



La Renaissance sous le signe de l'Excellence

Dossier de presse

vendredi 25 octobre 2013

LA RENAISSANCE SOUS LE SIGNE DE L'EXCELLENCE

Après trois ans de travaux, LES HARAS ouvrent au public, avec une brasserie orchestrée par le chef triplement étoilé Marc Haerberlin, un hôtel de charme 4 étoiles au design contemporain géré par Jean-Pascal Scharf, et un biocluster dédié à l'innovation chirurgicale.

La rénovation de l'ensemble du site a été assurée par le cabinet d'architectes Denu et Paradon, sous l'égide du Ministère de la Culture, et sous le contrôle de la Direction Régionale des Affaires Culturelles et de l'Architecte des Bâtiments de France.

Conçue par l'Agence Jouin Manku, l'architecture intérieure de l'Hôtel et de la Brasserie donne naissance à un ensemble caractérisé par son authenticité et sa modernité, une certaine idée du raffinement et du confort inspirée de l'univers du cheval, tout en retenue et en subtilité.

Dans l'ancien manège, le biocluster déploiera d'ici fin novembre des plateaux de travail qui accueilleront des entreprises innovantes dans le domaine du dispositif médical. La réhabilitation du manège a bénéficié du soutien financier des collectivités locales (Communauté urbaine de Strasbourg, Conseil Général, Région Alsace), sans lesquelles le projet n'aurait pu aboutir.

Un peu d'histoire

Construit au milieu du XVIII^e siècle le long des anciens remparts médiévaux de la ville, le site des Haras est classé monument historique depuis 1922.

A l'origine, les Haras furent le siège de l'Académie franco-allemande d'équitation, de danse et d'escrime. Très rapidement, les Haras Royaux y furent également installés. Au milieu du XIX^e siècle, l'école d'équitation ferma et les haras occupèrent seuls les lieux.

En mars 2005, les chevaux des Haras quittèrent ce fleuron du patrimoine architectural d'époque classique de Strasbourg.

En 2009, la Ville de Strasbourg confia la rénovation du site des Haras et son exploitation à l'IRCAD par un bail emphytéotique de 52 ans.

Dès 2010, l'IRCAD entreprit les premiers travaux de restauration du lieu.

Contact presse :
Marie Obringer 03 88 11 90 08
marie.obringer@ircad.fr

Hôtel LES HARAS

Hôtel 4 étoiles (en cours de classement)

Un lieu résolument design, inspiré de l'histoire des lieux et de l'univers du cheval...

L'Hôtel Les Haras met à l'honneur le cuir et le bois pour faire voyager ses hôtes à travers les époques.

...Un cadre unique avec une cour intérieure et son majestueux Sophora Japonica, l'un des plus anciens arbres de Strasbourg.

...Une ambiance chaleureuse et contemporaine dans les **55 chambres**, décorées par le duo de designer-architecte Jouin-Manku.

Dans l'ancienne petite écurie est nichée la salle de petit-déjeuner qui se transforme en salon de thé et en bar suivant le moment de la journée. Aux beaux jours, une terrasse installée dans la cour intérieure permet à chacun, selon ses envies, de se prélasser, de travailler, ou encore de recevoir.

Une salle de conférence de 70 places, équipée des dernières technologies, est à votre disposition sur ce lieu d'exception. Elle peut être modulée en deux salles de 25 places chacune.

Directeur d'exploitation :

Médéric Brendel-Manier

Hôtel Les Haras

23 rue des Glacières

03 90 41 75 33 / INFO@LES-HARAS-HOTEL.COM

WWW.LES-HARAS-HOTEL.COM

Brasserie LES HARAS

Restaurant traditionnel, accessible et ouvert à tous, la Brasserie des Haras propose une cuisine moderne et conviviale, imaginée par Marc Haeberlin, chef du restaurant triplement étoilé l'Auberge de l'III.

Les grands classiques de la cuisine française y ont leur place aux côtés des spécialités du terroir alsacien ou d'inspirations du monde entier. Les 5 sens peuvent voyager dans un lieu d'exception imaginé par l'agence Jouin-Manku. La carte de la Brasserie des Haras est destinée à évoluer au fil des saisons.

Un menu du jour à base de produits frais complète les suggestions élaborées en fonction du marché. L'après-midi, la Brasserie des Haras se transforme en salon de thé, avec un buffet appétissant de tartes et de gâteaux, qui permet aux clients de se détendre et de profiter du Wifi disponible dans l'établissement.

Capacité :

- 100 couverts à l'étage, incluant le salon « la Yourte » privatisable pour 20 à 25 personnes
- 60 couverts au rez-de-chaussée face à la cuisine ouverte
- Bar LOUNGE au rez-de-chaussée
- Terrasse de 100 couverts

Directeur d'exploitation : Maxime Muller

Chef de cuisine : François Baur

Chef Pâtissier : Auguste Christ

Brasserie Les Haras

23 rue des Glacières 67000 Strasbourg

03 88 24 00 00 / INFO@LES-HARAS-BRASSERIE.COM

WWW.LES-HARAS-BRASSERIE.COM