



LE PARC  
HÔTEL OBERNAI

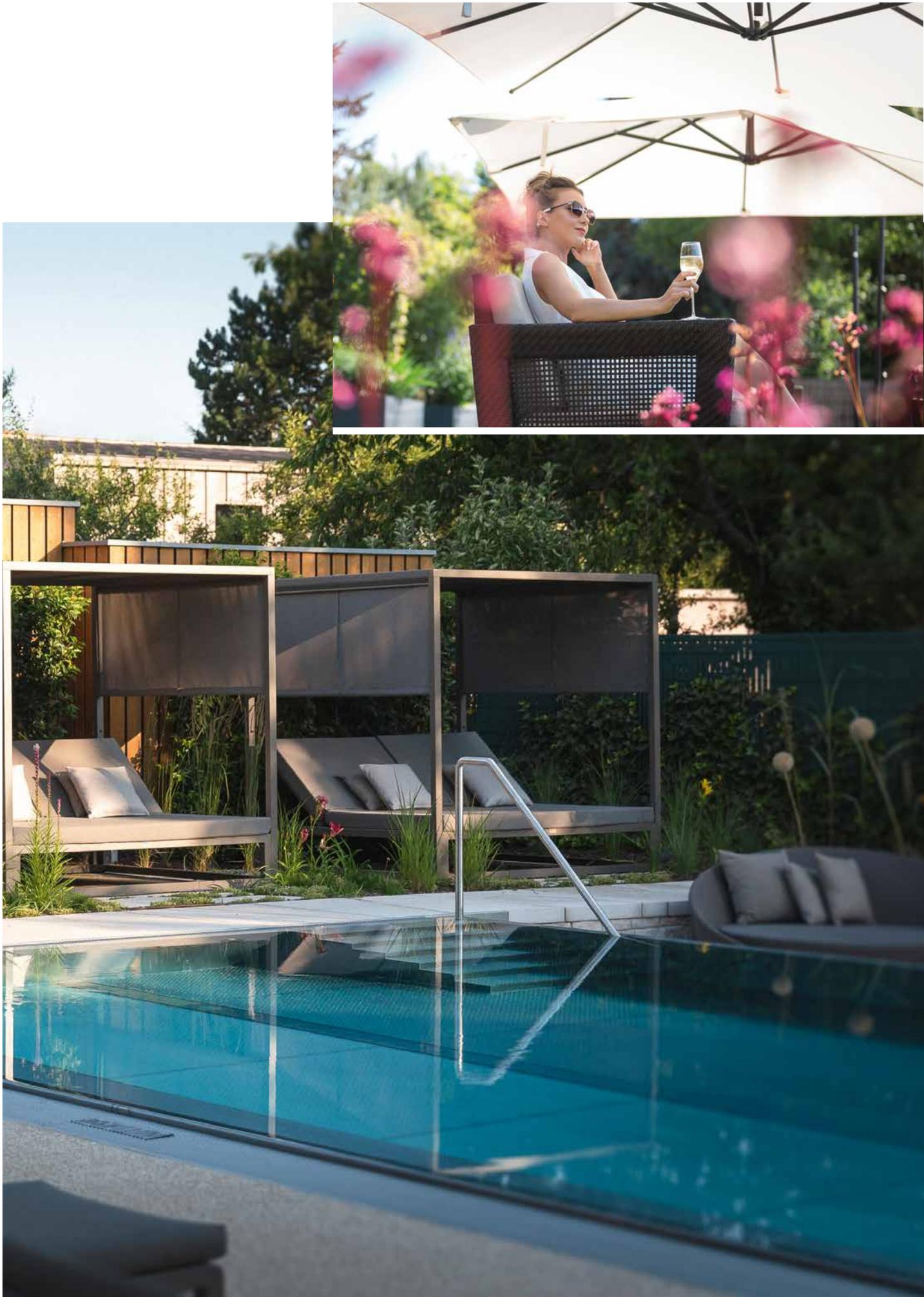


YONAGUNI  
SPA OBERNAI

# UN NOUVEL ART DE VIVRE

AU CŒUR DE LA ROUTE  
DES VINS D'ALSACE

DOSSIER DE PRESSE 2022





## LE PARC HÔTEL OBERNAI

Ancienne pension de famille fondée il y a plus de 65 ans, Le Parc Hôtel Obernai est un établissement emblématique de la région Alsace. L'hôtel 4 étoiles a su conserver son architecture typique, riche de colombages et d'oriels qui lui confèrent un charme tout particulier mais résolument empreint de modernité et d'audace avec les nouvelles installations exceptionnelles du Yonaguni Spa.

L'établissement propose 61 chambres et suites dans un cadre typique mais aux lignes contemporaines ; un Restaurant Signature pour les dîners ; une Stub traditionnelle et intimiste pour les déjeuners ; une salle de petit déjeuner avec cuisine «live» et deux Spas. Les installations sont complétées par des espaces Séminaires & Conférences eux aussi entièrement repensés récemment.

C'est sur la célèbre Route des Vins d'Alsace, au pied du Mont Saint-Odile et au cœur d'Obernai, l'une des dernières cites médiévales alsaciennes, que l'hôtel se transforme pour répondre aux attentes d'une clientèle exigeante. L'établissement est aujourd'hui l'un des rares en France à proposer deux Spas distincts :

- **L'Asiane Spa**, pour lequel l'hôtel avait d'ores et déjà été précurseur il y a 20 ans, aujourd'hui réservé aux clients de l'hôtel et accessibles aux familles avec enfants.
- **Yonaguni Spa**, inauguré à l'automne 2020, l'un des spa les plus spectaculaires de France pour un investissement de quelque 11 millions d'euros, et offrant 2500m<sup>2</sup> d'expériences sensorielles avant-gardistes.

Maxime Wucher, 4<sup>e</sup> génération de la famille, a repris la direction générale de l'établissement en 2010 après une carrière internationale. Il est entouré par sa sœur, Marie et son époux Cyril Bonnard, respectivement Cheffe pâtissière et Chef de cuisine après avoir embrassé tous deux une carrière à l'international auprès de Chefs réputés. Le trio insuffle une vision moderne dans le paysage hôtelier et gastronomique alsacien, tout en finesse et avec audace.

## INFORMATIONS PRATIQUES

169, route d'Ottrott - 67210 Obernai  
T +33 (0)3 88 95 50 08 • [info@leparchotel.fr](mailto:info@leparchotel.fr)  
[www.leparchotel.fr](http://www.leparchotel.fr)      [leparcobernai](https://www.instagram.com/leparcobernai)

À seulement 30 minutes de Strasbourg,  
1h45 de Paris en TGV,  
20 minutes de l'Aéroport International de Strasbourg,  
2h de l'Aéroport International de Francfort ou Zurich



Après plus de 4 années consacrées à la recherche et la définition de ce concept inédit, avec le concours du cabinet d'architectes Constans et Siegrist, le Yonaguni Spa du Parc Hôtel Obernai a ouvert ses portes dans un nouvel édifice de 3500 m<sup>2</sup>, à l'ombre de l'hôtel 4\*.

La réalisation de ce nouvel équipement exceptionnel dans le paysage hôtelier représente un investissement de plus de 11 millions d'euros, il est l'un des plus importants dans l'hôtellerie indépendante en France. Son ambition est de répondre aux attentes d'une clientèle exigeante en quête de différence et de nouveauté.

Yonaguni Spa Obernai est une expérience sensorielle exclusive, vécue en toute intimité de manière graduelle, comme une invitation à la découverte et à la curiosité. Il se veut être la nouvelle destination bien-être, novatrice et chic, qui dépasse l'approche du spa traditionnel afin de vivre une expérience immersive inédite.

Il associe un spa de 2500 m<sup>2</sup> autour d'espaces de bains d'exception de plus de 330 m<sup>2</sup>, avec un labyrinthe composé de 10 univers sensoriels surprenants mêlant couloirs d'eau, salles immergées, bassins intérieurs et extérieurs, et rythmés par plus de 100 attractions aquatiques.

Le tout est complété d'espaces bien-être avant-gardiste (panoramic sauna, black sauna, hammam et bains turcs, snow cave, douches et cascades sensorielles aux effluves parfumées...) et de détente (spa library, alcôves cocooning, salle Himalaya avec lits à eau, ganbanyoku...). Pour les soins et massages, 7 suites pour profiter seul ou en duo d'un rituel signature unique à découvrir dans le spa menu. À ne pas manquer un fitness studio avec boxing corner.

Les espaces extérieurs de 1700 m<sup>2</sup> proposent une piscine Infinity à débordement avec une plage savane, des jardins paysagés et une bamboueraie qui dévoilera un banya extérieur niché dans une tea house japonaise.

Ces installations sont autant à destination des clients résidents de l'hôtel qu'au public extérieur pour un accès en Day Spa.





## LE YUZU BAR, POUR PROLONGER L'EXPÉRIENCE

Un restaurant dédié à la clientèle spa, ethnique, vient compléter l'offre avec un buffet aux saveurs lointaines, effectué en live devant le client. La cuisine est signée Cyril et Marie Bonnard. Ils y insufflent tous deux leurs expériences acquises au sein de maisons prestigieuses à travers le monde (Freddy Schmidt Tokyo, Le Meurice & Pierre Gagnaire Paris, Joël Robuchon Las Vegas, Yannick Alleno Dubaï...)

## UN VOYAGE INSPIRÉ PAR LES EAUX DU SUD DU JAPON

Maxime Wucher a puisé ses inspirations dans ses découvertes et ses voyages : les piscines suspendues de Bali, les onsen japonais, les thermes antiques, les sources d'eau chaude ou encore les mystiques ruines d'Angkor. Mais c'est véritablement la légende des vestiges sous-marins de Yonaguni, dans l'archipel de Ryūkyū au sud-est du Japon, qui a guidé sa réflexion.

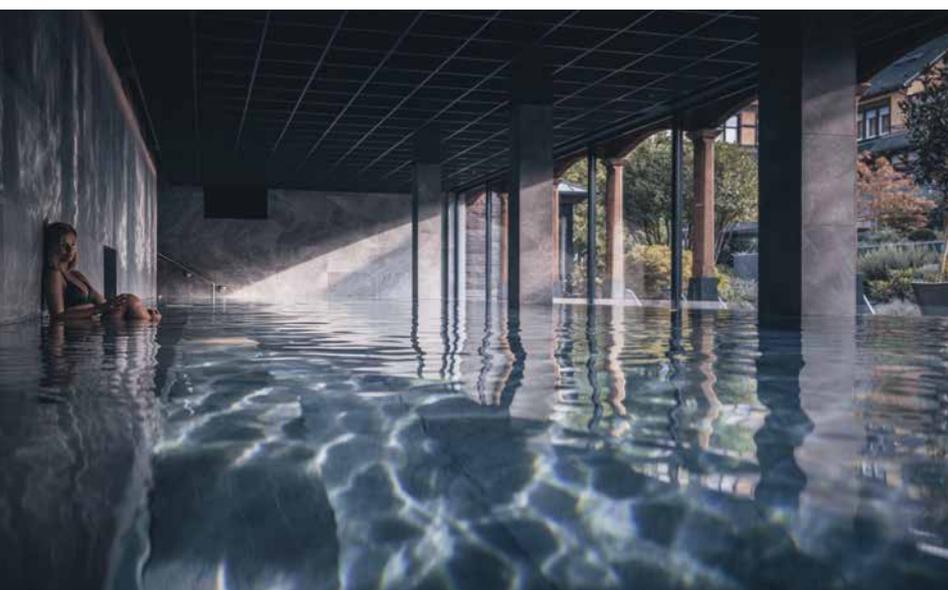
Dans cette zone de forts courants du Pacifique, se situe Yonaguni, bout de terre cerné par les eaux, alternant escarpements rocheux, plages de sable fin et végétation luxuriante. Et surtout une mystérieuse construction sous-marine découverte récemment, relique probable d'une des plus anciennes civilisations humaines.

Là, repose par 30 mètres de fond une structure impressionnante constituée de marches et de terrasses ordonnées géométriquement et rappelant étrangement en ce lieu, une pyramide immergée. Ce mégalithe aurait été façonné par l'homme il y a plusieurs milliers d'années tant les inscriptions et sculptures gravées dans la pierre racontent les croyances d'une civilisation disparue, résurgence du mythique continent de Mu, l'Atlantide du Pacifique.

Le continent perdu aurait disparu il y a des milliers d'années, englouti dans un bouillonnement d'eau et de feu, puis enfoui dans les profondeurs abyssales de l'océan. Seules subsistent aujourd'hui ces innombrables îles des mers du Sud, comme unique terre encore visible. Et le monument sous-marin de Yonaguni.

Sculpté dans la pierre, inondé d'eau, le Yonaguni Spa Obernai célèbre la rencontre des 2 éléments comme un subtil équilibre entre le corps et l'esprit.

La baignade est réinventée comme une initiation à part entière au rythme des découvertes.





## UN PROJET PORTÉ PAR LA FAMILLE WUCHER, PROPRIÉTAIRE DU PARC HÔTEL OBERNAI

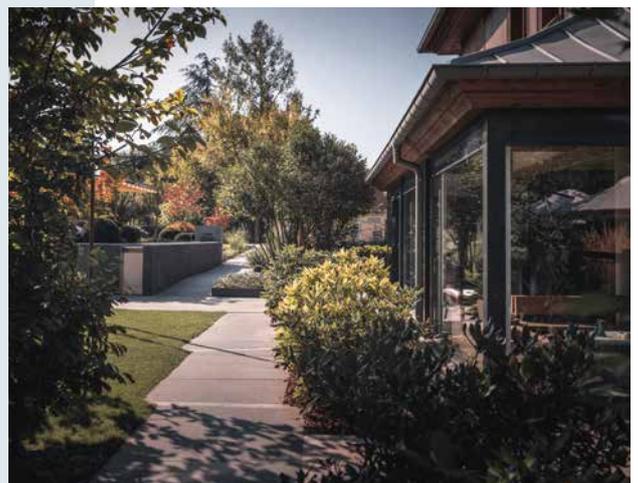
Dès 1985, l'hôtel a été précurseur avec une piscine extérieure puis en 1989 une piscine intérieure avec cascades et installations wellness qui est devenue le premier spa de l'établissement en 2003 : l'Asiane Spa, et qui reste accessible dans sa version originelle pour offrir un espace bien être supplémentaire aux résidents de l'hôtel. Cette complémentarité de 2 spas au sein d'un même établissement est une offre à ce jour inédite en France.

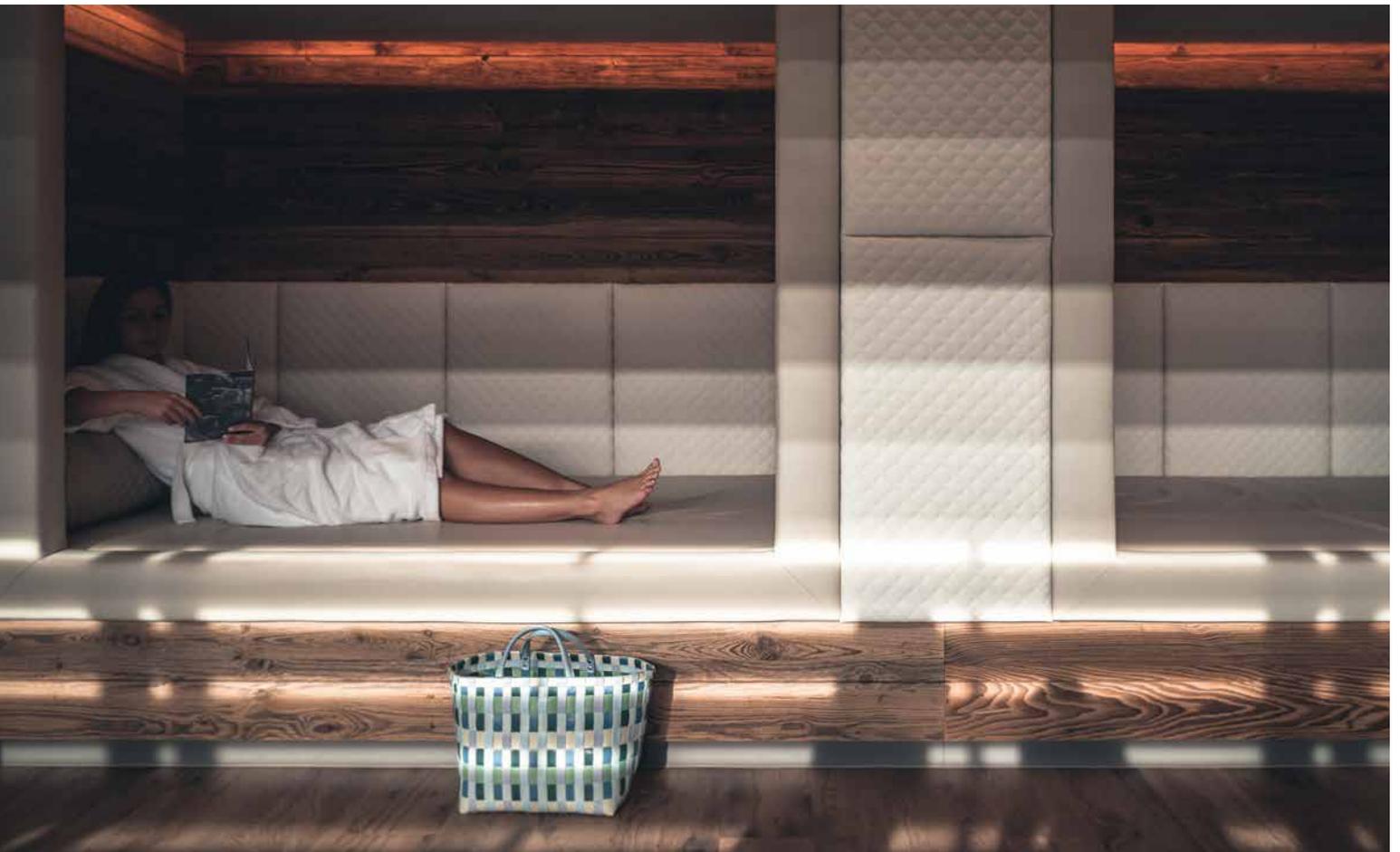
## CHIFFRES CLÉS

3 500 m<sup>2</sup> de nouvelle construction  
2 500 m<sup>2</sup> pour le spa dont 330m<sup>2</sup> d'espaces aquatiques  
700 m<sup>2</sup> pour le centre de conférences et séminaires  
1 700 m<sup>2</sup> de jardins et d'espaces extérieurs aménagés  
4 ans de recherche et de conception  
3 ans de travaux (démarrage en septembre 2017)  
40 entreprises mobilisées  
Recrutement de 10 nouveaux collaborateurs

### Investissement total : plus de 11 millions d'euros

- 2 M€ pour les espaces aquatiques (piscine et bains)
- 6 M€ pour le spa
- 1,5 M€ pour le centre de conférences et séminaires
- 500 000 € pour le restaurant, l'accueil et les vestiaires
- 500 000 € pour les suites de massage
- 500 000 € pour l'aménagement des jardins et espaces extérieurs







## LAURÉAT DE 6 PRESTIGIEUSES RÉCOMPENSES INTERNATIONALES



**BEST LUXURY SPA  
FRANCE 2021**  
Luxury Lifestyle



**BEST DAY SPA  
FRANCE 2021**  
World Spa Awards



**BEST LUXURY DAY SPA  
FRANCE 2021**  
International Spa & Beauty Awards



**BEST SPA AND WELNESS  
HOTEL IN THE WORLD 2021**  
Prix Villégiature



**BEST UNIQUE EXPERIENCE  
SPA IN THE WORLD 2021**  
World Luxury Spa



**BEST HOTEL BIEN-ÊTRE  
WORLD AWARDS 2022**  
Hôtel & Lodge







LE PARC  
HÔTEL OBERNAI

## MARIE & CYRIL, LE TANDEM COMPLICE EN CUISINE

### ELLE,

Marie développe très jeune une passion pour le sucré et c'est donc tout naturellement qu'elle suit un cursus hôtelier à Strasbourg avant d'intégrer la prestigieuse école hôtelière de Lausanne en faisant de la pâtisserie sa spécialité. Après un stage chez Christophe Michalak au Plaza Athénée à Paris, elle part à Tokyo chez Freddy Schmidt. Marie a été sacrée pâtissière de l'année par le guide Pudlo 2015 et remporte le trophée Chef Pâtissier du Gault&Millau 2015.

### LUI,

Originaire d'Île de France, ses parents lui transmettent le goût des bonnes choses. Cyril décide de faire de la cuisine son métier et intègre l'école hôtelière Jean Drouant à Paris. Il termine successivement 1er en Île de France puis Meilleur Apprenti de France. Chef de partie au restaurant du palace parisien Le Meurice, 3 étoiles au guide Michelin, son expérience aux côtés de Yannick Alleno sera marquante par le style avant-gardiste du Chef ainsi que sa manière de travailler les sauces. Il poursuivra son expérience au sein du restaurant Pierre Gagnaire, 3 étoiles à Paris avant de s'envoler vers l'international.

### EUX,

En 2006 Marie Wucher et Cyril Bonnard se rencontrent. Tous deux travaillent dans les cuisines du restaurant de Joël Robuchon à Las Vegas, 3 étoiles au guide Michelin. Ils y officieront pendant 3 ans ; lui comme sous-chef, elle en pâtisserie. C'est ensemble qu'ils décident ensuite de relever un nouveau challenge et de s'envoler pour Dubaï, où ils feront l'ouverture en restauration de l'hôtel One & Only The Palm sous les commandes du chef Yannick Alleno.

### LE RESTAURANT SIGNATURE

Théâtre d'une cuisine inventive et raffinée, récompensée par le titre de Maître-Restaurateur, membre des Maîtres Cuisiniers de France et des Étoiles d'Alsace (association réunissant les grandes tables de la région), le Restaurant par Marie et Cyril Bonnard séduit par sa cuisine inventive et teintée de saveurs d'ailleurs.

### LA RÉFÉRENCE DU BRUNCH EN ALSACE

Le Parc Hôtel Obernai propose chaque dimanche un brunch exceptionnel. Plus de 50 sortes de hors d'œuvre parmi lesquels des spécialités alsaciennes comme des grands classiques de la gastronomie française mais aussi des mets d'inspiration asiatique. Un moment de plaisir gourmand qui ne saurait être complet sans la sélection de 50 desserts !



#### LA STUB, EN HOMMAGE AU PATRIMOINE ALSACIEN

Une authenticité que l'on retrouve à travers la décoration : boiseries d'anciennes fermes du Ried, grand Kachelhofs en céramique, collection de moulins à café, vieilles salières et chopes chinés ici et là par Marc et Monique à qui l'on doit l'ambiance « diablement chaleureuse » de cette salle !

#### TOMI, LA SALLE DE PETIT DÉJEUNER « LIVE CUISINE »

Une salle dédiée au dessinateur alsacien Tomi Ungerer, avec une splendide collection de dessins illustrant l'univers de la gastronomie et de l'Alsace. Il aura fallu une année pour finaliser la salle de petit déjeuner Tomi. Inaugurée en 2012 par Alain Ducasse, elle accueille les hôtes de l'établissement mais aussi la clientèle extérieure pour des petits déjeuners gourmands mais surtout « live », c'est à dire préparés à la demande devant le client.

#### LE WAYDELICH'S BAR & FUMOIR

Le bar affiche un look à la dominante de rouge dont la pièce maîtresse est un comptoir en corian, cisailé par l'artiste éponyme pour y laisser apparaître une œuvre originale et magistrale. Enfin, le Habano Lounge, bar à cigares attendant, met en valeur son impressionnante collection d'une soixantaine de vieux rhums.

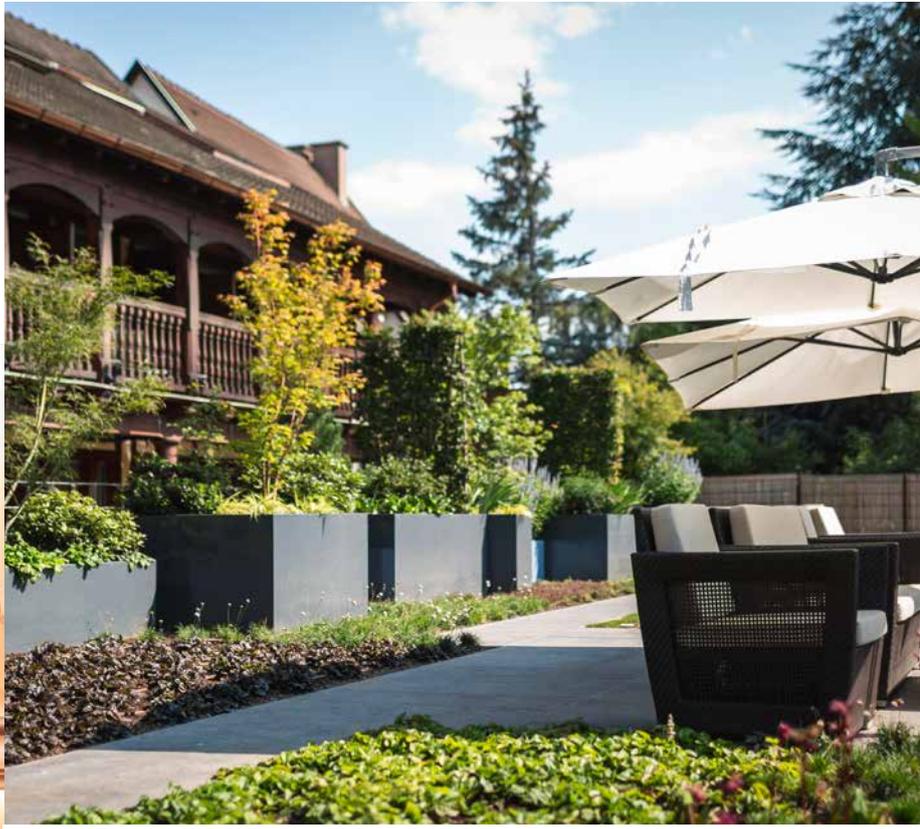


## LES CHAMBRES & SUITES

Si les 61 chambres et suites ont toutes une vue sur le jardin ou le village, 20 d'entre elles apparaissent dans un style plus tendance et contemporain. Fonctionnelles, ces unités sont plus épurées et appellent au « zen » pour séduire les épicuriens en quête de modernité. Les autres chambres affichent un style résolument local où les boiseries d'antan confèrent une ambiance chaleureuse. Certaines d'entre elles bénéficient d'une cheminée faisant directement face au lit. Raffinées et spacieuses (36 à 60m<sup>2</sup>), les Suites Junior sont pour certaines agencées comme un duplex, avec deux chambres séparées, un coin stub et un coin salon.

## CENTRE DE CONFÉRENCES & SÉMINAIRES

En 2018, Le Parc Hôtel Obernai a entièrement repensé ces espaces de travail en une offre fonctionnelle, généreuse et chaleureuse. Le Centre se compose de 10 salles de réunion modulables (900m<sup>2</sup>) pour une capacité de 300 places. Un Business lounge et espaces pauses dédiés complètent les installations.





LE PARC  
HÔTEL OBERNAI

## PLUS DE 60 ANS D'HISTOIRE

**1940** Hélène Wucher est sollicitée par de jeunes gens qui tentaient de fuir l'Alsace pour ne pas être enrôlés de force dans l'armée allemande. Au total, Nénette a aidé une centaine de fugitifs à rallier le versant des Vosges demeuré français. Ses actes de bravoure exceptionnels pour une jeune fille de 18 ans lui ont valu d'être décorée de la Croix de Guerre avec Palmes, de l'Ordre National du Mérite et de la Légion d'Honneur.

**1954** Après la mort brutale de son mari, Hélène concrétise son rêve d'ouvrir son établissement. Un jour de Pentecôte, la ravissante pension de 13 chambres ouvre ses portes. La maman, Marie Kuntz fait la cuisine pendant qu'Hélène accueille les clients. L'hôtel devient vite populaire par la qualité de la cuisine.

**1958** Le restaurant s'agrandit et l'établissement se dote de la salle Spindler, hommage au célèbre marqueteur alsacien et d'un deuxième pavillon qui accueille 13 chambres supplémentaires.

**1970** Marc Wucher, le fils d'Hélène, rejoint l'affaire. Diplômé de l'École Hôtelière de Strasbourg, il marque son arrivée en entreprenant de sérieux travaux : les deux pavillons sont réunis pour ne faire plus qu'un. L'établissement dispose alors de 8 chambres entièrement rénovées. La même année, l'hôtel est surclassé de 1 à 2 étoiles.

Marc ramène des souvenirs de ses nombreux voyages et des idées novatrices ! Il organisait alors des buffets en cuisine, lançant avant tout le monde la mode du grignotage et du mange debout. Critiqué certes pour ses provocations et son esprit avant-gardiste, mais encore plus souvent copié et imité.

**Les années 80** L'hôtel restaurant entre dans l'ère des loisirs. Résolument décidé à évoluer avec son temps, Le Parc Hôtel Obernai s'équipe alors d'un bar et du premier espace sauna et jacuzzi, d'un bowling, d'une salle de jeux. En 1981, Marc épouse Monique, s'en suivra la naissance de leurs deux enfants, Maxime (1982) et Marie (1986).

**1983** Célébration des 3 étoiles.

**1985** Construction de la piscine extérieure et du pool bar.

**1990** Construction de la première piscine intérieure avec espace wellness : jacuzzi, hammams, sauna & centre de remise en forme.

**1996** Célébration des 4 étoiles.

**1997** Marc Wucher assouvit son rêve en créant La Stub, véritable hommage à sa grand-mère.

**2003** L'établissement devient Hôtel, Restaurants & Spa. Rendant visite à Maxime effectuant son compagnonnage dans de prestigieux hôtels d'Extrême-Orient, Monique et Marc découvrent une autre conception du wellness. Cette année marque ainsi la création de l'Asiane Spa avec ses portes magistrales et exceptionnelles venant du Rajasthan.

**Début 2009** Le Parc Hôtel Obernai obtient le label «Authentic hotels»

**2010** Maxime Wucher, 4<sup>e</sup> génération, prend la direction de l'établissement. Diplômé des écoles hôtelières de Strasbourg et Lausanne, il entame dès la fin de son stage à l'Auberge de l'III à Illhaeusern, une carrière en Asie au sein de grands groupes hôteliers : Mandarin Oriental, Shangri-La, Raffles. Une carrière internationale qu'il décide de mettre au profit des siens.

**2011** Le Guide Michelin lui décerne sa 4<sup>ème</sup> maison rouge.

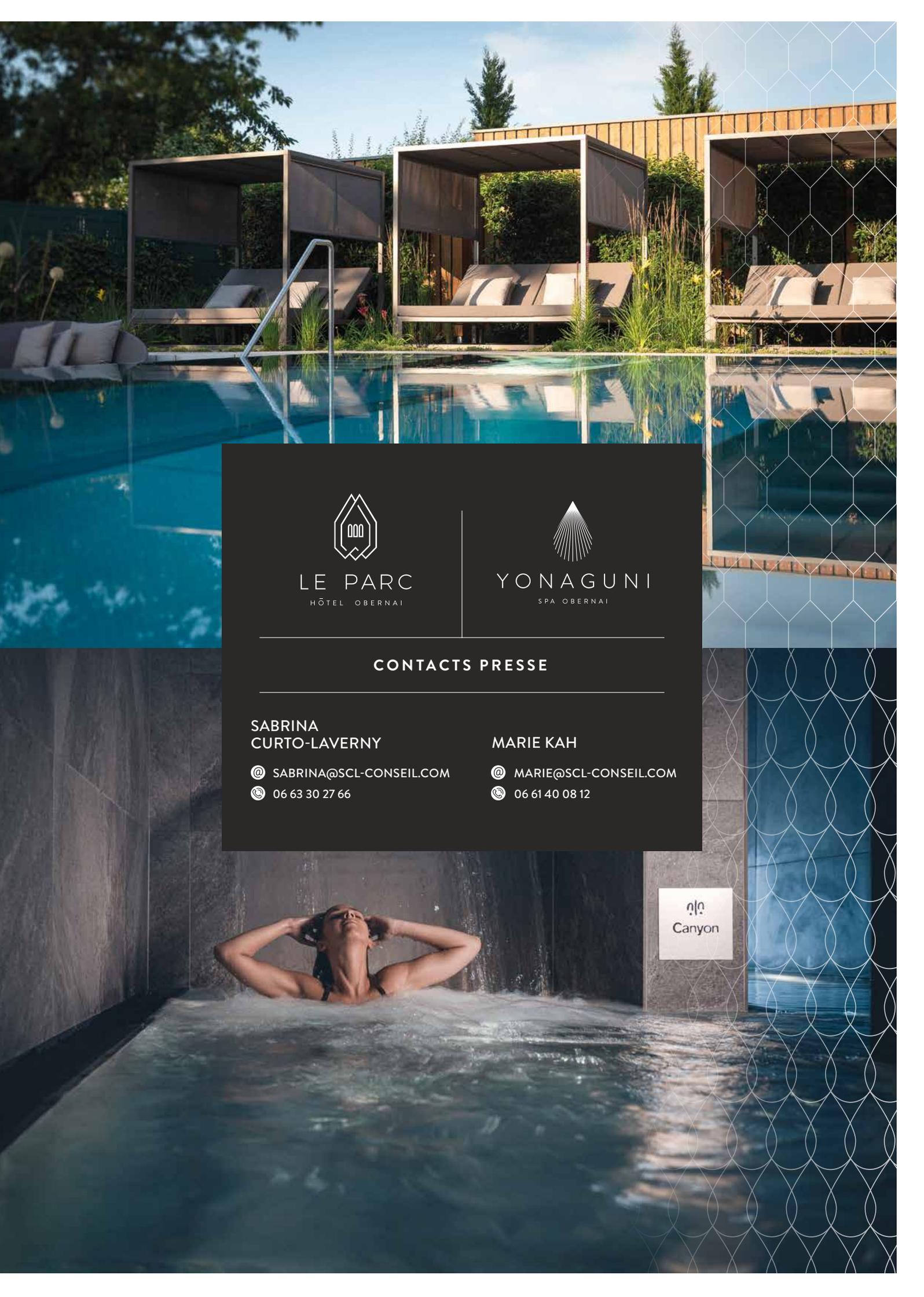
**2012** Après huit mois de travaux et 1,2M€ d'investissement, Le Parc Hôtel Obernai s'agrandit avec une nouvelle salle de petit déjeuner intitulée Tomi, dédiée à l'artiste Tomi Ungerer. Des petits déjeuners basés sur le concept inédit de cuisine live y sont servis.

**2013** Cette année marque le retour de Marie Wucher et Cyril Bonnard. Après un parcours international chez Joël Robuchon à Las Vegas ou encore Yannick Alleno à Dubaï, Marie Wucher et Cyril Bonnard s'installent dans les cuisines.

**2015** Le Restaurant fait peau neuve avec un décor plus épuré tout en conservant son âme. Le Waydelich's bar, désormais tout de rouge vêtu, s'est également refait une beauté avec un imposant bar en corian ciselé par l'artiste éponyme.

**2018** Nouveau centre de conférences de 900 m<sup>2</sup>.

**2020** Après plus de quatre années consacrées à la recherche et la définition de ce concept inédit, le Yonaguni Spa du Parc Hôtel Obernai a ouvert ses portes dans un nouvel édifice de 3 500m<sup>2</sup>, à l'ombre de l'hôtel. La réalisation de ce nouvel équipement exceptionnel dans le paysage hôtelier représente un investissement de plus de 11 millions d'euros, il est l'un des plus importants dans l'hôtellerie indépendante en France. Son ambition est de répondre aux attentes d'une clientèle exigeante en quête de différence et de nouveauté.



LE PARC  
HÔTEL OBERNAI



YONAGUNI  
SPA OBERNAI

CONTACTS PRESSE

SABRINA  
CURTO-LAVERNY

@ SABRINA@SCL-CONSEIL.COM

☎ 06 63 30 27 66

MARIE KAH

@ MARIE@SCL-CONSEIL.COM

☎ 06 61 40 08 12

nl  
Canyon