

LÉONOR

THE PLACE TO LIVE

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

Le LÉONOR ouvre un nouveau chapitre de l'hôtellerie strasbourgeoise. Destination gourmande et design, l'établissement**** agencé par Jean-Philippe Nuel façonne un lieu de vie *trendy* au cœur de Strasbourg.

Une île dans la Grande Ile.

- **Le LÉONOR en quelques mots**
- **Partis pris design, par Jean-Philippe Nuel**
- **Visite guidée**
- **Le service continu selon Nicolas Stamm & Serge Schaal**
- **De Léonor Marie du Maine du Bourg au LÉONOR, le projet en quelques dates**
- **Vie de quartier**
- **La Sogeho et le Studio Jean-Philippe Nuel**

Service communication

Stéphanie Scharf

+33 6 37 16 56 91

s.scharf@sogeho.com

Service Presse

Maureen Labbaye

+33 7 67 58 55 95

maureen@noiizy.com



LE LÉONOR EN QUELQUES MOTS

C'est un appel, une proposition. Une façade historique ouverte sur une cour vivante. Un lieu à découvrir, où séjourner ou simplement s'asseoir. C'est trois siècles d'architecture tournés vers l'avenir. C'est un hôtel au cœur de ville où la vie bat plus fort.

Au LÉONOR les voyageurs comme les strasbourgeois y résident, travaillent, viennent boire un verre ou retrouver des amis autour d'un repas, d'une fête ou d'une pâtisserie. C'est un lieu de rendez-vous et un repère. Une nouvelle destination, pour ceux qui vivent ou découvrent Strasbourg.

Le LÉONOR s'affranchit des normes pour tracer une voie entre excellence et liberté. Celle d'un hôtel où le bon et le beau se conjuguent à l'hospitalité exigeante et spontanée d'une grande maison. Stéphanie Scharf (Directrice concept & innovation SOGEO) explique :

« Nous voulons qu'ici le luxe marche en baskets. Que chacun puisse pousser les portes et se laisser aller à la flânerie, parfois à la fête. Du matin à minuit, sur la terrasse, au bar ou au restaurant, nous avons imaginé un lieu ouvert où il fait bien-être. C'est là notre essentiel : cultiver le plaisir, sans artifice, faire dialoguer les époques et les rythmes. Inviter les gens à se rencontrer autour d'un moment de qualité. La tendance est aux hôtels dits lifestyle, mais j'aime plus simplement parler d'un hôtel à vivre... ensemble. »



PARTIS PRIS DESIGN, PAR JEAN-PHILIPPE NUEL

Architecte, décorateur, expert de l'hôtellerie, Jean-Philippe Nuel

transforme chaque projet en destination singulière.

Au LÉONOR, il intervient, une nouvelle fois, dans un site patrimonial. Un cadre qu'il rend à l'époque et aux habitants en jouant sur le dialogue des styles et la mixité des usages.

Ses partis pris en 3 mots :

IDENTITÉ

« Le LÉONOR raconte son environnement par l'architecture, les matériaux, les couleurs. C'est un lieu que j'aime parce qu'il invite à traverser des mémoires. Le visiteur l'aborde par une façade du 19^{ème} puis en découvre une autre du 18^{ème}. Au fil de la visite les modénatures historiques cohabitent avec le béton et une architecture à vif.

Ce frottement entre les époques ouvre un dialogue fertile. Le grès et le bois des Vosges ramènent à cette terre. Les couleurs évoquent les façades de la ville. Des détails, comme le poêle Kachelofe en faïence renvoient à la tradition locale. Nous ne sommes ni dans le registre du folklore, ni dans celui du pastiche, mais bien dans l'expression d'une modernité ancrée dans un contexte culturel fort. »

DÉCLOISONNEMENT

« Le LÉONOR s'élève autour d'une très grande cour intérieure. Cet espace libre joue comme un appel d'air, une invitation au décloisonnement. Décloisonnement entre l'espace public et l'espace privé, décloisonnement entre l'intérieur et l'extérieur, décloisonnement entre les parties communes, et même potentiellement entre les chambres et les salles de bains. Comme si après les périodes de restriction que nous avons traversées, l'architecture nous invitait à renouer avec la liberté et le vivre ensemble. »

DESTINATION

« Le LÉONOR questionne la notion de destination hôtelière. C'est un lieu hybride qui s'adresse aux voyageurs autant qu'aux habitants de Strasbourg, pour le plaisir et les affaires. À l'étranger, c'est très commun de sortir ou travailler à l'hôtel. Cela reste encore marginal en France. Dans le contexte patrimonial du LÉONOR, je trouve ça très intéressant d'ouvrir le lieu sur la ville et de le rendre à ses habitants. »



VISITE GUIDÉE

LE LOBBY

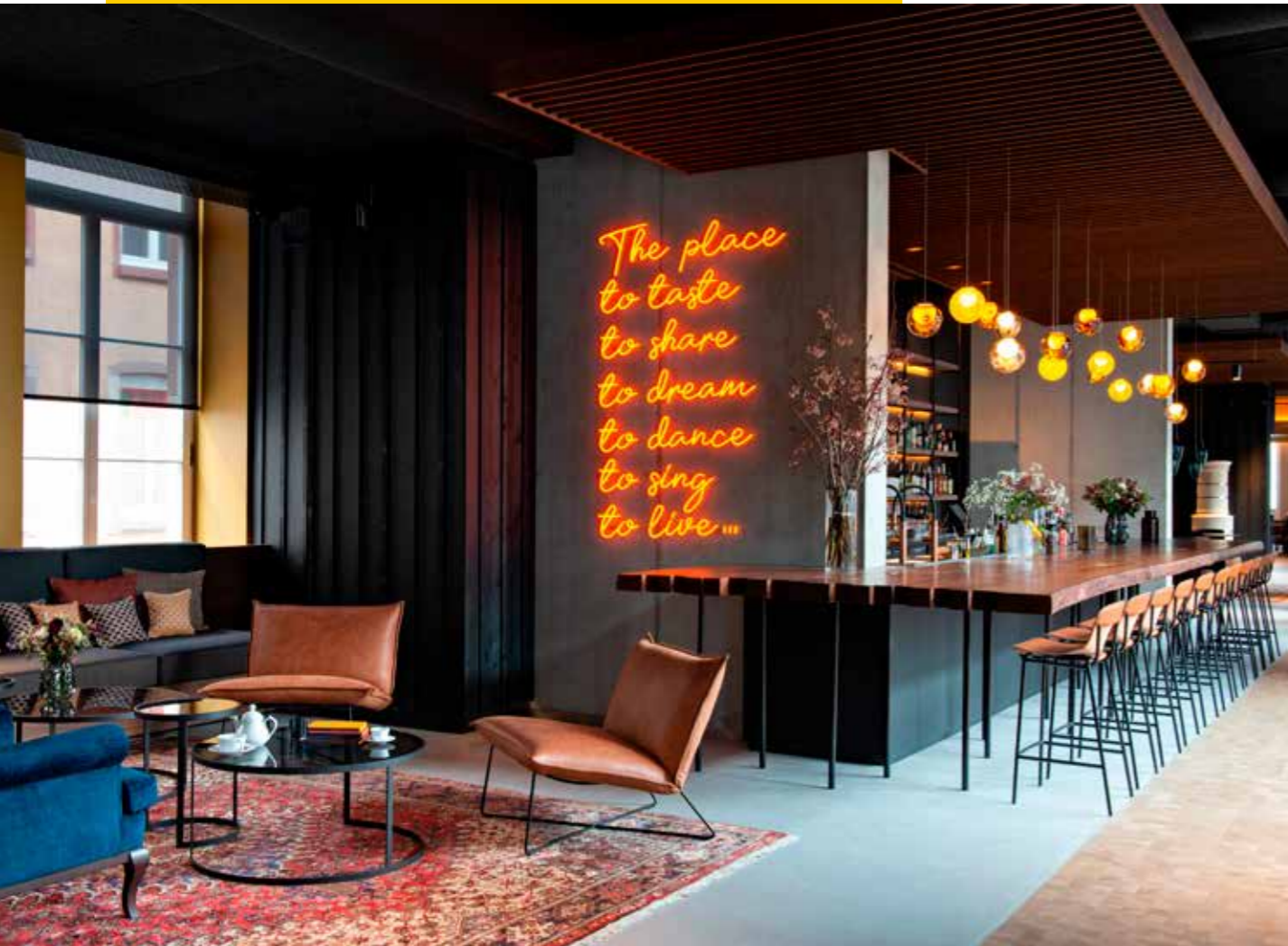
L'entrée du LÉONOR est monumentale. Servie par la majestueuse façade du 19^{ème} siècle, elle transforme l'ancien passage cochier en interface. Trait d'union entre la ville et l'hôtel, mais aussi entre la rue et la cour terrasse de 500m², ce lobby fait dialoguer l'intérieur et l'extérieur. Côté ville, il sert l'espace urbain par un local à vélos, côté cour, les arches vitrées sur 4 mètres de hauteur encadrent une perspective clôturée par la seconde façade classée du 18^{ème}. Le revêtement du sol souligne cette continuité. Composé par les anciens pavés ou galets de la cour, spécialement retaillés pour leur nouvelle affectation, il unifie les espaces. Une immense bibliothèque encadre le bureau de la réception et distille au-delà des volumes une atmosphère chaleureuse. Tout est fait ici pour rompre avec l'aspect intimidant d'une entrée d'hôtel et inviter à la découverte d'un lieu secret.

AUTOUR DE LA COUR

L'hôtel LÉONOR tourne autour de sa vaste cour intérieure. Un espace végétalisé qui évolue au fil des saisons, avec la promesse d'offrir dès les beaux jours une des plus belles terrasses de Strasbourg.



VISITE GUIDÉE



LE LÉONOR, THE PLACE TO LIVE

Le LÉONOR développe une approche 4 étoiles du séminaire, tant au niveau des espaces que des services.

Sur l'aile droite de l'hôtel, 4 salles sont dédiées aux privatisations. Sur cour, elles offrent un cadre privilégié et la possibilité de profiter des extérieurs dès que le temps le permet. Équipées d'un matériel de pointe, elles sont décorées dans l'esprit cosy d'un salon. 3 d'entre elles, en enfilade, peuvent être unifiées en une seule et même salle pour recevoir 90 invités.

Cette polyvalence se prête à différents événements. Journées en équipe, présentation de produit, conférence de presse, ou showroom éphémère, tout est possible. D'autant que les services sur-mesure aident à rythmer la journée avec notamment des pauses gourmandes de haute qualité.

LE LÉONOR, THE PLACE TO WORK

Le LÉONOR développe une approche 4 étoiles du séminaire, tant au niveau des espaces que des services.

Sur l'aile droite de l'hôtel, 4 salles sont dédiées aux privatisations. Sur cour, elles offrent un cadre privilégié et la possibilité de profiter des extérieurs dès que le temps le permet. Équipées d'un matériel de pointe, elles sont décorées dans l'esprit cosy d'un salon. 3 d'entre elles, en enfilade, peuvent être unifiées en une seule et même salle pour recevoir 90 invités.

Cette polyvalence se prête à différents événements. Journées en équipe, présentation de produit, conférence de presse, ou showroom éphémère, tout est possible. D'autant que les services sur-mesure aident à rythmer la journée avec notamment des pauses gourmandes de haute qualité.



LE LÉONOR, THE PLACE TO DREAM

Côté nuit, le LÉONOR fait rêver. Ses 116 chambres et suites puisent dans les couleurs de Strasbourg une chaleur réconfortante, et pour certaines, l'architecture leur prête des volumes hors norme hérités du passé. Certaines profitent d'une grande hauteur sous plafond, d'autres du charme d'un toit mansardé, plus loin les volumes se font plus enveloppants. Les salles de bains sont séparées des chambres par des cloisons coulissantes qui peuvent s'ouvrir pour unifier les volumes et renforcer le sentiment de liberté.

Les vues sur cour, ou sur la rue du Fil dévoilent de charmants tableaux. À l'intérieur le mobilier sur mesure hybride les usages. Les papiers peints, réalisés à façon d'après des motifs retrouvés sur le site constituent un élément décoratif enveloppant. Dans cet intérieur cocon, les jours sont aussi agréables que les nuits.





ET PLUS ENCORE

Au LÉONOR le luxe se cache dans les détails. Sous les voûtes de la bagagerie, dans les imposants volumes du vestibule ou encore dans la majesté d'une salle de sport aux murs de pierres apparentes.



LE SERVICE CONTINU SELON NICOLAS STAAM & SERGE SCHAAL

Du petit-déjeuner au dernier cocktail de la nuit, en passant par l'heure du goûter, Le LÉONOR régale Strasbourg. À la manœuvre Nicolas Stamm & Serge Schaal mettent leur quête d'excellence au service d'un concept chic et décontracté, en mode carnée ou veggie, sur le pouce ou à la carte. Témoignage :

« À la Fourchette des Ducs, nous faisons vibrer l'âme alsacienne, en salle et en cuisine. Intervenir au LÉONOR nous donne la liberté de nous exprimer sur un autre registre, mais avec autant de passion. Nous avons été séduits par l'universalisme du concept qui s'adresse à tous et à toute heure. Ici, le terroir alsacien a la parole. C'est lui qui inspire les cartes et dicte l'approvisionnement. Mais c'est pour mieux déjouer les clichés.

Nous menons un travail très stimulant avec les chefs exécutifs Axelle et Mathias Stelter envers lesquels nous avons une confiance absolue. Ensemble, nous avons l'intention d'imprimer une nouvelle signature jusqu'aux pauses séminaires, mais aussi à l'heure du thé, grâce au talent du chef pâtissier Matthieu Bray. C'est une vraie joie d'intervenir dans un lieu de rencontre aussi vivant et de retrouver cette convivialité qui nous a tant manqués. »

Nicolas Stamm & Serge Schaal,
créateurs culinaires

Doublement étoilé à la Fourchette des Ducs à Obernai, le duo inséparable réalise au LÉONOR un rêve qu'il caresse depuis 10 ans. Ouvrir au centre de Strasbourg une table de cœur où mettre à l'honneur les produits de la région, au grès des saisons, mais pas que...

LE LÉONOR ANYTIME

Autour du bar du LÉONOR et dans la salle de son restaurant, la vie s'anime de bon matin, jusqu'à la nuit. Avec ses jeux d'assises aux différentes hauteurs, son ambiance ultra-cosy et sa belle terrasse ensoleillée, mais aussi son élégante salle à manger, l'endroit est toujours à propos. Pour peaufiner un projet dans une ambiance stimulante, ou au contraire décrocher de sa journée de travail. Pour un rendez-vous amoureux, amical ou d'affaires. Pour couronner une virée shopping ou tout simplement pour combler une fringale, c'est le lieu de vie de toutes les envies.

Imaginée par Nicolas Stamm et Serge Schaal, la carte Anytime reflète la signature de ces créateurs culinaires qui subliment le meilleur des ressources locales. Servie de 12h à 22h, elle propose à côté des incontournables d'un bar d'hôtel, une cuisine de terroir, dont les solides bases classiques permettent de belles envolées créatives. L'accent alsacien rencontre les intonations d'une cuisine d'auteur, parfaitement exécutée par le duo composé par Axelle et Mathias Stelter.



A L'HEURE DU DÉJEUNER,
LA BONNE FORMULE

Pour le déjeuner, la carte Anytime s'étoffe de suggestions à 19 euros et librement inspirée du marché. L'enjeu c'est de répondre à l'esprit d'ouverture du LÉONOR en restant toujours accessible au plus grand nombre.

À goûter absolument les cuisses de Grenouilles en persillade ou le tartare de truite saumonée et émulsion au Bibeleskaes s'annoncent déjà comme des classiques du LÉONOR.



À L'HEURE DU GOÛTER, PLACE AU TEA TIME

L'après-midi, la carte des thés et infusions Mariage Frères s'associe aux créations du chef pâtissier Matthieu Bray pour des goûters mémorables. Dans l'assiette : délicatesse, précision, équilibre et la promesse de passer un moment où le beau, le bon et la joie se combinent. Une expérience 100% LÉONOR.



À L'HEURE DU DÎNER, LA CARTE ÉVOLUE ENCORE.

Le soir, la carte gagne en profondeur. Selon le marché et l'inspiration du jour, des plats exécutés avec maestria par Axelle et Matthias Stelter traduisent l'esprit de la cuisine de Nicolas Stamm et Serge Schaal. La promesse quotidienne d'une vraie rencontre gastronomique.

VINS D'ALSACE ET COCKTAILS SIGNATURE

Noblesse oblige, la carte des vins du LÉONOR met à l'honneur les viticulteurs d'Alsace et la richesse du patrimoine viticole français avec une sélection pointue de 170 références, parmi lesquelles 12 vins servis au verre.

Et pour accompagner l'ambiance festive cultivée par le LÉONOR, le barman propose aussi une carte de cocktails et mocktails qui associe aux classiques du genre, des créations exclusives.

AXELLE ET MATHIAS STELTER, CHEFS EXÉCUTIFS

Après avoir grandi dans de belles maisons étoilées et aux côtés de grands chefs tels que Alain Ducasse, Olivier Nasti ou Marc Haerberlin, c'est au LÉONOR qu'Axelle et Mathias Stelter subliment la carte imaginée par Nicolas Stamm et Serge Schaal. Les chefs exécutifs se réjouissent de faire découvrir les saveurs, la finesse et la mise en avant des produits d'une cuisine « simple » et délicate.

MATTHIEU BRAY, CHEF PÂTISSIER

Sa créativité et ses inspirations viennent de ses voyages, de ses rencontres et de ses souvenirs au sein des restaurants étoilés comme Le Crocodile, l'Assiette Champenoise, la Villa Lalique où il a travaillé... Au LÉONOR, il s'exprime à travers des créations subtiles et parfaitement équilibrées. Il aime imaginer des combinaisons de saveurs et de textures pour faire de ces créations des pièces de haute-pâtisserie.





DE LÉONOR MARIE DU MAINE DU BOURG AU LÉONOR****

LE PROJET EN QUELQUES DATES

- 1732** Le Léonor emprunte son nom au Maréchal Léonor du Maine du Bourg, nommé Gouverneur d'Alsace en 1713, puis Maréchal de France en 1724.
La façade historique, préservée au fond de la cour de l'hôtel Léonor témoigne des transformations qu'il dirige sur l'ancien hôtel de Lichtenberg édifié au XVème siècle. Scandée de pilastres et rehaussée de trophées, elle constitue un des premiers exemples du style régence à Strasbourg.
- 1789** Après la révolution, l'hôtel du Gouverneur militaire devient le Tribunal de Strasbourg et en 1823, il devient le Palais de Justice de la ville.
- 1872** Après avoir été bombardé, le bâtiment côté rue est reconstruit avec une façade néo-classique qui accueille aujourd'hui les visiteurs. Elle est dessinée par les architectes Winkler et Keil dans le style grec, comme on le fait alors dans toute la France.
- 1897** Déménagement du Palais de Justice et installation du Commissariat central qui y restera jusqu'en 2002. Un poste de police demeure jusqu'en 2009, date à laquelle la ville lance un appel d'offre pour donner une nouvelle vie à l'édifice.
- 1937** Inscription aux Monuments historiques de la façade et de la toiture du bâtiment sur Cour, en 2013 la façade sur rue est également inscrite.
- 2017** Début des travaux de transformation des bâtiments en hôtel par le cabinet d'Architecture DTACC.
- 2020** L'exploitation est confiée à la Société Hôtelière Nuée Bleue, assistée par SOGEHO, référence hôtelière en Alsace. Le Studio Jean-Philippe Nuel pilote l'aménagement et la décoration.
- 2021** Ouverture de l'hôtel LÉONOR, le 25 novembre.

VIE DE QUARTIER

Situé rue de la Nuée Bleue, Le LÉONOR est au cœur de la Grande Île de Strasbourg. Un quartier vivant où se retrouvent les strasbourgeois pour boire des cafés sur la place Broglie, flâner dans la rue du Dôme et s'arrêter dans une galerie d'art, faire les boutiques de la rue de la Mésange.

UN MUSÉE :

MAMCS - Musée d'Art Moderne et Contemporain de Strasbourg
-> Profitez d'une exposition inspirante

UNE SORTIE :

L'Opéra national du Rhin ->
Sortez le grand jeu avec une soirée à l'opéra

DES BOUTIQUES :

Rue de la Mésange ->
Craquez pour les dernières pièces de grands créateurs

UN LIEU INSTAGRAMMABLE :

La Petite France ->
Flânez dans les ruelles historiques de Strasbourg jusqu'à la maison aux glycines

UN ENDROIT CACHÉ À DÉCOUVRIR :

Le cloître de l'église Saint Pierre Le jeune

UN MONUMENT :

La Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg bien-sûr



SOGEHO

La Sogeho, acteur incontournable de l'industrie hôtelière strasbourgeoise regroupe plusieurs hôtels affiliés, allant de 3 à 5 étoiles en Alsace. Depuis 2002, l'entreprise familiale s'est développée grâce à une passion pour l'hôtellerie. Les valeurs d'innovation, d'excellence et de partage font partie de l'identité des hôtels et du groupe. À chaque établissement, son patrimoine, son univers et ses promesses. Aujourd'hui, la Sogeho est en charge de la gestion, la commercialisation, le marketing et le développement de 9 hôtels et 3 restaurants à Strasbourg et à Colmar.

Le projet LÉONOR a été conçu conjointement avec Jean-Maurice Scharf, Jean-Pascal Scharf, Stéphanie Scharf et Charlotte Morel, déjà associés sur un autre hôtel de la Sogeho.



STUDIO JEAN-PHILIPPE NUEL

Basé à Paris et à New York, le Studio Jean-Philippe Nuel est une signature internationale de l'architecture d'intérieur de luxe. Composé d'une trentaine de collaborateurs, le Studio met son savoir-faire au service de marques d'hôtels, de résidences privées, de concepts stores, de sièges sociaux ou encore de bateaux de croisière. C'est également dans le domaine du design produit que le Studio performe au travers de collaborations avec de grandes maisons d'Édition telles Ligne Roset et Pierre Frey. Il touche ainsi à toutes les échelles du projet, de l'architecture au design en passant par la décoration d'intérieure, recherchant force et cohérence pour chacune de ses réalisations.

Parmi ses réalisations les plus iconiques, on compte le Grand Hôtel-Dieu de Lyon et l'Hôtel-Dieu de Marseille (Intercontinental), La Clef Champs-Élysées (Ascott), l'Hôtel Molitor, Les Cures Marines de Trouville (MGallery), Le Cinq Codet à Paris ou encore l'hôtel Villa Borghese à Rome (Sofitel).

Valérie Binder, directrice d'agence et Barbara Bouriche, cheffe de projet, ont participé à la concrétisation de l'hôtel LÉONOR, aux côtés de Jean-Philippe Nuel.

INFORMATIONS

HÔTEL

116 chambres & suites
• Bagagerie • Salle de sport
7j/7 24h/24

SEMINAIRE

4 espaces de séminaire modulables

RESTAURATION

Bar • pâtisserie
• restaurant
7j/7 de 12h à 22h

ESPACES

EXTÉRIEURS

Cour terrasse de 500m²

LOCALISATION

HÔTEL LÉONOR

11 rue de la Nuée Bleue 67000 Strasbourg

VENIR À STRASBOURG :

Gare centrale TGV : 5 min / 1 km

Frontière allemande : 15 min / 6 km

Aéroport Strasbourg-Entzheim : 20 min / 16 km

Aéroport Karlsruhe-Baden : 50 min / 60 km

EuroAirport Bâle-Mulhouse : 1h15 / 130 km



[Leonor-hotel.com](https://www.leonor-hotel.com)