



DOSSIER DE PRESSE
La Cheneaudière ****
Colroy-la-Roche – Alsace



- 32 chambres, junior-suites ou suites ouvertes sur la nature.
- Une table renommée qui met à l'honneur les produits locaux et le « fait maison ».
- Une superbe piscine intérieure chauffée ouverte sur la nature environnante, et des soins bien-être.
- L'hospitalité chaleureuse des gens de la vallée de la Bruche, dans une Alsace atypique qui échappe aux clichés.
- Un havre de paix dans un site préservé et enchanteur, à la fois tout près de sites touristiques incontournables et idéalement situé « au cœur de l'Europe ».
- L'établissement a remporté le prix du **Meilleur Hôtel** dans le cadre des **Trophées de la clientèle des hôtels 4 & 5 étoiles** durant 2 années consécutives, en 2011 et en 2012 ainsi que celui du **Meilleur Accueil** en 2012, a été classé 2^{ème} meilleur Hôtel en France dans la catégorie Luxe du **Travellers' Choice 2012** de TripAdvisor et a décroché la 3^{ème} place du meilleur hôtel en France du **Travellers' Choice 2013**.

Entre Strasbourg et Colmar, non loin de la célèbre route de vins, voici une maison de famille chaleureuse où Mireille François et Nicolas Decker sont heureux d'accueillir leurs hôtes pour leur faire vivre d'heureux moments.

Contacts Presse : Maryse Masse et Pascaline Le Gal

Maryse Masse Communication

243 bis, bd Pereire - 75017 Paris

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468

E-mail : contact@marysemasse.com

L'Alsace version charme et bonheur

Aux confins de l'Alsace et des Vosges, La Cheneaudière est située à Colroy-la Roche, un village calme et paisible, en vallée de la Bruche, à 530 m d'altitude.

Au XVIII^e siècle, Colroy-la-Roche était allemande et s'appelait Koenigsberg, ce qui signifiait « la colline du roi ». Devenue française, la commune a gardé son caractère majestueux, entourée de forêts, dans un paysage de vallons où l'on respire « l'air le plus pur du monde ».

En 1973, sur le lieu dit « pré des Cheneaux » Arlette et Marcel François bâtissent la Cheneaudière.

A l'ouverture, en juillet 1974, Arlette, Marcel et leurs filles Mireille et Fabienne accueillent leurs premiers clients. Avec ses 7 chambres et son restaurant gastronomique l'hôtel intègre la prestigieuse association des Relais & Châteaux dès la fin de cette même année.

La maison s'agrandit au fil des ans pour proposer aujourd'hui 32 chambres et suites.

La Cheneaudière, c'est une histoire de famille, aux mains de la deuxième et troisième génération. Mireille François et son fils Nicolas Decker en sont aujourd'hui les propriétaires dirigeants.

Un hôtel ... et un art de vivre ...



Mireille François et son fils Nicolas Decker

Nicolas a donné un coup de jeune à la Cheneaudière en gardant les valeurs de cette maison de famille où l'esprit de l'accueil est de chouchouter le client, le servir avec gentillesse, professionnalisme et simplicité, même si « faire simple, c'est parfois compliqué »...

Il prône le luxe version charme, celui qui fait rêver, pas celui qui fait peur...

Une équipe aux petits soins, attentive aux moindres plaisirs des ses hôtes pour un séjour inoubliable.

Mireille et Nicolas ont aussi un grand sens du bien-être du personnel qui exerce son métier avec cœur et engagement.

Ils peuvent compter sur l'implication sans faille de Jean-René Grau, directeur général adjoint, fidèle à la maison depuis 2000.

32 Chambres, junior-suites et suites avec vue sur la nature, la forêt, le jardin...

Nombreuses sont les chambres possédant une terrasse couverte avec une vue sur le village de Colroy ainsi que sur les immenses étendues de forêts qui boisent les collines voisines.

Chaque chambre a un caractère vraiment particulier selon son architecture, ses matériaux, son décor ou son emplacement.

« Les Mansardes » (26 m²), au charme douillet et « Les Piscines » (Frênes et Fougères de 32 m²) s'ouvrent sur la forêt ou la nature.

Les 20 chambres doubles « Les Terrasses » (33 m²), orientées sud ou ouest, ont des salles de bain spacieuses et de larges baies vitrées qui s'ouvrent sur le jardin aromatique et le village en contrebas. Elles sont dotées de beaux dressings et disposent d'un mobilier de style (cerisier clair ou merisier) capitonné de tissus colorés et gais. Un papier peint recouvrant tout un pan de mur et reproduisant des toiles de Marcel François a été installé dans certaines chambres.

Très confortables lits king size et salles de bain spacieuses avec douches à l'italienne.



Les chambres « Les Terrasses » ont vue sur la vallée et le village

Les « Junior-Suites » (Alisiers, Bruyères, Eglantines ou Capucines) offrent des espaces de vie de 45 à 55 m².

Les boiseries anciennes et les tissus tendus donnent un côté très cosu et chaleureux.

Le mobilier de style a été chiné ou fabriqué par un menuisier de la région.

La junior-suite Eglantines, à l'extérieur du bâtiment principal, est dans un esprit très boisé, style autrichien.

Certaines de ces chambres ont des salles de bain originales : en marbre de Carrare pour Bruyères ou une immense baignoire ronde et dorée, très baroque, pour Capucines.

Les suites : idéales pour venir en famille !

La Chênearaie (70 m²) propose une grande chambre double avec salon indépendant et une grande salle de bain balnéo douche en ardoise avec une baignoire de la gamme œuf de chez Alessi.

Les Mélèzes (68 m²) est dans la dépendance.

L'esprit est très rustique, voire autrichien, avec beaucoup de boiseries et une partie salon avec un poêle en faïence. Partie duplex avec 2 lits à l'étage. Salon vidéo pour les enfants.

Quant à Aubépines (70 m²), c'est un loft avec une très grande salle de bain en marbre de Carrare et une chambre indépendante avec deux lits, de très belles boiseries et un tissu tendu rouge et blanc qui donnent beaucoup de chaleur à la pièce.



Suite Aubépines

Séminaires

La Cheneaudière est un endroit unique dans une nature propice à la concentration et à la réflexion pour des réunions de travail.

Véranda-séminaire de 200 m² modulable inondée de lumière pour du calme et de la sérénité.

Equipements : wifi gratuit, écrans motorisés, tél direct, vidéoprojecteur.



De nombreuses activités proposées : baptême de l'air en hélicoptère au départ de l'hôtel, chasse au trésor, course d'orientation au GPS, pêche à la mouche, soirée œnologique et dégustation de vins à l'aveugle avec le sommelier Rodrigue Palvadeau.

Le Restaurant « Les Princes de Salm »

Son nom fait référence à la principauté de Salm qui, au XVIII^e siècle, formait une enclave germanique entre le duché de Lorraine, dépendant de l'Empire, et l'Alsace, partiellement occupée par la France.



De brun, d'ocre, de beige et de crème, les couleurs de l'une des deux salles sont douces et harmonieuses.

Lumière tamisée, chandeliers et candélabres, nappage tissé dans les Vosges, couverts en argent, verres en cristal, assiettes de présentation Versace (les Trésors de la Mer), petites assiettes Anne Ehret (créatrice de porcelaine basée en Alsace).

Service sous cloche, découpages et gestes techniques en salle, desserte style Empire contribuent à l'élégance d'un service à la française qui mêle raffinement et décontraction, sous la houlette de Linda Ceconato (fidèle de la maison depuis près de 20 ans) et Arnaud Rondio, responsables de salle.

Quant au sommelier, Rodrigue Palvadeau, il vient d'intégrer l'équipe, à l'automne 2011, après 10 ans d'expérience au restaurant Anne de Bretagne, double étoilé Michelin à la Plaine sur Mer.

La deuxième salle de restaurant est lumineuse et mêle les tonalités blanches, taupes et bleues.

Au plafond on trouve des pochoirs signés de Marcel François, créateur des lieux.

Ils représentent des feuilles de chêne et des arbres, toujours en rappel à l'environnement direct.

Aux murs, des tableaux de la collection de Marcel François.

Les fauteuils des deux salles ont été imaginés par Nicolas Decker, dessinés et créés spécialement pour la Cheneaudière, pour un maximum de confort.



Roger Bouhassoun et Daniel Stein, artisans du « tout fait maison »



Les deux chefs de la Cheneaudière sont d'ardents défenseurs du goût.

Ils ont la chance de disposer d'un terroir riche et varié comme source d'inspiration, et travaillent avec des artisans et producteurs de la région qui, comme eux, ont la passion de leur métier.

Les deux chefs créent la carte en équipe et proposent une cuisine fine, inventive, privilégiant les produits de qualité, si possible bio et de proximité, toujours dans le respect d'une cuisine « à la française, bien ancrée dans la tradition ».

En tant que Maîtres Restaurateurs, Nicolas Decker et les chefs privilégient le « fait maison ».

Une équipe de 10 personnes travaille en cuisine.

A la Cheneaudière, les pains sont confectionnés sur place de façon artisanale et cuits trois fois par jour, avant chaque service.

Les foies gras sont aussi maison, de même que les desserts, glaces, mignardises, chocolats et guimauves sont fabriqués par les pâtisseries.

Roger Bouhassoun

Originaire de Dieuze (57) et de père algérien, il a fait son apprentissage à l'hôtel des Vosges à Lutzelbourg, chez Mr Husser.

De 1979 à 81 il est commis de cuisine à l'Erckmann Chatrian (Phalsbourg) avant d'entrer comme second de cuisine chez le traiteur Kieffer à Strasbourg.

Il sera ensuite chef de cuisine et adjoint à la direction de l'Auberge St Martin à Kintzheim (67) jusqu'en 1999.

A son arrivée à la Cheneaudière, en 2000 il seconde le chef Jean-Paul Bossée, en se perfectionnant dans des maisons comme le Crocodile (Emile Jung) et les Bas Rupts à Gérardmer. En 2005 il devient chef des cuisines pour travailler en continuité avec l'équipe.

Maître Cuisinier de France, c'est un saucier hors pair.





Daniel Stein

Originaire de Moselle, il a fait son apprentissage en 1978 à la Cheneaudière avant de faire des saisons à Courchevel. De 1986 à 89 il est en cuisine au Relais des Gourmets, à Caen, avant de revenir à Colroy-la-Roche.

En 1991, il arrive à l'hôtel la Pommeraie, à Sélestat, que Marcel François vient de racheter. Il y travaille 7 ans, avant de partir à Ribeauvillé (le Valet de Cœur) 3 ans.

En 2010, il rejoint Roger Bouhassoun à la Cheneaudière.

La carte propose des mets classiques de la maison, indétrônables auprès de la clientèle :

- Le tartare de saumon frais bio d'Irlande légèrement fumé maison au bois de hêtre, spécialité de Marcel François préparée en salle
- Le foie gras d'oie du chef, proposé en terrine, en marbrure aux épices de pain d'épices ou en trilogie, selon l'humeur du chef
- Le blanc-à-fromage d'Alsace et truffes noires en ravioles de pâte fraîche, beurre blanc au parmesan
- Le soufflé chaud à l'eau de vie de mirabelles d'Alsace, crème glacée à la mirabelle

Roger et Daniel ont aussi beaucoup de créativité autour de produits nobles comme le homard, l'omble chevalier (en croûte de sel, à l'ancienne, avec un sel puisé dans les salines près de Nancy), le filet de bœuf ou le chevreuil, avec une carte qui évolue au fil des saisons.

Ils sont toujours en quête de plats anciens dont ils cherchent à comprendre l'histoire avant de les mettre au goût du jour et les faire redécouvrir aux hôtes du restaurant.

Un très beau plateau de fromages d'Alsace, frais et affinés aux laits bio est proposé avec des tommes de Ribeaupierre ou de Bargkas, munsters, chèvres frais.... en provenance de fermes vosgiennes et de chèvreseries de la Vallée de la Bruche.

La carte des vins fait bien entendu la part belle à l'Alsace (Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer, Muscat, curiosité, crémant, vendanges tardives, pinot noir), mais aussi au Bordelais, Bourgogne et aux régions françaises.

Le sommelier aime aussi mettre en avant certains coups de cœur du moment afin de faire découvrir des vins originaux aux clients.

Le restaurant gastronomique est ouvert tous les jours au dîner et au déjeuner seulement les samedi et dimanche, ainsi que les jours fériés.

Un Petit-déjeuner de Roi dans la Salle des Pastoureaux

Pour un joli réveil, la nature à perte de vue : forêt, vallée, village et le spectacle des oiseaux qui virevoltent autour de la terrasse.

La salle des petits déjeuners, dite salle des Pastoureaux, a une belle histoire avec la boiserie qui date de la fin du 18^{ème} siècle, à Quingey (Doubs) où naquit le Pape Calixte II en 1050 (il fut souverain pontife de 1119 à 1124).



Un buffet pantagruélique est proposé aux hôtes de ces lieux avec un festival de produits locaux ou faits maison :

- Yaourts et fromage blanc bio de la laiterie artisanale de Climont
- Fromages frais et affinés d'Alsace bio de la ferme Durr (Boofzheim), de la ferme du Solbet (Solbach) et de la ferme du Chenesire (Steige).
- Beurre fermier

- Pains et gâteaux faits maison : Kouglof, Streusel, Clafoutis
- Pain aux drèches de la brasserie de l'Abreuvoir, à Breitenbach, près de Villé
- Confitures maison : quetsches, fraise-rhubarbe, framboise...

- Jus de pommes et coings de Claude Kupferschlaeger, producteur à Bourg-Bruche
- Miel de Colroy
- Terrine campagnarde et jambons cuits à la Cheneaudière

Céréales et œufs bio, eau pure de Colroy.....



Piscine et soins

La piscine intérieure et chauffée date des années 1990. Marcel François était un avant-gardiste.



Entourée de pierres de Bourgogne, avec ses poutres et lustres majestueux, elle constitue un cadre idéal pour se relaxer, en profitant de la lumière du jour, bien au chaud.

Deux salles de soins sont disponibles à l'étage inférieur pour celles et ceux qui souhaitent se faire chouchouter.

La carte des soins propose un soin corporel complet personnalisé aux huiles essentielles bio, de la réflexologie plantaire, un soin circulatoire aux huiles essentielles bio, un soin enveloppant à base d'huile de sésame chaude parfumée à l'huile essentielle bio de patchouli ou bien encore un modelage aux pierres chaudes.

Un «Nature Spa» d'exception et respectueux de l'environnement est actuellement en construction. Ce spa intérieur & extérieur de 1500 mètres carrés comprendra : bassins d'eau calme (microbullage, flotarium...), hammam-ruches, saunas panoramiques, des espaces dédiés au repos et de nombreuses autres activités originales...L'ouverture est prévue pour début 2014.

Petites attentions

Tous les après-midi, un buffet de gourmandises est proposé au niveau du bar où les hôtes peuvent aussi découvrir l'infusion des bonbons des Vosges.

Le salon/bar est un endroit très agréable où venir se délasser près du feu de l'ancien poêle typique pour lire, prendre un apéritif ou bien un digestif à choisir parmi la très belle sélection des eaux de vie et liqueurs distillées dans la région.



Ode à Dame Nature



L'Arbre à oiseaux : pour un spectacle unique !

Il fallait y penser : retourner de vieilles souches d'arbres pour servir de mangeoire à oiseaux pendant l'hiver.

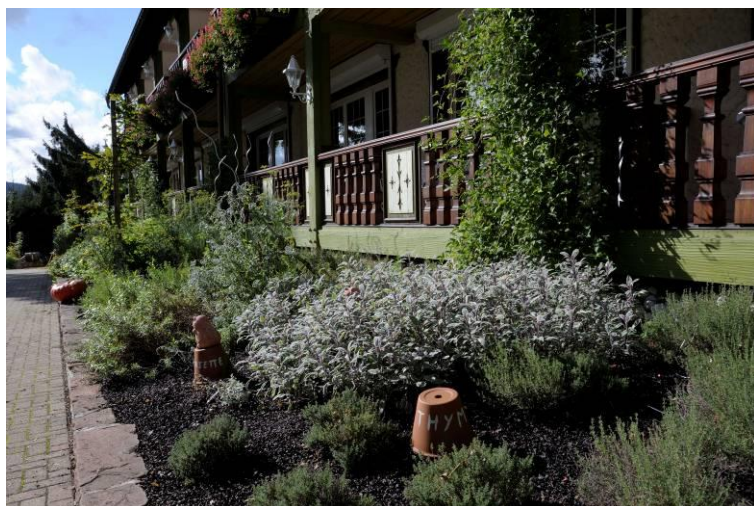
Dès les premiers frimas, les clients peuvent admirer le spectacle de centaine d'oiseaux qui viennent chercher les victuailles si réconfortantes.

Jardin aromatique

Sauge officinale, tricolore ou dorée, thym, estragon, sarriette, mélisse, menthe poivrée, hysope, helycrisum (curry), santoline, rhubarbe, pimprenelle, artichauts et fraises des bois.... C'est l'occasion de (re)découvrir ses classiques...

Depuis le parc, on a vue sur la forêt et le village, où l'on entend le caquètement des volailles.

Rajoutons un parc joliment aménagé, un bassin naturel et le jardin, c'est bucolique à souhait.



L'ascenseur panoramique à façade végétale : le seul en France !

Que faire aux alentours ?

Dans la haute vallée de la Bruche....

- **Partir en randonnée** : il existe des centaines de kilomètres de sentiers soigneusement balisés par le Club Vosgien : **découverte de la forêt à Colroy-la-Roche**, Sentier des Mennonites, de la Poésie... Et quand vient l'été, les habitants proposent des « **Sentiers plaisir** » : une initiative unique en son genre qui permet aux randonneurs de découvrir la vallée de la Bruche avec des guides de choix, intarissables sur les histoires qui ont forgé l'identité bruchoise.

- **Le Mémorial de L'Alsace-Moselle (Schirmeck)** : un parcours interactif à travers les méandres de l'histoire de l'Alsace-Moselle de 1870 à nos jours, avec un espace tout particulièrement consacré à la réconciliation franco-allemande et la construction européenne.

- **Le Centre européen du résistant déporté / Site de l'ancien camp de concentration de Natzweiler-Struthof** : inauguré en 2005, cet espace muséographique et pédagogique, introduit à la visite de l'ancien camp. Bornes tactiles, films, objets et photos retracent la montée du fascisme et du nazisme en Europe, la mise en place du système concentrationnaire nazi, et rendent hommage aux résistances qui se levèrent contre l'oppression.

- **Le Musée Oberlin (Waldersbach)** : consacré à une figure de proue de l'Alsace du XVIII^e siècle, Jean Frédéric Oberlin, pasteur, pédagogue, animateur rural, défenseur des Droits de l'Homme. www.musée-oberlin.com

- **Le Fort de Mutzig** : sur 254 ha, c'est la plus grande et la plus puissante fortification avant la 1^{ère} guerre mondiale et la mieux conservée de son époque.

Mais aussi....

- **Le Château du Haut-Koenigsbourg** : perché au sommet de son éperon, à près de 800 m d'altitude, c'est le château le plus important des Vosges qui plonge ses visiteurs dans l'univers du Moyen-âge.

- **La Route des vins d'Alsace** offre une véritable image de carte postale : les vignes impeccablement alignées grimant à l'assaut des forêts vosgiennes, les ruines des fiers châteaux du Moyen-âge, les villages entourés de ces vieux remparts qui ne protègent plus que le bonheur parfait des ruelles fleuries, des *winstubs* accueillantes, des églises romanes ou des puits généreusement légués par la Renaissance.

Et les pittoresques villes de Kaysersberg, Riquewihr, Colmar ou Obernai.

Le Mont Saint-Odile : la première « montagne » des Vosges, lieu clé des sentiers de St Jacques de Compostelle en Alsace

Strasbourg, son centre ancien, sa cathédrale, sa petite France...

Et enfin....

- **Pêche à la truite** sur les berges de la Bruche, de mai à fin septembre
- **Golf** : l'Alsace est une terre golfique par excellence avec 6 parcours remarquables : Soufflenheim, La Wantzenau, Ammerschwihr, Rouffach, Wittelsheim, Mooslargue (www.golfsinalsace.com)
- **Balades familiales à dos d'âne**
- **Balades guidées en forêt et montagnes bruchoises** à la découverte des richesses de la nature environnante toute l'année et en raquettes à neige l'hiver.
- **Promenade libre en Porsche de collection**
- **Découverte des cimes vosgiennes en hélicoptère** au départ de l'hôtel

Informations pratiques



La Cheneaudière

67420 Colroy la Roche

Tél. : 03 88 97 61 64

Mail : cheneaudiere@relaischateaux.com

Site Internet : www.cheneaudiere.com

Ouvert toute l'année, La Cheneaudière est membre de l'association des Relais & Châteaux depuis 1975.

Tarifs 2013

Catégorie de Chambre	Tarifs (base chambre double)
Les Mansardes	145 à 170 euros
Les Piscines	200 à 240 euros
Les Terrasses	220 à 260 euros
Les Juniors Suites	290 à 360 euros
Les Suites	360 à 420 euros

Petit-déjeuner : 25 euros

Modalités d'accès

La Cheneaudière est située à 60 km de Strasbourg, 55 km de Colmar, 100 km de Nancy et 25 km de Sélestat.

Par la route

De Strasbourg, direction Saint-Dié par le col, voie express jusqu'à Schirmeck, puis Saint-Blaise-la-Roche, église à gauche.

Aéroports : Strasbourg (International) 45 km, Mulhouse Bâle 107 km

Gare ferroviaire : Saint-Blaise-la-Roche (5 km) ou **Gares TGV** : Colmar (55km), Strasbourg (70 km), Saint Dié (35 km), Sélestat (25 km)