



Ab Herbst wird aus dem ehemaligen Gerichtssaal das Gourmet-Restaurant Louis.



Ein Klassiker der französischen Küche: die Marseiller Fischsuppe „Bouillabaisse“ mit Muscheln, Meeresfrüchten, Sauce Rouille und Knoblauchbrot.

LA MAISON HOTEL

## VINTAGE FLAIR und Gourmandise

In direkter Nähe zur Innenstadt von Saarlouis lädt La Maison Hotel zu einem Rendezvous zwischen Tradition und Moderne ein. Das ehemalige Oberverwaltungsgericht feiert als gastliches Haus ein stilvolles Comeback und bereichert mit frischem Gesicht das Stadtbild.

Die kernsanierte Villa mit modernem Anbau und eigener, 5000 Quadratmeter umfassender Parkanlage spiegelt außen wie innen Kultur und Lebensgefühl von Saarlouis wider: zeitgemäß frankophil und reizvoll zu einem Gesamterlebnis inszeniert. Die Zutaten dafür: ausgesuchtes Interieur, das Gespür für Licht und Farben, der Blick für Details mit Objektcharakter. „Denn La Maison Hotel ist nie Einheitsstil, sondern ein sehr persönlicher Ausdruck“, resümiert Eigentümer Günter

Wagner. Federführend verantwortlich für diesen Ausdruck des Interieurs ist Nicolay Design aus Stuttgart. Birgit Nicolay und ihr Team haben Räume entwickelt, die zum Entdecken einladen. Ergänzend dazu prägt Conni Kotte Interior aus Hamburg die Einrichtung und das Mobiliar in den öffentlichen Bereichen. „Final entsteht eine Atmosphäre, die repräsentativ ist, aber vor allem ein Klima der Geborgenheit schafft“, hält Conni Kotte fest. Dieses Klima lebt auch von besonderen Stücken,

die sich was trauen. Das können Vintage-Möbel sein, Lampen, Exponate oder Skulpturen wie das Bronze-Schwein im Foyer.

La Maison Hotel verfügt insgesamt über 38 Zimmer und Suiten. 33 Rückzugsorte liegen im Neubau, zwei Villen-Zimmer und drei Themen-Suiten befinden sich in der Villa. Mal mit Stadtblick, mal zur Parkseite gelegen. Aspekte wie Multifunktionalität, Wohlbefinden und Freude an Originalität zeigen sich in sämtlichen Quartieren. Alle weisen einen hohen Ausstattungskomfort auf. „Ein schönes Extra ist unser Mood-Pad mit einer Auswahl verschiedener Lichtstimmungen“, sagt Hoteldirektor Alexander Reber. „Damit können die Gäste je nach Vorliebe und Tageszeit die Atmosphäre individuell bestimmen. Lust auf Leben und Genuss kultiviert die gastronomische Seite des Vier-Sterne-Superior Hotels. Es geht um „Savoir-vivre“, um die Anlehnung an die klassisch französische Küche und um kompromisslose Qualität. Aus besten Zutaten und Können entsteht eine anspruchsvolle Cuisine, serviert im Pastis Bistro mit Wintergarten. Französische Lebensart – leger, ungezwungen und ausgezeichnet mit dem Bib Gourmand im Guide Michelin 2016. Im dazugehörigen Feinkostladen gibt es Köstlichkeiten aus der Hotelküche, Feines aus der Region und frisches, original französisches Brot. Küchenchef Martin Stopp, der maßgeb-

lich durch seine Erfahrungen in der Sternegastronomie bei Klaus Erfort und Jens Jakob geprägt wurde: „Ein Gericht ist nur dann gut, wenn man es mit Herz und Verstand zubereitet.“ Im ehemaligen Gerichtssaal der Villa wird ab Herbst dieses Jahres das Gourmet-Restaurant „Louis“ eröffnet. Dort wird Martin Stopp dann sein ganzes Können ausspielen dürfen. Eigentümer Günter Wagner: „Wir sind ein Haus für Business- und Individualreisende, internationale Feinschmecker, die französischen und luxemburgischen Nachbarn und natürlich für die Saarlouiser. Und wir sind unkonventionell – das zeichnet uns aus.“ ■



Auge um Auge mit der Natur. Einschlafen und aufwachen mit grünen Blicken, mitten in der Stadt: die Parkseite Zimmer.



Inhaber: Günter Wagner  
 Direktor: Alexander Reber  
 Prälat-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis  
 Telefon: 0 68 31/ 89 44 04 40  
 Telefax: 0 68 31/ 89 44 04 44, info@  
 lamaison-hotel.de, www.lamaison-hotel.de  
 Öffnungszeiten Pastis Bistro: durchgehend  
 11.30 – 22.00 Uhr, Ruhetag: Montag,  
 Übernachtungspreise: DZ ab 120 Euro inkl.  
 Frühstück, Kreditkarten: American Express,  
 Diners Club, Mastercard, Visa, EC