgart, www.nicolay-design.com



LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 18

INFORMATIONS MÉDIAS

4. Personnalités 4.4 L'ÉQUIPE CRÉATIVE

Aménagement d'intérieur

De la recherche et de son aboutissement : le travail de Conni Kotte débute toujours par une idée, à partir de laquelle elle se met en quête de pièces uniques et autres raretés et trouvailles. Originnaire de Hambourg, Kotte aménage les espaces intérieurs, propose des meubles pour les peupler, elle est décoratrice et conteuse – ou un petit peu de tout cela à la fois. Son outil le plus précieux est son instinct, son intuition et son ressenti. Il n'y a guère que de cette façon que naissent des espaces avec du caractère. Des espaces uniques, qui convainquent par leur authenticité.

« La valence est une notion essentielle », affirme Conni Kotte. Forte de cette conviction, elle a conféré aux espaces publics de LA MAISON hotel, tels que le lobby, le bar, la bibliothèque, le salon LOUIS, et LOUIS, un style caractéristique. « J'ai toujours besoin d'un vis-à-vis dans mon travail, c'est ma source d'inspiration », explique Kotte, ravie d'avoir eu l'occasion de se confronter aux thématiques passionnantes rencontrées lors de son travail avec LA MAISON hotel.

Conni Kotte Interior, Bismarckstrasse 103, 20253 Hambourg,
www.connikotte.com

