LA MAISON

hotel

★★★★S

INFORMATIONS MÈDIAS / Contenu

1. DONNÉES
   Chiffres et données

2. RÉSUMÉ
   LA MAISON hotel

3. DÉTAILS
   3.1 Prestations hôtelières
   3.2 Restauration
   3.3 Design & intérieur
   3.4 Architecture et architecture paysagère

4. PERSONNALITÉS
   4.1 Günter Wagner, propriétaire
   4.2 Sebastian Sandor, chef cuisinier
   4.3 Equipe créative

Contact médias

Günter Wagner, LA MAISON hotel
g.wagner@lamaison-hotel.de, +49 (0) 6831 89 440 440

STROMBERGER PR, München
Marius Dorn
Dorn@strombergerpr.de

Informations et visuels en ligne :
www.lamaison-hotel.de

Saarland mit grenzenlosem Charme

EUROPÄISCHER FONDS FÜR REGIONALE ENTWICKLUNG
Investition in Ihre Zukunft

LA MAISON

hotel

★★★★S

p. 2

INFORMATIONS MÈDIAS / Données et Chiffres

Ouverture	Septembre 2015
Exploitant	LA MAISON hotel Gmbh and Co. KG Von-Schütz-Strasse 3 66740 Saarlouis
Propriétaire	Günter Wagner
Chef cuisinier	Sebastian Sandor
Affiliations	Design HotelsTM, Pretty Hotels, Hideaways Hotels
Classification	4 étoiles supérieur
Architecture	CBAG.Studio, architectes membres de la BDA (Fédération des architectes allemands) : Ch. Beaumont, A. Gergen, Sarrelouis/Berlin
Architecture d'intérieur	Nicolay Design, Stuttgart www.nicolay-design.com
Aménagement et mobilier	Aménagement et mobilier Conni Kotte Interior, Hambourg www.connikotte.com
Architecture d'intérieur Maison d'hôtes	CBAG.Studio, architectes membres de la BDA, Sarrelouis/Berlin
Architecture paysagiste	DANE Landschaftsarchitektur BDLA (Fédération des architectes paysagistes allemands), Weimar www.dane-la.de Planungsbüro Stefan Laport www.stefan-laport.de
Corporate Design	Sabine Wilhelm sabine-wilhelm-design.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 Sarrelouis, qui doit son nom à Louis XIV, se marient à un design et un intérieur attrayants. Au total : 50 chambres et suites dans trois bâtiments.
Ensemble hotelier	VILLA HISTORIQUE 2 chambres Villa (39 m²), 3 suites à thèmes (44-50 m²) : Chocolat, Ratatouille & La Maison BÂTIMENT MODERNE 18 chambres avec balcon côté parc (30 m²), 14 chambres côté ville (28 m²) 1 chambre double supérieure (accessible PMR, 43 m²) MAISON D'HÔTES 10 chambres avec balcon (30 m²) 2 suites (36-43 m²) : suite Etoile en RDC avec terrasse, jacuzzi et jardin Suite Conni Kotte au 1er étage avec balcon

Saarland ★ mit grenzenlosem Charme

A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

EUROPÄISCHER FONDS FÜR REGIONALE ENTWICKLUNG
Investition in Ihre Zukunft

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

INFORMATIONS MÈDIAS / Données et Chiffres

Equipement standard des chambres	Wifi gratuit, climatisation, espace de travail, TV, minibar, machine à café Nespresso, coffre-fort, répondeur téléphonique, mood-pad pour différents éclairages d'ambiance.
Prix des chambres	à partir de 135 euros par chambre en usage individuel/nuit, petit-déjeuner inclus.
Parc de l'hôtel	Vaste parc boisé (2 365 m²) avec terrasse, chemin circulaire et „bassin aux fées"
Restauration	Restaurant LOUIS Restaurant situé dans l'ancienne salle d'audience avec terrasse donnant sur le parc Style : chic mais décontracté, élégant mais naturel Cuisine : exigeante, traditionnelle, moderne Distinctions : 2 étoiles au Guide Michelin Allemagne 2023, 3 toques au Gault & Millau 2022, 8 poêles au Gusto 2022 Bistrot PASTIS Bistrot avec jardin d'hiver Style : léger, français, créatif Cuisine : cuisine bistrot traditionnelle française, classiques internationaux, plat du jour le midi Distinction : Bib Gourmand au Guide Michelin 2016 Epicerie fine PASTIS Vente de produits maison et régionaux, recommandations particulières et vins
Conférences/évènements	Bar LOUIS Bibliothèque avec terrasse donnant sur le parc LOUIS Ancienne salle d'audience 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 Salon LOUIS Salle à manger privée au rez-de-chaussée (22 m²) face au bar de l'hôtel Capacité d'accueil : jusqu'à 8 personnes Adapté aux repas d'affaires exclusifs aux ou réunions en petit comité Salle avec vue sur le parc Espace événement au niveau du parc (110 m²), divisible en 2 espaces Capacité d'accueil totale : jusqu'à 60 personnes Capacité d'accueil partielle: 25 personnes par espace Foyer (43 m²) avec cave à vin climatisée, accessible de plain-pied Adapté aux réunions, expositions, évènements privés Salle sous les toits Espace événement au second étage (108 m²) Capacité d'accueil : jusqu'à 70 personnes

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

INFORMATIONS MÈDIAS / Données et Chiffres

Equipement des salles de conférence	Equipement technique de pointe Accès Internet gratuit (Wifi et Ethernet)
Fitness	Dans le bâtiment moderne et la maison d'hôtes : équipement sportif de pointe de la marque 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
Stationnement	Directement devant l'hôtel : 24 places de stationnement, dont 2 stations de recharge électrique et 1 station Tesla Dans le parking privé souterrain de l'hôtel : 15 places, dont 2 stations de recharge électrique et 1 station Tesla 12 euros/jour
Autres services	Service en chambre : Lundi et mardi : 6h30 – 11h00 et 18h00 – 21h30 Du mercredi au dimanche : 6h30 – 14h00 et 18h00 – 21h30 Mise à disposition gratuite en chambre d'une machine à café Nespresso SuitePad dans chaque chambre : guide client numérique avec informations et divertissements (jeux, musique, films) Blanchisserie, service payant Lustreuse-cireuse à chaussures niveau parc Journaux du jour dans le lobby Livraison de journaux du jour en chambre, service payant Navette aéroport, service payant
Distinctions	2016 New York Times : « 8 European Hotels That Feel Like Home. Only Better. » (8 hôtels où l'on se sent comme chez soi. Mais en mieux.) Complexes hôteliers de l'année (Allemagne), top 10 sur 31 participants de toute l'Europe Bocuse D'Or, Martin Stopp, 3ème place 2017 GEO SAISON : « Die 100 schönsten Hotels in Europe » (Les 100 plus beaux hôtels d'Europe) Prix d'architecture de la BDA de la Sarre 2018 Prix de la maîtrise d'ouvrage de la Chambre des architectes de la Sarre 2019 German Design Award Mention spéciale en architecture d'intérieur (Nicolay Design GmbH) et architecture (CBAG.Studio) 2020 Der große Restaurant & Hotelguide : Hôtel-boutique de l'année pour l'Allemagne 2022 Sélection des meilleurs hôtels d'Allemagne du Connoisseur Circle : 3ème place dans la catégorie Hôtel-boutique et Hôtel design

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

Saarland mit grenzenlosem Charme
EUROPÄISCHER FONDS FÜR REGIONALE ENTWICKLUNG
Investition in Ihre Zukunft

Résumé

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 Sarrelouis, LA MAISON hotel vous convie à un rendez-vous à mi-chemin entre tradition et modernité. Réhabilité avec style en complexe hôtelier, l'ancien tribunal administratif supérieur enrichit le paysage urbain de Sarrelouis depuis 2015. La villa rénovée de fond en comble, augmentée d'un bâtiment moderne, d'une maison d'hôtes et d'un parc privé, reflète, à l'extérieur comme à l'intérieur, la culture et l'atmosphère de Sarrelouis : francophile, dans l'air du temps et pleine de charme. Avec ses 50 chambres et suites, ses salles de conférences, son restaurant LOUIS, son bistrot et son épicerie fine PASTIS, cet établissement 4 étoiles supérieur est un hôtel unique en son genre au caractère étonnant.

La bâtisse historique a été agrémentée, côté nord, d'un bâtiment tout en lignes droites et unit désormais le moderne à l'ancien pour créer un ensemble de grande qualité. C'est ainsi que se fait la rencontre entre construction historique et formes modernes. Savoir-faire et ingrédients de premier choix donnent naissance à une cuisine exigeante, la touche francophile laisse place à une culture de bistrot tout en légèreté et le patrimoine végétal se fait architecture paysagère.

Des citations régionales sur la ville de Sarrelouis, qui doit son nom au souverain Louis XIV, se retrouvent ici et là et viennent souligner le design et la proposition culinaire de l'hôtel : tantôt apparentes, tantôt cachées, souvent en clin d'œil et parfois même non conventionnelles, mais toujours consciemment recherchées.

On retrouve cette singularité au sein du restaurant LOUIS : dans l'assiette, le niveau d'exigence est élevé, mais la cuisine reste décontractée. En 2023, le restaurant LOUIS a reçu 2 étoiles au Guide Michelin, puis en 2022, 3 toques au Gault & Millau et 8 poêles au Gusto. Le bistrot PASTIS et son jardin d'hiver distillent l'art de vivre à la française. Cet établissement à l'ambiance légère et décontractée a reçu la distinction Bib Gourmand du Guide Michelin de 2016 à 2020. En 2021, le guide gastronomique allemand Gusto lui a décerné cinq poêles et une flèche bonus. PASTIS abrite également une épicerie fine proposant des mets de la cuisine de l'hôtel confectionnés avec soin.

Günter Wagner, le propriétaire, veut ainsi susciter des rencontres conviviales entre les gens : « Tout le monde est le bienvenu chez nous », déclare l'hôtelier : clients en voyages d'affaires ou en séjours privés, gourmets du monde entier, voisins français et luxembourgeois, et bien entendu, les habitants de Sarrelouis. L'intérieur offre le cadre adéquat à cette ambition et promet élégance chaleureuse, changements de perspectives originaux et détails pleins de caractère. « Chez nous, on change de décor », s'amuse Günter Wagner, en faisant allusion au mobilier standard de bien des établissements. « Que ce soit devant l'escalier sculptural, le jardin d'hiver surplombant le parc, la cave à vin climatisée accessible ou encore les suites à thèmes, nos clients ne manqueront pas d'être surpris », résume le maître des lieux.
Cet aménagement permet à LA MAISON hotel d'être membre de DESIGN HOTELS et de Pretty Hotels, deux partenaires de référence en matière d'architecture, de design et d'esthétique, grâce à leur sélection affûtée d'établissements hôteliers.

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

3. Détails

3.1 PRESTATIONS HÔTELIÈRES

La villa historique entièrement rénovée forme l'entrée de l'ensemble hôtelier pensé et conçu par le CBAG.Studio. Un escalier en spirale à palier intermédiaire mène les clients au rez-de-chaussée surélevé, dans le lobby de l'hôtel, conçu comme un espace communicant : c'est à la réception que sont adressées toutes les requêtes, que sont posées toutes les questions et que les clients sont chaleureusement accueillis. Le lobby est fait de passages fluides, de lieux de rencontres ouvertes et d'espaces plus en retrait. Il mène d'un espace à un autre, tout en donnant le ton en matière d'aménagement : la juxtaposition subtile de matériaux de qualité, de teintes variées, 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 le restaurant LOUIS, décoré de deux étoiles au Guide Michelin Allemagne 2023. Dans cette ancienne salle d'audience, le niveau d'exigence culinaire est élevé, mais l'ambiance reste décontractée. Le lieu se distingue par une impressionnante hauteur sous plafond de presque six mètres, un lustre réinterprété de manière extravagante et un accès direct à la terrasse du parc. À côté, le salon LOUIS sert de salle de dîner privée ou de salle de billard. Son agencement repose sur un mélange de pièces vintage, un intérieur contemporain et des détails raffinés, tels que le papier peint doré effet peau d'anguille. Le bar LOUIS avec sa bibliothèque est propice aux ambiances vivantes et enjouées. Ici, on parle, on rit, on lit ou on travaille, en fonction des envies et du moment de la journée. Ici, la soirée s'installe tout en douceur. Le bar s'anime d'un va-et-vient décontracté et témoigne d'une culture de bar tout en détente, enlevée par un personnel compétent et des boissons de qualité. Des casier à vins réfrigérés structurent l'espace et dans la bibliothèque, cheminée, fauteuils et autres canapés, livres, albums illustrés ou jeux de plateaux assurent une agréable ambiance de salon. Le tout avec une magnifique vue sur le parc.

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, avec 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. On y retrouve une influence française et une ambiance décontractée. La force du bistrot PASTIS réside dans un savant mélange de cuisine créative et d'aménagement original, relevés d'une pointe d'humour : aux murs, des dessins réalisés spécialement pour l'établissement racontent des anecdotes sur Sarrelouis. Le plafond du PASTIS est constellé de casseroles, qui se révèlent être des luminaires suspendus à la charpente apparente. Le jardin d'hiver vitré donne la sensation d'être en plein air, au cœur de la verdure, et permet d'admirer le spectacle de la nature même lorsque les battants vitrés ne sont pas ouverts.

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

3. Détails

C'est un étage plus bas, au rez-de-chaussée, que l'épicerie fine PASTIS a élu domicile : une petite boutique où la tentation est pourtant grande. On y trouve des mets de la cuisine de l'hôtel, des produits faits maison et des offres spéciales.

Après ces étapes gastronomiques, retour dans le lobby de l'hôtel, où l'œil est attiré, sur la gauche, par un impressionnant ouvrage : un escalier en spirale sculptural figurant une interprétation avant-gardiste de ses prédécesseurs classiques. Grâce à l'extraordinaire atmosphère qui s'en dégage, l'escalier 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. À quelques pas seulement de la villa et du bistrot PASTIS se trouve le dernier membre de la famille LA MAISON hotel : la maison d'hôtes, ouverte fin 2019, abrite 10 chambres et deux suites, ainsi qu'une petite salle de sport.

LA MAISON hotel dispose au total de 50 chambres. Deux chambres et trois suites à thèmes se trouvent dans la villa historique, tandis que le bâtiment moderne abrite 33 chambres et la maison d'hôtes 12 chambres intimistes. Multifonctionnalité, bien-être et goût de l'originalité sont partout. Pour autant, les voyageurs peuvent être assurés d'y retrouver les grands standards hôteliers : literie de qualité, espaces de travail fonctionnels, télévision, coffre-fort, répondeur téléphonique, Wifi gratuit, ainsi qu'un minibar avec machine à café Nespresso et une sélection de thés. Le Mood-Pad constitue un excellent plus, avec sa sélection de divers éclairages d'ambiance. Les clients peuvent ainsi définir l'atmosphère de leur chambre, en fonction de leurs goûts et du moment de la journée. Pour les plus sportifs, le bâtiment moderne et la maison d'hôtes accueillent une petite salle de sport.

Les chambres de 30 m² situées dans l'aile récente offrent deux perspectives pleines de charme, entre ville 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 Sarrelouis : des représentations nostalgiques de la ville mises en scène avec créativité, veillent, en tête de lit, sur le sommeil des clients. Les chambres côté parc, avec vue sur la verdure, font la part belle au paysage et célèbrent la nature à travers des grandes fenêtres pleine hauteur et des miroirs.

Le goût de LA MAISON hotel pour la gastronomie se retrouve dans les suites à thèmes de la villa, à travers une interprétation chaleureuse. Les noms des suites donnent le ton : la « Suite Chocolat » ou de la « Suite Ratatouille » sont truffées d'allusions dans les couleurs et l'aménagement. Des accessoires, tels que des ouvrages ou des films sur le même thème, font également partie du décor.

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

3. Détails

Birgit Nicolay a conçu ici un intérieur élégant, qui laisse cependant les clients libres de créer leurs propres associations. Elle s'est donné pour objectif « que l'on se sente 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 à travers un lit à baldaquin ou une baignoire îlot, l'effet de surprise est toujours bienvenu », promet Birgit 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 marque TechnoGym.

La maison d'hôtes est une réinterprétation moderne de la maison d'été nichée au fond du jardin. Le CBAG.Studio, basé à Sarrelouis, était ici en charge de l'architecture, des espaces communs, des chambres de la maison d'hôtes et de la suite Etoile. Christina Beaumont et Achim Gergen ont conçu des chambres avec balcon à l'espace réduit, mais agréable. Ils ont choisi de faire référence à la nature à travers cinq coloris différents : terre, sorbet rose, algue, bleu frais et olive. Ces teintes affirmées créent des ambiances monochromes élégantes dans chacune des chambres de 30 m². À ceci s'ajoutent des contrastes apaisants : un parquet de chêne de grande qualité, des éléments en rotin intemporels, d'impressionnants vitrages de style industriel et des lampes noires. Des plantes viennent apporter à chaque chambre un aspect chaleureux. Les petits jardins suspendus créent une sensation de bien-être naturel, à laquelle contribue également la façade entièrement vitrée. Des salles de bains ouvertes avec douche à l'italienne apportent de la luminosité et le mobilier sur mesure s'intègre aux espaces avec discrétion. Les deux grandes suites de 40 m² complètent à merveille l'offre de la maison d'hôtes : la suite Etoile est la pièce maîtresse du rez-de-chaussée avec sa terrasse privée et son jacuzzi, ainsi que son petit jardin. Au premier étage, la suite Conni Kotte porte le nom et la remarquable signature d'une designer d'intérieur hambourgeoise. Le client pourra y ressentir l'atmosphère voluptueuse amenée par un travail d'artisanat authentique. Des suspensions en verre soufflé au mobilier conçu spécialement pour la chambre : on retrouve dans chaque détail l'amour des pièces de valeur et de qualité.

La villa de LA MAISON hotel dispose 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 décontraction, à mille lieux des salles de conférences habituelles », confie le propriétaire Günter Wagner. Et l'architecte d'intérieur Birgit Nicolay d'ajouter : « Parce qu'il est plus aisé de mener des discussions productives et pérennes 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 parfaitement adaptés aux petites réunions ou aux repas exclusifs. Près du parc, c'est la salle avec vue sur le parc (110 m²) qui se démarque, grâce à ses multiples possibilités et à sa capacité d'accueil allant jusqu'à 70 personnes. Cette pièce éclairée naturellement est divisible en deux espaces distincts et dispose d'un foyer (43 m²) avec une cave à vin climatisée, accessible de plain-pied.

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

Un mur en mosaïque colorée, aux motifs de pétales stylisés, accroche le regard : une sorte d'invitation artistique à profiter de l'accès direct sur le parc pour une pause en plein air. Au second étage, sous la charpente rénovée avec goût par CBAG.studio, la salle sous les toits (108 m²) est entièrement baignée de lumière et charme le visiteur par son ambiance de loft décontractée. Jusqu'à 100 personnes peuvent y trouver place.
« Outre les conférences, cette salle est parfaitement adaptée à des présentations de produits, des expositions ou des évènements privés », explique Günter Wagner et résume ensuite : « Toutes les salles sont équipées d'un matériel technique de pointe, d'un accès wifi gratuit, de diverses sortes d'assises, le tout dans un cadre particulièrement esthétique. Nous proposons en outre différents forfaits en fonction du type de réunion. »

3. Détails

3.2 RESTAURATION
Le côté gourmet de LA MAISON hotel est très prononcé, l'établissement cultivant la joie de vivre dans la plus pure tradition régionale : « Sarre et bonne chaire ne vont pas l'un sans l'autre », s'amuse Günter Wagner, le propriétaire. L'influence de la France voisine sur le concept gastronomique de l'établissement est manifeste. Dans les cuisines de l'hôtel, on cultive le « savoir-vivre », on s'inspire de la cuisine française classique et on ne transige pas sur la qualité. Günter Wagner tient tout particulièrement à ce que LA MAISON hotel soit également synonyme de joie de vivre sur le plan culinaire. « Nous voulons montrer que notre cuisine est variée et qu'un restaurant gastronomique n'est pas forcément guindé.
Le restaurant LOUIS propose donc une cuisine raffinée, tout en gardant une ambiance décontractée. Le LOUIS est chic, mais familier. Cet établissement de 24 couverts sert des mets gastronomiques dans une atmosphère simple. En 2022, le restaurant a reçu 3 toques au Gault & Millau, ainsi que 8 poêles au guide allemand Gusto. Le guide Michelin Allemagne lui a également décerné 2 étoiles en 2023. Le chef Sebastian Sandor a occupé de nombreux hauts postes dans des maisons étoilées en Allemagne et à l'étranger. Fort d'une large expérience et d'un esprit d'équipe prononcé, ce cuisiner engagé apporte des touches françaises, asiatiques et nordiques dans l'établissement de Sarrelouis. La signature culinaire du chef Sandor propose aux convives une cuisine moderne, sincère et de saison, composée à partir de produits bruts de qualité et donnant la même importance aux produits d'origine animale qu'aux produits végétariens. « Pour moi, les légumes sont bien plus qu'un accompagnement et ils jouent un rôle central dans mes plats. » Le chef sert ainsi des créations raffinés et originales à base de légumes, mettant à l'honneur des ingrédients peu utilisés, comme la tige du chou de Bruxelles ou le céleri-rave.

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

3. Détails

3.2 RESTAURATION

Le bistrot PASTIS distille un art de vivre à la française. Cet établissement à l'ambiance légère et décontracté a reçu la distinction Bib Gourmand du Guide Michelin de 2016 à 2020. L'épicerie fine PASTIS propose d'excellents produits maison. Günter Wagner tient beaucoup à ce duo, « qui confère une âme culinaire à LA MAISON hotel et favorise les rencontres entre les gens. » Quiconque passe faire un tour au bistrot PASTIS troque sa routine quotidienne contre un moment gourmand, loin de toute contrainte et convention. L'atmosphère y est parfois très animée, les clients s'y installent les uns à côté des autres avec décontraction et les enfants ont leur propre carte, avec leurs plats préférés. La cuisine servie au PASTIS ose la simplicité, dans le meilleur sens du terme ! Sans chichis, avec des produits de la région proche et élargie, qui sont autant de classiques reconnus : tartes flambées, soupe de poisson, coq au vin rouge, artichaut vinaigrette et le fameux King Louis Burger. On y retrouve évidemment des desserts incontournables comme la crêpe suzette ou la crème brûlée. Petit en-cas, plat du jour à midi ou grand dîner, les plats du PASTIS vont droit au but : le plaisir avant tout !

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

3. Détails

3.3 DESIGN ET INTÉRIEUR

Le design de LA MAISON hotel reflète la culture et l'atmosphère de Sarrelouis. Ambiance francophile et esprit urbain contemporain forment une expérience globale. L'objectif est d'inspirer aux clients un sentiment de bien-être intuitif. Les ingrédients pour y parvenir : un intérieur recherché, le sens des couleurs et de la lumière, l'attention aux détails de caractère, un décor harmonieux, mais agréablement surprenant, un ensemble cohérent, mais qui ose la singularité, « parce que LA MAISON hotel ne représente pas une unité de style, mais bien plutôt une expression personnelle », résume Günter Wagner, le propriétaire.

C'est avant tout le studio Nicolay Design, basé à 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 ostentatoire, mais plutôt dans la 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 pour décrire leur collaboration. Elle souligne ensuite : « C'est ainsi que l'on finit par créer une atmosphère représentative, mais avant tout un climat intimiste. »

Cette atmosphère se nourrit également de pièces singulières qui osent s'afficher, comme ce tambour de porte, à l'entrée, habillé de tissus d'un vert éclatant par Conni Kote, un splendide tapis, un mur de cadres ou des pieds de lampe argentés en forme d'ananas coiffés d'abat-jours dans la partie bar. « On peut se permettre quelques clins d'œil et quelques touches rock n'roll », déclare Conni Kotte en évoquant son travail, et d'expliquer en souriant : « Pour moi, un sac à main n'a pas besoin de s'accorder ton sur ton avec un tailleur ! » L'architecte d'intérieur hambourgeoise aime 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. »

Birgit Nicolay explique cette ligne esthétique, qui s'étire comme un fil rouge à travers tout l'établissement : « Nous avons utilisé les trois thèmes - Sarrelouis, la gastronomie et le parc - comme des leitmotivs et nous les avons ensuite décliné à différents niveaux. » Cette démarche correspond tout à fait à l'intention de leur maître d'ouvrage, 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 toujours du code génétique d'un bâtiment dont l'histoire mérite d'être mise en avant », explique Birgit Nicolay pour décrire l'origine de son travail.

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

3. Détails

3.3 DESIGN ET INTÉRIEUR

Des citations choisies renvoyant à Louis XIV, qui a donné son nom à la ville de Sarrelouis, accompagnent ça et là le design et la proposition culinaire de l'hôtel, tantôt apparentes, tantôt cachées, mais toujours en clin d'œil et parfois même non conventionnelles. « Des éléments de mémoire ont été créés en divers endroits de la maison », explique Birgit Nicolay, qui a notamment effectué des recherches à cet effet dans les archives de la ville. C'est ainsi que de vieux croquis de l'ancienne forteresse de Sarrelouis, avec sa construction hexagonale typique, revêtent une esthétique nouvelle sous forme d'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 pourquoi 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 pour créer un jeu d'illusion en l'associant à des miroirs. Pour les architectes de CBAG.studio basés à Sarrelouis, le thème de la lumière est tout aussi primordial. « LA MAISON hotel se distingue par ses fenêtres pleine hauteur, ses façades entièrement vitrées et son jeu de semi-transparence », dit Christina Beaumont.

Elégance textile et atmosphère cosy dominent aux côtés de ces signes distinctifs. Le choix des couleurs dans les espaces communs témoigne d'une certaine audace. Le lobby, le bar et la bibliothèque sont conçus comme un espace continu, ce qui n'empêche pas chacun de ces éléments 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 Conni Kotte. L'experte en aménagement intérieur hambourgeoise a contribué au projet par une sélection de pièces choisies uniques, de pièces vintage et d'objets spécialement conçus pour le projet, comme ce paravent à cinq panneaux recouvert de papier peint qui attire tous les regards ou encore les petites tables d'appoint qui s'intègrent de façon fonctionnelle et esthétique dans l'espace. Deux fauteuils bergère sont disposés de part et d'autre d'un large canapé, et se combinent avec d'extraordinaires luminaires dans le style mid-century. « À l'origine de mon travail, il y a une idée », déclare Conni Kotte pour expliquer sa façon de procéder. « Ensuite, 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 crée un sentiment de bien-être est permis. »

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

3. Détails

3.3 DESIGN ET INTÉRIEUR
Les contrastes participent à ce sentiment de bien-être. De surprenantes ruptures de styles 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 intéressant de réorienter les attentes, plutôt que de se contenter d'y répondre. » Les contrastes apportent un supplément d'âme et c'est ainsi que le luminaire moderne de Nicolay, une commande spéciale réalisée en Italie, composée de bras entrecroisés et de multiples abat-jours, flotte dans la pièce, accrochée à un plafond de près de six mètres de hauteur. Pour en parfaire l'effet, Conni Kotte a, quant à elle, ajouté de vieilles appliques de cinéma pour apporter d'autres accents lumineux.

3.4 ARCHITECTURE ET ARCHITECTURE PAYSAGISTE
Conserver, développer et rénover : LA MAISON hotel est synonyme d'une architecture haut de gamme et privilégie l'aspect local. Le CBAG. studio de Sarrelouis est à l'origine de cet ambitieux projet de construction couvrant une surface totale de 5000 m², qui lui a valu le prix d'architecture de la BDA de la Sarre en 2017. Le cabinet a également été en charge de la conception de l'extension dans laquelle se trouve la maison d'hôtes inaugurée en novembre 2019. Les deux architectes membres de la fédération allemande des architectes (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 aura à LA MAISON hotel : « La qualité de notre établissement est définie par la tension entre classicisme et esprit contemporain, espace ouvert et climat intimiste, assurance et retenue. »
C'est ainsi que le palais du 19ème siècle, anciennement tribunal administratif supérieur, contraste avec un bâtiment de trois étages, moderne et minimaliste, situé côté nord. Côté sud, la vieille bâtisse est flanquée de l'ancienne maison de gardien, avec son jardin d'hiver surplombant le parc. Un parc boisé 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 telle une 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 choisir de la raser », explique Achim 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 redonner son éclat à la villa, tout en la développant dans un esprit de retenue. »
Le parvis accueillant qui s'étend 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 Christina Beaumont.

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

3. Détails

3.4 ARCHITECTURE ET ARCHITECTURE PAYSAGÈRE
En de nombreux endroits, la matière rencontre l'histoire francophile du lieu : dans le soubassement en grès de la villa, les marches de l'escalier en travertin, la teinte claire couleur champagne de la façade ou les tuiles alsaciennes de couleur ocre claire, fabriquées tout spécialement pour le projet.

A côté de la villa si caractéristique, le bâtiment moderne et la maison d'hôtes apparaissent tout en retenue. La façade de la maison d'hôtes se distingue par son bardage en bois et s'intègre parfaitement au parc qui l'entoure. On observe une note plus brute avec les éléments en acier corten à l'entrée du bâtiment, déjà présents sur la maison principale historique de 1914 et son annexe. Habillée d'un revêtement à effet maillage composé de panneaux en aluminium perforés, cette extension minimaliste dévoile un visage changeant qui s'anime au gré des besoins des clients. « Nous avons travaillé ici avec de la tôle d'aluminium crantée et perforée qui s'intègre harmonieusement à son environnement avec sa teinte Eloxal », explique Achim Gergen. Les clients commandent à distance les volets électriques depuis leurs chambres et composent eux-mêmes 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'ambition de CBAG.studio. Et son partenaire d'ajouter : « Outre l'esthétique poétique et subtile des volets en tôle, ces derniers s'inscrivent également dans un contexte régional, puisque la Sarre dispose d'une importante industrie métallurgique. Ce genre de points d'ancrage ou de symbiose est récurrent 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 réciproques », souligne Christina Beaumont. La maison d'hôtes, qui donne sur le parc, se distingue ainsi par sa façade de verre et ses fenêtres pleine hauteur. Le client est comme plongé dans un écrin 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 parois vitrées peuvent s'ouvrir sur plus de cinq mètres.

« La terrasse est un autre élément de première importance », estime Günter Wagner, « puisque d'ici, les clients peuvent jouir de la vue sur les pelouses du parc et découvrir notre „bassin aux fées" en empruntant le chemin circulaire. »

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

3. Détails

3.4 ARCHITECTURE ET ARCHITECTURE PAYSAGÈRE
Günter Wagner, le propriétaire, considère ce poumon vert comme un formidable atout commercial : « Nous disposons d'un véritable joyau de 2 365 m² au total. » L'architecture paysagère est l'œuvre de Michael Dane, dont le bureau DANE Landschaftsarchitektur BLDA est situé à Weimar. L'arrière du jardin ressemble à une forêt avec ses arbres denses, contrastant avec son entrée dégagée. « Notre objectif était de créer une unité entre ces deux espaces », dit Michael Dane, qui poursuit : « 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 longeant le Prälat-Subtil-Ring est essentielle aux yeux de Michael 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 tonnelle. Christina Beaumont, l'une des architectes du projet, s'en réjouit, « car ce motif typique de Sarrelouis crée un cadre et conduit vers notre escalier à l'intérieur du bâtiment. »

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

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 grandit à Nonnweiler-Braunshausen, non loin de Sarrelouis. Son parcours de vie est marqué par l'hôtel-restaurant de ses parents, qui furent d'abord grossistes en rôtisserie, puis qui se tournèrent avec succès vers la production de pizzas surgelées. Ce natif de la Sarre dirige pendant près de trois décennies, aux côtés de sa sœur et de son beau-frère, l'entreprise familiale de taille moyenne Wagner Tiefkühlprodukte GmbH. En 2005, le groupe alimentaire suisse Nestlé devient actionnaire et en 2012, la famille fondatrice se retire, confiant la direction à Nestlé.

Günter Wagner sait saisir les opportunités. Le potentiel très particulier de la villa de maître, anciennement tribunal administratif supérieur, et de sa maison de gardien ne lui a pas échappé. Il a acheté l'ensemble, fait des plans, engagé des travaux de rénovation et de construction et réalisé ce projet sur plus de quatre années, avec pour ambition affichée de donner naissance à une maison de qualité, avec une identité et du caractère. « C'est un plaisir de créer un endroit dans lequel on aimerait soi-même séjourner », dit-il avant de reconnaître : « Je ne construirai qu'un seul hôtel dans ma vie et il ne pouvait se trouver ailleurs qu'à Sarrelouis. » Car pour l'entrepreneur, LA MAISON hotel est aussi un hommage à sa patrie sarroise.

4.2 SEBASTAN SANDOR
Sebastian Sandor est le chef des cuisines de LA MAISON hotel. À la tête d'une brigade de 15 personnes, il dirige le bistrot PASTIS, plusieurs fois lauréat du Bib Gourmand, et le restaurant LOUIS, décoré de 2 étoiles au Guide Michelin Allemagne en 2023. Il est également en charge d'un espace réservé aux banquets d'environ 120 couverts.
Sebastian Sandor a occupé de nombreux hauts postes dans des maisons étoilées en Allemagne et à l'étranger, au Schlosshotel Friedrichsruhe** à Friedrichsruhe, au Hotel Restaurant Stolz* à Plön, au Hotel Restaurant Spa Rosengarten Simon Taxacher** ou au Rüssels Landhaus* à Naurath. Ce professionnel de la cuisine n'a de cesse d'étendre sa précieuse expérience.
Son séjour au Japon lors de ses stages au Narisawa** à Tokyo et au Kichisen*** à Kyoto ont durablement marqué le chef Sandor.
De 2016 à 2018, il intègre le Pastorale**, en Belgique, d'abord en tant que sous-chef, puis en tant que chef exécutif. Sebastian Sandor apprendra également de son expérience en tant qu'indépendant en Belgique : il est chef de cuisine et propriétaire du Heritage, à Gand, de 2018 à 2021.
La signature culinaire du chef Sandor propose aux convives une cuisine moderne, sincère et de saison, composée à partir de produits bruts de qualité et donnant la même importance aux produits d'origine animale qu'aux produits végétariens. « Pour moi, les légumes sont bien plus qu'un accompagnement et ils jouent un rôle central dans mes plats. » Le chef sert ainsi des créations raffinés et originales à base de légumes, mettant à l'honneur des ingrédients peu utilisés, comme la tige du chou de Bruxelles ou le céleri-rave.

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

4. Personnalités

4.3 L'ÉQUIPE CRÉATIVE

Architecture

C'est à Christina Beaumont et Achim Gergen que l'on doit l'aspect architectural de LA MAISON hotel. Les architectes de Sarrelouis, avec leur cabinet CBAG.studio, sont les auteurs de ce projet de construction d'une superficie totale de 5 000 m², situé sur le Prälat-Subtil-Ring, qui leur a valu le prix d'architecture de la BDA de la Sarre en 2017. Le cabinet a également été en charge de la conception de l'extension dans laquelle se trouve la maison d'hôtes inaugurée en novembre 2019.
Les deux architectes ont conçu l'architecture des espaces communs, des chambres de la maison d'hôtes et de la suite Etoile. Tous deux ont travaillé dans les cabinets de Rem Koolhaas, à Rotterdam, et de Zaha Hadid, à Londres. À leur retour, Christina Beaumont et Achim Gergen se sont lancés dans leur premier projet en indépendants, en répondant à une commande du théâtre de Baden-Baden, dont ils continuent de s'occuper jusqu'à aujourd'hui. Ils se sont forgés une solide réputation dans leur ville natale de Sarrelouis grâce à leurs impressionnantes références : en 2012, ils créent la « Green House », une construction en ossature bois aux volumes simples, 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 nommés pour le prix DEUBAU 2016. A 40 kilomètres au nord de Sarrelouis, 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) de Berlin a consacré une exposition au CBAG.studio, dans la catégorie « nouveaux talents ».

Chez LA MAISON hotel, Christina Beaumont et Achim Gergen combinent avec talent et sensibilité des architectures contemporaine et historique. « Nous ne voulions pas nous contenter de faire une extension, mais plutôt créer quelque chose de nouveau et de singulier », explique Christina Beaumont.

CBAG.studio –
Christina Beaumont et Achim Gergen, Architectes membres du BDA,
Asterstrasse 17, 66740 Saarlouis, www.cbag.tv

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

4. Personnalités

4.3 L'ÉQUIPE CRÉATIVE

Architecture paysagère

Pour Michael Dane, une chose est sûre : « Chaque lieu est unique. » Fort de cette conviction, le cabinet d'architecture paysagiste DANE, basé à Weimar, a conçu pour LA MAISON hotel un écrin de verdure authentique. Michael Dane s'est entouré d'une équipe d'ingénieurs paysagistes, d'urbanistes et d'architectes, couvrant tous les aspects de l'aménagement des espaces extérieurs. Jusqu'à ce jour, le cabinet d'architecture paysagère 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 boisé de 2 365 m² dégage une allure authentique, avec sa terrasse, son chemin circulaire et son „bassin aux fées“ », déclare Michael Dane.

DANE Landschaftsarchitektur BDLA, Michael Dane, Schubertstrasse 6, 99423 Weimar, www.dane-la.de
Planungsbüro Stefan Laport, Landschaftsarchitektur, Hauptstraße 14, 66484 Battweiler
www.stefan-laport.de

Architecture d'intérieur

La compétence et la créativité de Nicolay Design, basé à Stuttgart, sont à l'origine du design intérieur de LA MAISON hotel. L'architecte d'intérieur Birgit Nicolay et son équipe pluridisciplinaire jouissent d'une longue expérience en matière de corporate architecture, de corporate design, de design d'éclairage et de psychologie de l'espace. Les restaurants, les hôtels ou les domaines viticoles sont autant de domaines de prédilection pour Birgit 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 transposé les valeurs de Günter Wagner dans trois dimensions, pour créer une identité singulière 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

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

4. Personnalités

4.3 L'ÉQUIPE CRÉATIVE

Aménagement d'intérieur

Le travail de Conni Kotte débute toujours par une idée, à partir de laquelle elle se met en quête de pièces uniques et autres trouvailles pour créer un ouvrage singulier : voici la conception du design de Conni Kotte. Forte d'une brillante carrière de cheffe décoratrice dans le milieu du cinéma, elle s'impose grâce à ses outils les plus précieux : le ressenti et l'intuition. Il n'y a guère que de cette façon que naissent des espaces avec du caractère. Des espaces uniques qui convainquent par leur authenticité. C'est forte de cette conviction qu'elle a conféré aux espaces communs de LA MAISON hotel, tels que le lobby, le bar, la bibliothèque, le restaurant LOUIS et le salon LOUIS, un style caractéristique.

« La valeur est une notion essentielle », affirme Conni Kotte. Forte de cette conviction, elle a conféré aux espaces communs de LA MAISON hotel, tels que le lobby, le bar, la bibliothèque, le restaurant LOUIS, et le salon LOUIS, mais aussi à la suite Conni Kotte, un style caractéristique. « J'ai toujours besoin d'un vis-à-vis dans mon travail, c'est ma source d'inspiration », explique-t-elle, 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

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