

[Wellness Lab]

Desti- -nation

PAR/BY ISABELLE CHARRIER
PHOTOS JEROME MONDIERE

LA CHENEAUDIÈRE EN ALSACE

se réinvente avec
de nouveaux espaces

Destination l'Alsace, région au combien dynamique en termes de wellness, avec une offre Spa très complète, influencée par sa proximité avec l'Allemagne, 1^{ère} destination bien-être européenne avant la France. C'est au cœur du petit village de Colroy-la-Roche, entre Strasbourg et Colmar, non loin de la célèbre route des vins, que l'on trouve le Relais & Châteaux La Cheneaudière et son destination Spa d'exception, maintes fois primé depuis son ouverture en 2014.

Après avoir investi 6,5 millions d'euros dans la création du Nature-Spa, La Cheneaudière se réinvente encore et toujours avec un nouvel investissement de 3,5 millions d'euros qui lui a permis de rentrer dans le club fermé des hôtels 5 étoiles. Visite guidée en 10 étapes de ce lieu d'exception où bien-être, préservation de l'environnement et authenticité se répondent harmonieusement pour offrir une immersion dans la nature généreuse de la Vallée de la Bruche.

LA CHENEAUDIÈRE IN ALSACE has reinvented itself with new spaces

Destination Alsace, such a dynamic region in terms of wellness with a very complete range of Spas influenced by its closeness to Germany, the 1st European wellness destination before France. The Relais & Châteaux establishment La Cheneaudière with its exceptional Spa, which opened in 2014 and has since been attributed many awards, can be found in the heart of the small village of Colroy-la-Roche, between Strasbourg and Colmar, not far from the famous Alsace wine route.

After investing 6.5 million euros in the creation of Nature-Spa, La Cheneaudière has once again reinvented itself with a new 3.5 million euro investment that has enabled it to enter the select club of 5-star hotels.

Here's a guided tour in 10 stages around this exceptional place where wellness, environmental conservation and authenticity blend with harmony providing guests with the opportunity of immersing themselves in the generous nature of the Bruche Valley.



2

Univers minéral et végétal au restaurant gastronomique

En harmonie avec son environnement, une 3^{ème} salle de 30 couverts a été créée comme un prolongement de la forêt alentour. Coup de cœur pour les alcôves en pierre de grès où se restaurent les hôtes de part et d'autre de la salle, séparées par des panneaux en chêne pour préserver l'intimité tout en gardant une ouverture sur l'extérieur. Le parquet, le plafond et les tables en chêne accentuent quant à eux cette ambiance de chalet chic et moderne.

Tout ici rappelle la nature environnante comme ces banquettes en loden (laine bouillie) couleur vert sapin, les luminaires en forme de branches, ou encore les objets décoratifs créés spécialement pour le restaurant par un artiste potier local : bougeoir en forme d'oiseau et assiette de pain en forme de feuille. Tous ces éléments contrastent avec des petites touches de modernité : chaises au design contemporain et lignes droites, abat-jours en gouttes de verre...

Une salle contemporaine qui se veut également à la pointe de la technologie puisqu'un grand travail a été effectué, là aussi, autour de la domotique : la lumière se gère sur tablette où elle est scénarisée selon les périodes de la journée. Le plafond tectonique offre un jeu de lumière. Enfin, l'intégration d'un pantographe et d'un écran informent des événements.

Au terme de la rénovation du restaurant, une atmosphère cocooning, naturelle et moderne règne désormais dans le restaurant qui se compose également de deux autres salles entièrement rénovées, disposant chacune de 34 couverts, dans une ambiance tout bois. Quant à la terrasse, elle offre désormais une ambiance douillette et conviviale grâce à des canapés et à des espaces de détente propices à un moment de relaxation gastronomique. Un environnement en cohérence qui sublime désormais avec harmonie la cuisine du Chef Roger Bouhassoun.

Mineral and plant ambiences in the gastronomic restaurant

In harmony with its environment, a 3rd dining-room seating 30 guests has been created as an extension of the surrounding forest. We love the sandstone alcoves on either side of the room where diners can eat separated by oak panels to provide privacy while maintaining the scenic view. The parquet floor, ceiling and tables in oak, accentuate this atmosphere of a chic modern chalet.

Everything here is a reminder of the surrounding nature, like the pine-green coloured loden (boiled wool) bench seats, lighting in the shape of branches and even decorative objects created especially for the restaurant by a local ceramic artist: a bird-shaped candlestick and a leaf-shaped bread dish. All these elements contrast with little touches of modernity: chairs with a contemporary linear design, glass droplet lampshades...

A modern room which also displays cutting edge technology after implementation of a considerable home automation project: lights are managed using a tablet and are programmed according to different times of the day. The tectonic ceiling offers a light display. Finally, a pantograph-mounted screen informs clients of events.

Thanks to this renovation, a natural, modern, cosy atmosphere can be felt in the restaurant that also has two other rooms which have been entirely renovated in an all-wood ambience, both seating 34 clients. As for the terrace, it now has a snug and friendly atmosphere thanks to sofas and places to relax and enjoy the gastronomy. A harmonious setting compatible with Chef Roger Bouhassoun's cuisine.



3 Coup de food

Vous l'aurez compris, à La Cheneaudière, tout est fait pour vivre des moments d'exception, à l'image de la carte inventive du Maestro du piano des lieux : le Chef Roger Bouhassoun. Sous son apparente décontraction, ce grand cuisinier, Maître Restaurateur, est un chef très exigeant, qui met à l'honneur son terroir riche et varié, en travaillant avec des artisans et producteurs de la région qui, comme lui, ont la passion de leur métier.

Le Chef puise son inspiration dans son enfance passée dans la ferme de son grand-père, mais aussi dans les recettes de plats anciens, dont il cherche à comprendre l'histoire avant de les mettre au goût du jour. Il aime aussi cuisiner les produits nobles avec beaucoup de créativité comme l'omble chevalier en croûte de sel, à l'ancienne, avec un sel puisé dans les salines près de Nancy. Un Chef qui sait aussi évoluer avec les nouvelles exigences des clients en proposant des plats vegans et gourmands à l'image de son étonnant « *En habit de chou vert : tofu, flocons d'avoine torrifiés, boulgour, orge perlé, légumes et lentilles bio* » sublimé par « *le velouté à la crème de soja aux champignons de la région* ».

Bien entendu, les foies gras sont aussi maison, de même que les desserts, glaces, mignardises, chocolats et guimauves fabriqués par les pâtisseries. À La Cheneaudière, les pains sont également confectionnés sur place de façon artisanale et cuits trois fois par jour, avant chaque service. Pour vous faire partager mon plaisir des papilles, mes deux coups de cœur : « *Le blanc-à-fromage d'Alsace et truffes noires en ravioles de pâte fraîche, beurre blanc au parmesan* » et le remarquable « *Mignon de veau et ris de veau, sauce crémée façon Antonin Carême, pita maison cuite au feu de bois* », qui incarne bien l'esprit de ce Chef attachant, généreux et inspiré. Un vrai coup de food !



▼ Le Chef Roger Bouhassoun



▼ Mignon de veau et ris de veau, sauce crémée façon Antonin Carême, pita maison cuite au feu de bois



▼ En habit de chou vert : tofu, flocons d'avoine torrifiés, boulgour, orge perlé, légumes et lentilles bio

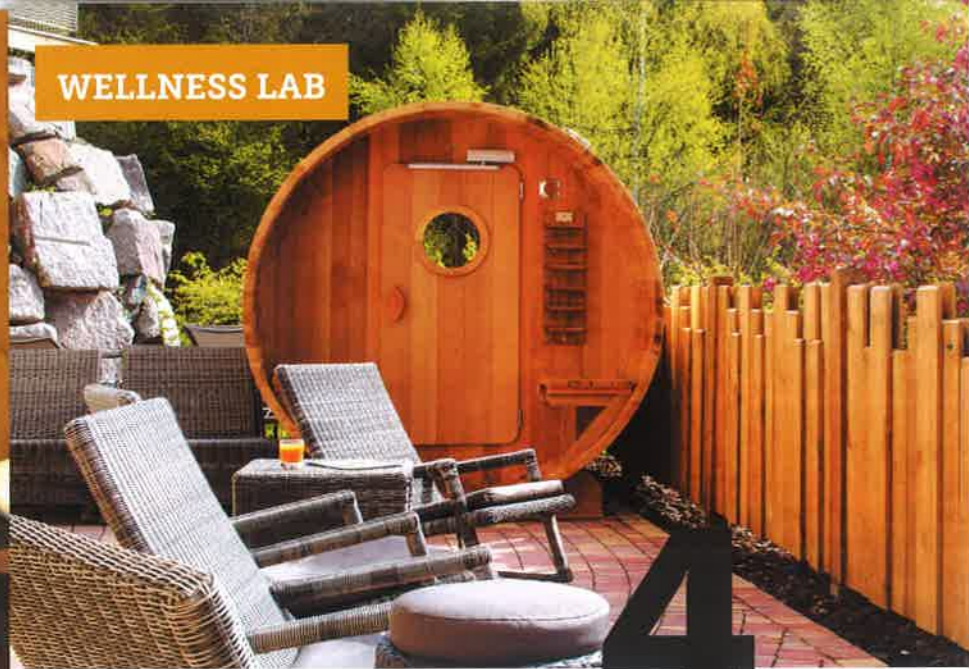


▼ Le blanc-à-fromage d'Alsace et truffes noires en ravioles de pâte fraîche, beurre blanc au parmesan

Love at first bite

As you have probably understood, at La Cheneaudière, everything has been designed to enable you to experience an exceptional moment, echoing the inventive menu of the place's kitchen Maestro: Chef Roger Bouhassoun. Despite his relaxed attitude, this great chef, "Maître Restaurateur", is a very demanding cook who composes rich and varied food, working with local producers and artisans from the region who are as passionate about what they do as he is.

The Chef draws inspiration from his childhood, spent on his grandfather's farm, but also in old recipes, which he researches in order to understand their history before bringing them into the present day. He also enjoys preparing noble products with a lot of creativity, such as old-fashioned arctic char fish with salt crust, using salt extracted from mines near the city of Nancy. A chef who knows how to adapt to the new demands of his clients by proposing vegan gourmet dishes like his incredible: "Cabbage roll with tofu, toasted oats, bulgur, pearl barley, vegetables and organic lentils" enhanced by "a velvety wild mushroom soy cream sauce". Of course the foie gras is also homemade, as are the desserts, ice-creams, petit-fours, chocolates and marshmallows made by his pastry-chefs. At La Cheneaudière, bread is also made on-site in a traditional way and cooked three times a day before each meal. To let you share the pleasure of my taste buds, my two favourites: "The fresh ravioli made from organic white cheese from Alsace with fresh black truffles in a Parmesan beurre blanc" and the remarkable "Filet Mignon and sweetbreads of French veal in a creamy Antonin Carême sauce, wood fired homemade pita bread", all of which incarnates the spirit of this endearing, generous and inspired Chef. True love at first bite!



Nouvelles expériences bien-être

au Nature-Spa

En 2016, le Nature-Spa a reçu le Trophée International du Meilleur Spa Relais & Châteaux pour son concept exclusif et ses équipements remarquables, parmi lesquels 4 saunas, 1 hammam, mais aussi 2 bassins. A l'extérieur : un bassin naturel biotope filtré par des plantes et à l'intérieur, un bassin à 33°C avec parcours de jets hydro-massants et plage de micro-bullage. En face du grand bassin intérieur, un bain-bois d'eau chaude (36°C), grand tonneau avec cheminée, attend les plus frileux pour un instant intime et chaleureux. Une excellence qui s'est confirmée à l'automne dernier avec le prix du « Meilleur Spa de Campagne » remporté aux Gala Spa Awards. Avec les nouveaux aménagements du Spa, celui-ci passe de 2 000 m² à 2 500 m². Revue de détails des nouvelles expériences bien-être proposées au Nature Spa, à commencer par la nouvelle terrasse couverte de 60 m² avec sauna-tonneau en bois qui offre à l'intérieur une superbe vue sur les alentours grâce à sa grande vitre. Avec ses pavés à l'ancienne, sa structure en bois, il joue la carte de la modernité dans son design tout en restant en harmonie avec son

environnement. Bientôt sur cette terrasse, comme un rappel au sauna, des couchages en forme de tonneaux donneront également sur la nature environnante.

Instant au Spa ne rime pas toujours avec instant famille. Alors que certains établissements n'acceptent pas les plus petits, ici parents et enfants ont désormais un espace commun avec un espace extérieur de 100 m² qui a été installé au-dessus de l'extension de la salle de restaurant, il est accessible depuis la piscine familiale. On y trouve désormais des douches de pluie et bientôt un grand bassin de plain-pied avec terrasse qui offrira une vue panoramique sur son écrin de verdure. Un tepidarium offre également une nouvelle zone de repos avec des bancs en mosaïques chauffés à une température adaptée à la régénération naturelle du corps et au relâchement des tensions. La principale terrasse du Nature-Spa multiplie aussi les expériences grâce à un espace « bois » qui propose des lits à baldaquin. Ici le sol est en écorces et agrémenté d'un chemin en rondins imaginé pour le plus grand plaisir des pieds, de nombreuses sensations passant par la voûte plantaire. D'autres aménagements et agrandissements du Spa sont déjà au programme pour 2018, à lire p.48.

New wellbeing experiences at Nature-Spa

In 2016, Nature-Spa won the International Trophy for the Best Relais & Châteaux Spa for its exclusive concept and its remarkable facilities, including not only 4 saunas and 1 steam room, but also 2 pools. Outdoors, a natural pool filtered by plants and indoors, a pool heated to 33°C with a series of hydro-massage points and a micro-bubble beach. Opposite the large indoor pool, a wooden hot tub (36°C), a large barrel with a fireplace, awaits those who really feel the cold for a warm private moment. This level of excellence was confirmed last autumn with the "Best Country Spa" prize won at the Gala Spa Awards.

With the new changes in the Spa, its surface area has increased from 2,000m² to 2,500m². Here are a few details about the new wellbeing treatments offered at Nature-Spa, starting with the new 60m² covered terrace and its wooden-barrel sauna offering a superb view of the surroundings from inside, through its large window. With its old paving stones and wooden structure, its design is resolutely modern while blending into the environment. Soon on this terrace, barrel-shaped récliners recalling the sauna will also enable guests to look out at the breathtaking scenery.

Spending time in the Spa does not always go hand-in-hand with family time. While some establishments do not accept younger children, here, parents and children have their space in a 100m² outdoor area that has been installed over the extension to the restaurant and which can be accessed from the family pool. Rain experience showers can be found and a large pool with a terrace offering a panoramic view over the green oasis will be completed shortly. A Tepidarium provides a new place to relax with heated mosaic benches at a temperature adapted to natural regeneration of the body and release of tensions. The main terrace at Nature-Spa multiplies the variety of experiences thanks to its "wood" spot equipped with canopy beds. Here the floor is made of bark and decorated with a log path designed to bring great pleasure to the arches of your feet, through which many sensations can be felt. Other changes and extensions to the Spa have been planned for 2018, read p.48.

« Le prix du Meilleur Spa de Campagne remporté aux Gala Spa Awards »

Evade Sens
COSMÉTIQUES

8 destinations soins visage
Sans paraben
Sans parfum de synthèse

9 destinations soins corps
Sans phénoxyéthanol
Non testé sur les animaux

LES SOINS INSPIRÉS
Des Cultures du Monde

Ils nous font confiance
500 partenaires en France, en Belgique, en Suisse et dans les DOM-TOM

U-Spa Resort Barrière
Ribeauvillé 68

Le Dracy - Hôtel Spa
Dracy-le-Fort 71

Château Latour Ségur
Lussac Saint-Emilion 33

Star Clippers
Captain Nemo Lounge & Spa
Compagnie de Croisières de Luxe

www.evadesens.com
Exclusivement vendu en Institut & Spa

ARTISAN FRANÇAIS

5 La ligne de cosmétiques « Simple & Miel »

Ayant à cœur de faire partager les trésors de la nature généreuse qui l'entoure, c'était pour Mireille François une évidence de faire fabriquer une gamme de crèmes et de baumes qui racontent l'histoire de sa région, la Vallée de la Bruche. La gamme de cosmétiques « Simples & Miel », fruit de 3 ans de recherche et développement, a pour fil rouge l'eau pure des sources de Colroy-la-Roche, le miel des ruches de l'établissement, les plantes et simples des prairies alentours et les baies des forêts vosgiennes. Les plantes et baies sélectionnées pour leurs bienfaits sont le plantain majeur, le bouillon blanc ou molène, le sureau noir, la bruyère et la myrtille.

« Simples & Miel » se décline en 7 produits sans paraben et colorants, conditionnés en flacons de verre

et enveloppés dans des pochons en nid d'abeille, avec un prix moyen de 45€. Tous les ingrédients destinés aux produits sont récoltés par la Ferme du Bien-être à Gérardmer qui les envoie ensuite dans un site de transformation réputé, connu pour son expertise en matière de fabrication de produits bio. La ligne de cosmétiques « Simples & Miel » est en vente au Spa mais aussi sur la boutique en ligne de La Cheneaudière.



The "Simples & Miel" range of natural cosmetics

In her desire to share the treasures of the generous nature that surrounds the Spa, Mireille François felt she should create a range of creams and balms that tell the history of her region, the Bruche Valley. The "Simples et Miel" range of cosmetics is a result of 3 years' research and development, and is based on pure water from springs in Colroy-la-Roche, honey from the Spa's beehives, flowers and medicinal plants ("simples" in French) from the surrounding meadows, and berries from the forests in the Vosges region.

The plants and berries selected for their properties are plantain, great mullein, black elderberry, heather and bilberry. "Simples & Miel" is a range of 7 products, free from parabens and colourings, packaged in glass bottles and wrapped in honeycomb pouches, with an average price of 45 euros. All the ingredients composing the cosmetics are from the Ferme du Bien-être in Gérardmer from where they are sent to be prepared at a renowned processing site, well-known for its expertise in manufacturing organic products. The "Simples & Miel" cosmetic product range is on sale in the Spa but may also be purchased from La Cheneaudière's online store.

The private duo suites

90% of La Cheneaudière's clients want to share the Spa experience and, to do so, treatments are given in private suites with a cosy atmosphere and their specific ritual called "Exceptional ceremony", in keeping with the place and the seasons. In the Meadow Suite: light and plants - the benefits and marvels of meadow flowers and nectar. In the Forest Suite: light and wood - the virtues of magical forests and pine honey. In the Mountain Suite: shadowy half-light and minerals - the energy of stones, wild berries and mountain honey. Each Suite can, of course, be offered for a solo treatment as well.

- Exceptional ceremonies, from 1hr30 to 2hr15, from €160 to €220 solo treatment from €300 to €400 duo treatment.
- Facial treatments from €80, 60 mins
- Massages, from €95, 60 mins.



Suite Prairie



Suite Forêt

Suite Montagne

6 Les Suites privatives duo

90% des clients de La Cheneaudière souhaitent partager l'expérience Spa à deux, et pour ce faire, les soins sont prodigués dans des Suites privatives avec chacune son ambiance particulière et son grand rituel dédié, baptisé « Cérémonie d'exception », en cohérence avec le lieu et les saisons.

En Suite Prairie : lumière et végétal, les bienfaits et merveilles des prairies fleuries, le miel des fleurs. En Suite Forêt : lumière et bois, les vertus des forêts magiques, le miel de sapin. En Suite Montagne : pénombre et minéral, l'énergie des pierres, les baies sauvages et miel de montagne. Chacune des Suites se décline bien-sûr en version solo.

- Cérémonie d'exception, de 1h30 à 2h15, de 160 € à 220 € en version solo, et de 300 € à 400 € en soin duo.
- Soins du visage, à partir de 80 €, 60 mn.
- Massage, à partir de 95 €, 60 mn.

Mireille François, Directrice du Nature-Spa

Le parcours de Mireille François est une alchimie entre hôtellerie et beauté, deux expertises qu'elle conjugue avec art au Nature-Spa. En 1974, elle fonde l'entreprise familiale « Hostellerie La Cheneaudière » avec ses parents. De 1985 à 1989 : après un brillant cursus dans une école d'esthétique à Paris, elle ouvre un institut de soins capillaires et d'esthétique à Strasbourg. Depuis 1990, elle accueille les hôtes à l'Hostellerie La Cheneaudière comme « Maitresse de Maison », aux côtés de son fils Nicolas, qui assure la gestion et le développement de l'établissement.

En mai 2014, elle réinvente le bien-être en créant le « Nature-Spa » de La Cheneaudière qu'elle dirige depuis avec passion. Ce qui motive Mireille dans la vie ? Le bien-être de ses clients ! L'ouverture du « Nature-Spa » lui a permis de réaliser un rêve : « créer une gamme de cosmétiques naturels et des protocoles de soins aux plantes de la région et au miel frais pour faire vivre à ses clients une expérience unique qui ait un sens ».

Mireille François, Nature-Spa Manager

Mireille François' professional background is a blend of hotel work and beauty, two talents that she skilfully masters at Nature-Spa. In 1974, she founded the family business "Hostellerie La Cheneaudière" with her parents. From 1985 to 1989, after brilliant studies at a beauty school in Paris, she opened a salon for hair and beauty treatment in Strasbourg. Since 1990, she has been welcoming guests to the Hostellerie La Cheneaudière as "Lady of the House", assisted by her son Nicolas, who is in charge of managing and developing the establishment.

In May 2014, she re-invented wellbeing by creating "Nature-Spa" at La Cheneaudière that she manages with great passion. What motivates Mireille in life? The wellbeing of her guests! Opening "Nature-Spa" has made her dream come true: "creating a range of natural cosmetics and treatment protocols with plants from the region and fresh honey to enable clients to enjoy a unique experience with meaning."



7



8

Aldy Kurnadi, Spa praticien passionné

Originaire de Bali, où Aldy a commencé son parcours dans l'apprentissage de l'art du massage, il a enrichi son savoir-faire en Thaïlande en suivant l'enseignement de la prestigieuse Chiva Som School puis à l'Ananda en Inde, mondialement connu pour son expertise en ayurveda.

C'est en 2008 qu'Aldy arrive en France où il passe un CAP d'esthétique et un diplôme de Spa praticien avant de débiter sa carrière en 2012 au Spa Six Senses Paris. Sa rencontre avec Melina Pourcel, alors directrice de l'établissement, confirmera son souhait de travailler dans un lieu porteur de valeurs fortes. En mars 2017, il rejoint le Nature-Spa et se distingue la même année par l'obtention de la Médaille d'argent au concours du Meilleur Spa Praticien, dans la catégorie « Professionnelle Internationale » où Aldy représentait la France. Ses 3 secrets pour un soin bienfaisant : « 1- La chaleur de la main vient de la chaleur du cœur. 2- Écouter ce que le corps du client raconte à notre main. 3- L'amour et la confiance. » Tout est dit !

Aldy Kurnadi, a passionate Spa therapist

Originally from Bali where he started learning the art of massage, Aldy went on to develop his know how in Thailand by attending the prestigious Chiva Som School and then at Ananda in India, internationally renowned for its expertise in Ayurveda.

Aldy arrived in France in 2008 where he qualified with a CAP beauty diploma and a Spa therapist diploma before starting his career at the Six Senses Spa in Paris. His encounter with Melina Pourcel, manageress of the Six Senses at that time, confirmed his desire to work in a place with strong values. In March 2017 he joined Nature-Spa and received, that same year the Silver Medal, at the Best Spa Therapist contest, in the "International Professional" category where Aldy represented France. His 3 secrets for a beneficial treatment: "1 - The heat of the hand comes from the heat of the heart. 2 - Listen to what the client's body tells one's hand. 3 - Love and trust." All is said!

Le plus grand flotarium d'Europe

Parmi les expériences wellness incontournables de La Cheneaudière : le flotarium. Dans une suite cosy de 60 m², on découvre un bassin de flottaison de 3,50 m x 3,50 m avec musique subaquatique et lumières douces. Ce grand bassin d'eau très salée, dans lequel le corps flotte grâce aux 4 tonnes de sel d'Epsom, va permettre de détoxifier et tonifier l'organisme pour une énergie retrouvée, mais aussi favoriser un sommeil réparateur. Pour finir, un modelage doux au miel et aux plantes est également proposé. À signaler que les séances de flotarium sont particulièrement recommandées aux femmes enceintes. En apesanteur, le corps complètement détendu se libère des tensions.

Pour un moment unique et exclusif en famille ou entre amis, il est possible de privatiser le flotarium pour 2h30.

■ A partir de 90€. 50 mn : la flottaison seule, suivie d'un moment de repos.



The largest flotarium in Europe

Amongst the ultimate wellness treatments at La Cheneaudière is the flotarium. In a cosy 60m² suite, you will discover a float-tank (3,5m x 3,5m) with underwater music and soothing light. This large pool of very salty water, in which the body floats thanks to 4 tons of Epsom salts, will enable you to detoxify, tone your body and gain energy, but also improve your sleep. After bathing, a soft honey massage with plants is also offered. It should be noted that these sessions in the float-tank are particularly recommended for pregnant women. Without gravity, the body relaxes completely and releases tension. For a unique and exclusive moment with family or friends, it is possible to book the float-tank for private 2hr30 sessions.

■ From €90, 50 mins: floating session only, followed by a period of relaxation.

Mon coup de cœur

La Suite Mélèze

Parmi la collection de Suites proposées à La Cheneaudière, coup de cœur pour la Top Suite : Les Mélèzes. 70 m² en duplex avec sa grande terrasse paysagée et son jacuzzi extérieur chauffé, située en dépendance, avec un accès direct au Nature-Spa, situé à quelques mètres de la Top Suite. Au rez-de-chaussée, salon, séjour, chambre d'enfants (2 lits), salle de bain avec douche à l'italienne et baignoire. En mezzanine : chambre parentale (lit king-size) avec vue panoramique sur la nature. Climatisation, machine Nespresso, minibar, enceinte Bluetooth, Wifi gratuit, coffre-fort, 3 TV écrans plats et lecteurs DVD complètent les équipements de ce logement d'exception. Un cocon idéal pour vivre de belles émotions en amoureux ou en famille avec les enfants.

Editor's pick

The Mèlèze Suite

From the collection of Suites at La Cheneaudière, my favourite was the Top Suite: Les Mèlèzes, 70m² on split levels with a large planted terrace and an outdoor hot tub, adjacent to the main building, with direct access to Nature-Spa, only a few metres away from the Top Suite. On the ground floor, a living-room, a children's bedroom (2 beds), a bathroom with walk-in shower and bathtub; on the first floor: a master bedroom (king-size bed) overlooking the countryside. Air-conditioning, Nespresso coffee machine, minibar, Bluetooth speaker, free WiFi, safe, 3 flat-screen TVs and DVD players complete the equipment of this exceptional accommodation. An ideal cocoon for a beautiful romantic stay or a family holiday with the kids.



10

CHARME D·ORIENT

PARIS

L'AUTHENTIQUE EXPERIENCE DU HAMMAM
SOINS VISAGE & CORPS



QUELQUES UNS DE NOS PRESTIGIEUX PARTENAIRES
QUI NOUS FONT CONFIANCE EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

Four Seasons Resort Dubai ♦ Grosvenor House Dubai ♦ Westin & St Regis Dubai ♦ Emirates Palace Abu Dhabi
Movenpick Hotel Bahreïn ♦ Six Senses Spa at Sharq Village & Spa Doha ♦ Shangri-La's Sultanate of Oman
Pera Palace Hotel Jumeirah Istanbul ♦ Intercontinental Bordeaux ♦ Sheraton Pines Cliff Resort ♦ Kempinski Malta
Radisson Blu Spa Belgium ♦ Spa by Algoterm Moscow ♦ St Regis Singapore ♦ Rain Spa Hotel Montréal ...

contact@charmedorient.fr ♦ +33 (0)160 378 467
www.charmedorient.fr