



LE PARC HÔTEL OBERNAI ANNONCE
UN INVESTISSEMENT DE PLUS DE 20 M€
AU BÉNÉFICE D'UN **AMBITIEUX PROJET**
DE TRANSFORMATION DE L'ÉTABLISSEMENT

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Après l'ouverture en 2020 du Yonaguni Spa, un espace bien être unique créé autour d'un labyrinthe aquatique et aujourd'hui **multirécompensé par des prix internationaux** pour son innovation, la famille WUCHER, dirigeants de l'établissement Le Parc Hôtel Obernai annoncent un **projet ambitieux d'extension et de transformation de l'hôtel** représentant un investissement de plus de 20 M€, pensé avec le cabinet d'architectes AEA.

Ancienne pension de famille fondée il y a plus de 65 ans, Le Parc Hôtel Obernai**** est un **établissement emblématique au charme singulier** mais résolument empreint de modernité et tourné vers l'avenir grâce à l'impulsion de la 4^e génération, **Marie et Maxime**, qui insufflent une **vision avant-gardiste**, teintée de la diversité de leurs parcours à travers le monde.

Initié au printemps 2023, et s'achevant à l'horizon 2026, le projet se déroulera graduellement, sans fermeture de l'établissement.

En première phase, dès l'hiver 2023, un **nouvel étage de 500m²** du Yonaguni Spa sera ouvert à la clientèle portant ainsi à 3 000m² sa surface totale intérieure.

Déjà en 2020, la création du Yonaguni Spa avait bousculé le paysage hôtelier avec un investissement de 11 M€, l'un des plus importants dans l'hôtellerie indépendante en France pour un tel équipement.

Depuis son ouverture il y a 3 ans, **l'établissement a doublé son effectif**, passant de 50 à 100 salariés, et enregistre une progression de son CA atteignant 11 M€ (contre 4,5 M€) et un TO de 85%.




LE PARC
HÔTEL OBERNAI



LE NOUVEAU VISAGE DE L'ÉTABLISSEMENT, CRÉER UNE DESTINATION

Engagé dans un travail d'architecte audacieux, nourri par l'envie d'innover, Le Parc Hôtel Obernai continue son évolution afin de repenser l'hôtellerie de charme et de concrétiser sa vision contemporaine et minimaliste de l'Alsace de demain.

Une nouvelle destination à part entière se dessine, avec la promesse d'offrir une expérience client novatrice et unique qui mêle art de vivre et évasion, en toute décontraction. Malgré l'agrandissement de l'établissement à près de 10 000m², la capacité reste inchangée, avec 60 chambres & suites, toutes réinventées. Des lieux d'accueil beaucoup plus spacieux et adaptés aux clientèles de l'hôtel et du spa, une toute nouvelle entrée de l'établissement avec un bâtiment à l'architecture bois, un parking souterrain sur 2 niveaux, et des espaces ouverts vers les futurs jardins, voilà les enjeux du projet.

Parmi les nouveautés attendues, 2 concepts de restauration organisés autour de cuisines ouvertes ou évoluent les chefs. Atmosphère vivante, service dynamique et décontracté, le restaurant signature sera à l'image des chefs, et dont le



robotayaki pour les cuissons au feu de bois sera l'élément central. Un deuxième restaurant, dédié à la clientèle spa, tournera autour de buffets live et d'une cuisine de voyage à épicer à sa manière. Un bar à cocktail, chic et vibrant, ainsi qu'un fumoir/club complètera la nouvelle offre.

L'intégralité de l'établissement sera donc repensée selon ces nouveaux codes :

- **DESIGN MINIMALISTE** : espaces fonctionnels, simplicité des lignes, ambiance épurée où l'architecture devient décor
- **JEUX DE LUMIÈRE** pour théâtraliser les différents lieux, valoriser les matières et accompagner le jour qui passe, comme une invitation à la tranquillité. Mise en scène de l'agence parisienne Stéphanie Daniel
- **MATÉRIAUX D'ICI** : bruts mais chaleureux, d'un graphisme simple, afin d'inventer une Alsace encore inconnue
- **ESPACES EXTÉRIEURS** pensés comme plusieurs tableaux paysagers formant un cocon végétal, visibles en transparence de l'intérieur, et imaginés par Agnès Daval du studio Digitale Paysage.

En marge de l'extension qui répondra aux normes en vigueur, l'ensemble du site bénéficiera d'une rénovation énergétique globale permettant d'atteindre les critères basse consommation (mutualisation des productions C/F, installation de panneaux solaires pour participer à la chauffe des bassins...).

Le Parc Hôtel Obernai sera par conséquent en parfaite conformité du Dispositif Eco Efficacité Tertiaire (DEET) également appelé « Décret tertiaire » bien avant l'échéance fixée à l'horizon 2050.



DES SUITES À TESTER POUR SE PROJETER

Sont d'ores et déjà achevées deux suites qui augurent du parti-
pris architectural amorcé pour l'avenir. Superficie augmentées,
salles de bain ouvertes, lignes épurées et clarté, une expérience
reposante imaginée pour compléter l'expérience bien-être
du Yonaguni spa. La conception et l'aménagement intérieur sont
également confiés au cabinet d'architectes AEA.



MAXIME WUCHER

Après des études d'hôtellerie à Strasbourg puis à la Hospitality Business School de Lausanne, Maxime met le cap sur l'extrême orient, à Singapour, durant 6 ans. Il parfait son expérience dans les fleurons de l'hôtellerie haut-de-gamme : Raffles, Shangri-La, Mandarin Oriental et Fullerton. Il conclut cette période par une expérience à Shangaï et un séjour au Vietnam.

Passionné de voyage, il y a puisé ses inspirations qui le guident aujourd'hui dans le développement de l'établissement familial fondé par son arrière-grand-mère et sa grand-mère.

MARIE WUCHER-BONNARD

Passionnée par la pâtisserie depuis toute petite, Marie passait déjà tout son temps dans la cuisine du restaurant. Après des études à Strasbourg puis au sein de la très réputée Hospitality Business School de Lausanne, la jeune pâtissière intègre les rangs de Christophe Michalak à Paris avant d'entamer plusieurs expériences sur la scène internationale. D'abord à Tokyo chez Gordon Ramsay puis à Las Vegas au restaurant 3* de Joël Robuchon, c'est d'ailleurs là-bas qu'elle rencontre Cyril Bonnard, Chef de cuisine qui deviendra par la suite son époux.

Ensemble, ils s'envolent en 2010 à Dubaï pour l'ouverture de l'hôtel One & Only The Palm de Yannick Alléno. Le couple revient en 2013 en France pour reprendre les rênes de l'entreprise familiale à Obernai en Alsace, respectivement comme Cheffe Pâtissier et Chef après avoir embrassé une carrière internationale auprès de Chefs renommés, offrant à Marie ce regard venu d'ailleurs qu'elle ne manque pas d'ajouter dans ses réalisations.

CYRIL BONNARD

Né en région parisienne, Cyril devient cuisinier grâce à ses parents. Après des études à l'école Jean Drouant à Paris, il obtient le titre de Meilleur Apprenti de France. Chef de partie au palace parisien Le Meurice, 3 étoiles Michelin, son expérience avec Yannick Alléno sera marquée par le style du Chef multi-étoilés.

Il poursuit sa route au restaurant 3 étoiles de Pierre Gagnaire à Paris, avant de s'envoler pour les États-Unis où il rencontre Marie en 2006. Ils travaillent tous deux à Las Vegas au restaurant 3 étoiles Michelin de Joël Robuchon. En 2010, ils décident de relever un nouveau défi et s'envolent pour Dubaï, à l'occasion de l'ouverture de l'hôtel One & Only The Palm par Yannick Alléno.

BEST HOTEL BIEN-ÊTRE
WORLD AWARDS 2022
Hôtel & Lodge



YONAGUNI
SPA OBERNAI

BEST SPA AND WELLNESS
HOTEL IN THE WORLD 2021
Prix Villégiature



BEST LUXURY SPA
FRANCE 2021
Luxury Lifestyle



BEST UNIQUE EXPERIENCE
SPA IN THE WORLD 2021
World Luxury Spa



BEST LUXURY DAY SPA
FRANCE 2021
International Spa & Beauty Awards



BEST DAY SPA
FRANCE 2021
World Spa Awards



LA GENÈSE DU YONAGUNI SPA, UNE INSPIRATION PUISÉE DANS LA RENCONTRE DE L'EAU ET DE LA PIERRE

Yonaguni Spa Obernai est une expérience sensorielle exclusive, vécue en toute intimité et 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 3 000m² autour d'espaces de bains d'exception de plus de 350m², avec un **labyrinthe aquatique** composé de 10 univers sensoriels surprenants mêlant couloirs d'eau, salles immergées, bassins intérieurs et extérieurs, et rythmés par plus de **100 attractions et jeux d'eau**.

Le tout est complété d'**espaces bien-être avant-gardiste** (banya, black sauna, hammam et bains turcs, snow cave, cascades sensorielles aux effluves parfumées...) et de **détente** (spa library, alcôves cocooning, salle Himalaya avec lits à eau, ganbanyoku...).



Les espaces extérieurs de 1 700m² proposent une piscine Infinity à débordement avec une plage savane, des jardins paysagés et une bambouseraie qui dévoile un banya extérieur niché dans une tea house japonaise.

Ouvert depuis fin 2020, après plus de 4 années consacrées à la définition de ce concept inédit, Yonaguni Spa du Parc Hôtel Obernai**** propose une expérience de baignade inégalée.

Maxime Wucher a puisé ses inspirations dans ses découvertes et ses voyages : les piscines suspendues, les onsen, les thermes antiques, les sources d'eau chaudes ou encore les mystiques ruines de temples perdus.

Mais c'est véritablement la légende des vestiges sous-marins de Yonaguni, dans l'archipel de Ryūkyū au sud-est du Japon, qui ont 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.

CONTACT PRESSE

Sabrina Curto-Laverny
sabrina@scl-conseil.com
Tél. 06 63 30 27 66