



**PRESSEMAPPE**  
**La Cheneaudière**  
 Colroy-la-Roche – Elsass





- 38 Zimmer, Apartments oder Suiten, zur Natur hin geöffnet.
- Renommierter Gastronomie, die heimischen und „hausgemachten“ Produkten einen Ehrenplatz einräumt.
- **Das herrliche Nature-Spa von 2 500 qm (Eröffnung im Frühjahr 2014)**
- Die herzliche Gastfreundlichkeit der Bewohner der Bruche TAL in einem von Klischees unberührten Teil des Elsasses.
- Ein Hafen des Friedens an einem geschützten, zauberhaften Ort, in nächster Nähe der unumgänglichen Sehenswürdigkeiten und zudem ideal im „Herzen Europas“ gelegen.

Unser Haus hat zwei Jahre hintereinander, 2011 und 2012, den **Preis des Besten Hotels** im Rahmen der **Auszeichnungen der Gäste der 4- und 5 Sterne-Hotels** erhalten, sowie den des **Besten Empfangs** 2012; es wurde als zweitbestes Hotel Frankreichs in der Kategorie Luxus des **Traveller's Choice 2012 von TripAdvisor** bewertet und war drittbestes Hotel in Frankreich beim **Travellers' Choice 2013**.

Zwischen Straßburg und Colmar, unweit der Elsässischen Weinstraße gelegen, empfangen Sie Mireille François und Nicolas Decker in wohliger familiärer Atmosphäre und verwandeln Ihren Aufenthalt in wahre Glücksmomente.

**Pressekontakte : Maryse Masse und Flavie Cottin**

Maryse Masse Communication

243 bis, bd Pereire - 75017 Paris

Tel. : 33 (0)1 40 54 72 50 oder 33 (0)6 22 468 468

E-mail: maryse@marysemasse.com – flavie@marysemasse.com

## *Charme und Glücksgefühle nach Elsässer Art*



Im Grenzbereich zwischen dem Elsass und den Vogesen in 530m Höhe, liegt die La Cheneaudière in Colroy-la-Roche, einem friedlichen, ruhigen Dorf des Bruche-Tals.

Im 17. Jh. war Colroy-La-Roche ein deutsches Dorf und wurde „Königsberg“ genannt. Auch nachdem die Gemeinde französische wurde, behielt sie ihren herrschaftlichen Charakter, umgeben von Wald und Talmulden, wo man die „reinste Luft der Welt“ atmen kann.

Im Jahre 1973 erbauen Arlette und Marcel François auf dem nach ihr benannten Ort die „Cheneaudière“.

Die ersten Gäste empfangen Arlette und Marcel, gemeinsam mit ihren Töchtern Mireille und Fabienne, zur Eröffnung im Juli 1974. Mit 7 Zimmern und einem Gourmetrestaurant wurde sie noch im selben Jahr Mitglied der renommierten Luxushotel-Vereinigung „Relais & Châteaux“.

Mit den Jahren vergrößerte sich das Haus und bietet heute 38 Zimmer und Suiten an.

Die Hostellerie „La Cheneaudière“ liegt bereits seit drei Generationen in der Hand derselben Familie. Heute sind Mireille François und ihr Sohn Nicolas Decker die geschäftsführenden Eigentümer.

### *Ein Hotel, eine Lebenskunst ...*



*Mireille François und  
ihr Sohn Nicolas Decker*

Nicolas hat der Cheneaudière einen jüngeren Touch gegeben, bewahrte jedoch dabei die Werte dieses familiären Hauses: Verwöhnen der Gäste, freundliche Bedienung, fachgerechte aber einfache Führung, selbst wenn manchmal gerade diese „Einfachheit“ sehr kompliziert sein kann...

Er ist Verfechter von charmantem Luxus, nicht von Luxus, der ungemütlich sein kann...

Das Personal liest den Gästen alle Wünsche von den Augen und stellt alle Aufmerksamkeiten bereit, die den Aufenthalt der Gäste zu einem unvergesslichen Moment machen.

Mireille et Nicolas legen großen Wert auf das Wohlbefinden ihrer Mitarbeiter, die ihren Beruf leidenschaftlich und engagiert ausüben.

Auch können sie auf die unerschütterliche Einbringung von Jean-René Grau zählen, seit dem Jahre 2000 treuer, stellvertretender Generaldirektor des Hauses.

### *38 Zimmer und Suiten mit Blick auf Natur, Wald, Garten...*

Viele Zimmer besitzen eine überdachte Terrasse mit Blick auf das Dorf Colroy und die weiten Waldgebiete der umliegenden Berghänge.

Jedes Zimmer hat seinen eigenen Charakter, je nach der Architektur, der Materialien, dem Dekor und der Ausrichtung.

Die sogenannten „Les Forêts“ (26 m<sup>2</sup>) mit ihrem wohligen Charme und die „Les Montagnes“ (Zimmer „Frênes“ und „Fougères“ von je 32 m<sup>2</sup>) öffnen sich zum Wald und der freien Natur.



*Die Terrassen-Zimmer haben Blick auf das Tal und das Dorf*

**Die 20 Doppelzimmer „Terrasses“** (33 m<sup>2</sup>), nach Süden oder Osten hin ausgerichtet, besitzen großzügige Badezimmer und breite Fensterfronten zum Kräutergarten und dem tiefer gelegenen Dorf. Ausgestattet mit einer großen Ankleide, verfügen sie über stilvolles Mobiliar (leichtes Kirschbaumholz oder Maulbeerholz) mit freundlich bunten Polstern. Manche Zimmer sind mit einer wandflächendeckenden Tapete, die Gemälde von Marcel François reproduziert, ausgestattet worden. Sehr bequeme King-Size Betten und großzügige Badezimmer mit ebenerdigen Duschbereich.

**Die Juniorsuiten** („Bruyères“ oder „Eglantines“) bieten Raum auf 45 bis 55 m<sup>2</sup>. Die antiken Holzvertäfelungen und stoffbespannten Wände verleihen ihnen einen sehr vornehmen und gemütlichen Touch. Die stilvollen Möbel kommen von einem Schreiner der Region.

Die Juniorsuite „Eglantines“ in einem Nebengebäude, ist mit viel Holz im österreichischen Stil eingerichtet. Einige der Zimmer verfügen über interessante Badezimmer: aus Carrare-Marmor in den Zimmern „Bruyères“.

#### **Neues von La Cheneaudière:**

Ab Mai 2014 werden Sie in der neuen Kategorie «Les Villages» 4 neue Zimmer entdecken können. Mit jeweils 32 qm, verfügen sie alle über ein King-Size Bett (mit 2 Matratzen) und über Ausblick nach Süd-Osten.

Last not least, das neue Panorama-Loft «Les Cimes», an der Spitze des Nature- Spa gelegen. Mit 90 qm hat es eine Dachterrasse mit Whirlpool.



*Die Suiten: ideal für Familien!*

Die Suite „Chêne-raie“ (70 m<sup>2</sup>) bietet ein großes Doppelzimmer mit eigenem Wohnraum und ein geräumiges Spa-Badezimmer mit Schieferkacheln und der eierförmigen Keramik des Designers Alessi.

Die Suite „Mélèzes“ (68 m<sup>2</sup>) liegt in einem Nebengebäude.

Sie ist im österreichisch angehauchten Landhausstil mit viel Holz und Kachelofen im Wohnbereich eingerichtet und verfügt über 2 Betten im Etagenbereich.

Die Suite „Aubépines“ (70 m<sup>2</sup>) hingegen ist eine Loft-Wohnung mit sehr geräumigem Marmorbad aus Carrare und einem abgetrennten Zimmer mit 2 Betten. Wunderschöne Holzvertäfelungen und mit Stoff bespannte Wände in den Farben rot und weiß verleihen der Suite wohligen Charme.



Suite „Aubépines“

## Seminare

Die einzigartige Lage der „Cheneaudière“ in natürlicher Umgebung kommt der Konzentrationsfähigkeit und der Reflexion während Arbeitstreffen zu Gute. In der hellen Veranda auf 200 m<sup>2</sup>, die speziell für Seminare modular konzipiert wurde, findet man die nötige Ruhe und Ausgeglichenheit.

Ausstattung: freies W-LAN, motorisierte Bildschirme, Telefonanschluss, Videoprojektoren...



Wir bieten ein vielfältiges Rahmenprogramm: Rundflug im Hubschrauber mit Abflug am Hotel, Schnitzeljagd, GPS-Rallye, Fliegenfischen, önologischen Abend und "blinde" Weinprobe mit dem Sommelier Rodrigue Palvadeau.

## *Das Restaurant „Die Prinzen zu Salm“*

Sein Name verweist auf das Fürstentum Salm, das im 17. Jh. als eine germanische Exklave, zwischen dem Herzogtum Lothringen, das dem Heiligen Römischen Reich unterlag und dem Elsass, teilweise von Frankreich belagert, lag.



Braun, beige ocker- und cremefarben sind die zarten, harmonischen Farben einer der beiden Säle.

Gedämpftes Licht, Kerzenständer und Armleuchter, gewebte Stofftischdecken aus den Vogesen, Silberbesteck, Kristallgläser, Platzteller von Versace (Schätze des Meeres), Tellerchen von Anne Ehret (Porzellandesignerin aus dem Elsass)...



Unter einer Glocke servierte Speisen, die Technik und perfekte Gesten am Tisch, sowie der Beistelltisch der Empire zeugen von typisch französischer Eleganz beim Servieren: ungezwungene Raffinesse unter dem wachen Auge der Restaurantleiter Linda Ceconato (seit fast 20 Jahren treue Mitarbeiterin) und Pierre-Philippe Moreau, Manager des Speisesaals.

Der Sommelier Jessica Ouellet gehört seit dem Mehr 2016 zu unserem Team.

Der zweite Saal ist lichtdurchflutet und in einer Mischung von weiß, braun-grau und blau gehalten.

Die Decken schmücken Schablonenzeichnungen von Marcel François, dem Erbauer der „Cheneaudière“. Sie stellen Blätter von Eichen und anderen Bäumen dar, auch hier als Bindeglied zu der direkten Umgebung.

An den Wänden hängen Gemälde der Kollektion von Marcel François.

Die Sessel der beiden Säle wurden von Nicolas Decker im Hinblick auf besonderen Komfort entworfen und speziell für die „Cheneaudière“ hergestellt.

*Roger Bouhassoun und Daniel Stein, Meister in der Kunst des „Hausgemachten“*



Die beiden Chefköche der „Cheneaudière“ sind große Verfechter geschmacklicher Qualität.

Sie haben das Glück, sich an einem reichhaltigen und vielseitigen Angebot heimischer Erzeugnisse inspirieren zu können. Sie arbeiten eng mit lokalen Erzeugern und Meistern zusammen, die wie sie ihrem Beruf leidenschaftlich nachgehen.

Die beiden Chefköche kreieren die Speisekarte im Team und bieten eine feine, erfinderische Küche an, bei der die Qualität der Zutaten an allererster Stelle steht. Die Produkte stammen bevorzugt aus biologischem und heimischem Anbau. Ihre Kochkunst ist stark geprägt vom Respekt der „traditionellen, französischen Küche“.

Als Restaurantmeister geht für Nicolas Decker und seine Chefs nicht über „Hausgemachtes“.

In der Küche ist eine Belegschaft von über 10 Angestellten tätig.

In der Hotellerie La Cheneaudière werden alle Brote drei Mal am Tag vor jedem Essen frisch vor Ort gebacken. Auch die Stopfleber werden im Haus hergestellt, sowie die Nachspeisen, das Speiseeis, das Feingebäck, die Schokolade und der Schaumzucker, die alle eigens von den Konditoren zubereitet wird.

### *Roger Bouhassoun*

Er stammt aus der lothringischen Stadt Dieuze, wobei sein Vater algerischer Herkunft ist. Er ging im „Hotel des Vosges“ in Lützelburg bei Meister Husser in die Lehre.

Von 1979 bis 1981 war er Koch im Hotel-Restaurant „Erkmann Chatrian“ (Phalsburg) und begann dann als 2. Chefkoch bei dem Feinkost-Cateringbetrieb Kieffer in Straßburg. Anschließend war er bis 1999 als Chefkoch und stellvertretender Direktor in der „Auberge St Martin“ in Kintzheim (67) tätig.

Bei seiner Ankunft in der „Cheneaudière“ im Jahr 2000, assistierte er dem Chefkoch Jean-Paul Bossée und erweiterte parallel dazu sein Können in Häusern wie das „Crocodile“ (Emile Jung) und „Les Bas Rupts“ in Gérardmer. 2005 macht er seinen Abschluss als Chefkoch und wird ständiges Mitglied der Belegschaft.

Der ausgezeichnete, französische Küchenmeister ist ein unvergleichlicher Soßenkoch.





## Daniel Stein



Der Moselaner legte im Jahre 1978 in der Cheneaudière seine Lehre ab und ging anschließend in die Alpenstadt Courchevel als Saisonarbeiter. Von 1986 bis 1989 arbeitete er in der Küche des „Relais des Gourmets“ in Caen, bis er schließlich nach Colroy-la-Roche zurückkam.

1991 beginnt er im Hotel „La Pommeraie“ in Sélestat, das gerade zu der Zeit in den Besitz von Marcel François übergang. Hier ist er 7 Jahre lang tätig und weitere 3 Jahre in Ribeauvillé (Le Valet de Cœur).

2010 wird er Teampartner von Roger in der Cheneaudière.

### Die Speisekarte bietet klassische, von den Gästen unangefochtene Hausgerichte:

- Tatar von schottischem Lachs, Gütezeichen „Label Rouge“, die Spezialität von Marcel Francois, wird am Tisch zubereitet.
- Gänsestopfleber nach Art des Chefkochs als geschichtete Terrine mit Aromen von Lebkuchen oder in einer Trilogie angeboten.
- Hausgemachte Raviole von frischem Münsterkäse und Schwarztrüffel an leichter Parmesan-Buttersoße
- Heißes Soufflé mit lothringischem Mirabellenweinbrand.



Roger und Daniel zeugen von äußerster Kreativität, was noble Speisen wie Hummer und Seesaibling (nach alter Art in Salzkruste der Salzbergwerke in der Nähe von Nancy zubereitet) oder Rinderfilet und Reh, und lassen die jeweilige Saison in die Speisekarte einfließen.



Sie suchen ständig nach Rezepten alter Tradition und versuchen ihre Geschichte zu enträtseln, um diese dann an den aktuellen Trend anzupassen und im Restaurant für die Gäste wieder aufleben zu lassen.

Anlässlich der Ernennung der französischen Gastronomie zum Weltkulturerbe wollten sie den französischen Feinbackwaren und ihrer Tradition mit verschiedenen Nachspeisen, wie der Gugelhupf-Savarin oder dem Paris-Brest... über Colroy (Windbeutel in Bretzelform) einen Ehrenplatz einräumen. Eine ausgezeichnete Käseplatte von frischen und gereiften Biokäsesorten aus dem Elsass mit Tommes aus Ribeaupierre oder Bargkas (Bergkäse), Münster, sowie frische Ziegenkäse wird angeboten... alle von Höfen und Ziegenzüchtern des Bruche-Tals.

Die Weinkarte räumt unweigerlich Weinen aus dem Elsass einen Ehrenplatz ein (Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer, Muskat, Cremant, Spätlese, Pinot Noir, ...), aber auch Bordeauxweinen, Burgunder und aus anderen Gebieten Frankreichs.

Der Kellermeister liebt es auch, seine aktuellen Lieblingsweine zu promovieren, damit auch seine Gäste in den Genuss manch origineller Weine kommen.

*Das Feinschmecker-Restaurant ist das ganze Jahr über täglich geöffnet.  
Es ist mittags von Montag bis Freitag geschlossen (ausser an Feiertagen)*

## *Ein königliches Frühstück im Pastoureaux-Saal*

Fröhliches Aufwachen und Natur pur soweit das Auge reicht : Wälder, Täler, das Dorf und der Tanz der Vögel auf der Terrasse.

Der geschichtsträchtige Frühstückssaal verfügt über Vertäfelungen aus dem Geburtshaus von Papst CALIXTE II in Quingey (Doubs), Ende des 18. Jh datiert, der sein päpstliches Amt von 1119 bis 1124 ausübte.



**Unser Frühstück ist für den Preis «Villégiature 2013» des besten Hotel- Frühstücks Europas nominiert worden. Wir bieten Ihnen ein außergewöhnlich reichhaltiges Büffet mit hausgemachten und lokalen Produkten.**

- Jogurt und Frischkäse aus der Bio-Molkerei Climont
- Frische und gereifte Bio-Käsesorten von den Höfen Durr (Boofzheim), Solbet (Solbach) und Chenesire (Steige).
- Butter vom Bauernhof
- Hausgebackenes Brot und Kuchen: Gugelhupf, Streuselkuchen, Früchteauflauf
- Brotspezialität mit Treber aus der Brauerei Abreuvour in Breitenbach, in der Nähe der Stadt Villé
- Hausgemachte Konfitüren: Zwetschgen, Erdbeer-Rhabarber, Himbeere...
- Apfel- und Quittensäfte von Claude Kupferschlaegen, heimischer Erzeuger aus Bourg-Bruche
- Honig aus Colroy
- Landgut-Terrine und gekochte Schinken der Cheneaudière
- Müsli und Eier aus biologischem Anbau und reines Quellwasser aus Colroy.....



## *Umweltfreundliche Nature-Spa*



Inmitten einer unversehrten Natur gelegen, hat das Nature Spa das Privileg, von Licht durchflutet zu werden. Willkommen im Reich des Wohlbefindens und der Ruhe!

Dieses Spa verfügt über umweltfreundliche Einrichtungen, Materialien und Anwendungen, und entführt Sie auf eine Reise ins Bruche-Tal.

Die Produktserie von Cremes, Sera und Balsamen erzählt so die Geschichte einer grosszügigen Natur, so wie die Anwendungen für Körper oder Gesicht, in vollem Einklang mit Umgebung und Jahreszeit: Blumen, Haferflocken oder Honig offenbaren ihre natürlichen Wohltaten.

Die 3 Privatsuiten für exklusive Anwendungen «Prairie» (Wiese), «Forêt» (Wald) und «Montagne» (Berg) werden die Gäste in 3 Welten der Ruhe und der Selbstbesinnung bringen.

Das Spa von La Cheneaudière bietet auch einzigartige Anwendungen wie das Florentium, eine echte Sinneserfahrung: in einer großzügigen Suite von 60 qm werden die Kurgäste in einem großen Bassin mit Epsomsalz von 3,50 m x 3,50 m schweben, mit Unterwassermusik und gedämpftem Licht. In der Schwerelosigkeit befreit sich der völlig entspannte Körper von Spannungen.

Versäumen Sie nicht die von Mireille François ausarbeitete Naturkosmetik-Produktserie

Auf Basis von:

- Reinem Wasser aus den Quellen des Dorfes
- Honig aus den Bienenstöcken der Climontaine
- Pflanzen aus den umliegenden Wiesen
- Beeren aus den Vogesenwäldern



## *Kleine Aufmerksamkeiten*

Ab Eröffnung des Spa können die Kurgäste jeden Nachmittag und jederzeit vom grossen «Wohlbefinden-Buffer» profitieren. Kalte und warme Speisen, sowie Süsses und Pikantes wird von 12.30 Uhr bis 17.00 Uhr auf der Veranda serviert.

Der Salon/Bar ist ein sehr angenehmer Ort um sich am Feuer des antiken typischen Ofens z.B.beim Lesen zu entspannen, einen Aperitif zu trinken, oder etwas aus der sehr grossen Auswahl an Wein-und Obstbränden und Likören aus der Region zu geniessen.

## *Ode an die Natur*



**Der Vogelbaum:** eine einzigartige Vorstellung!

Auf die Idee musste man erst einmal kommen: umgestürzte Baumstümpfe dienen im Winter als Vogelhäuschen.

Beim ersten Kälteeinbruch können die Gäste der Vorstellung von hunderten von Vögeln, die hier ihr stärkendes Fressen finden, beiwohnen.

## *Kräutergarten*

Alle Arten von Salbei, Thymian, Estragon, Bohnenkraut, Melisse, Pfefferminze, Ysop, Curry, Heiligenkraut, Rhabarber, Pimpinelle, Artischocken und Walderdbeeren ... die Gelegenheit Klassiker (wieder) zu entdecken.

Von dem Park aus hat man eine schöne Aussicht auf den Wald und das Dorf, aus dem das Gegacker von Hühnern schallt. *Das Ganze in einem hübschen Park mit Naturteich und Garten, ländlicher kann man es sich nicht wünschen.*

*Begrünter Panoramalift: einzigartig in Frankreich!*



## *Was tut man in der Hostellerie La Cheneaudière und der Umgebung?*

- **Mit dem Elektrorad touren:** sich die Zeit nehmen um sich eine Freude zu machen, die Landschaften des Bruche-Tals bewundern, sich einen Moment Ruhe im Herzen der Flora gönnen, und dabei den Körper in Bewegung bringen: all dies bietet Ihnen La Cheneaudière das ganze Jahr über, Partner von Movelo, dem ersten europäischen Netz für die Vermietung von Elektrorädern. Mit 23 Stationen im Elsass bietet diese Einrichtung eine Alternative für alle, die in ihrem eigenen Rhythmus reisen wollen, und die fern der traditionellen Touristenrouten die Umgebung auf sich einwirken lassen wollen.

- **Die Haut-Königsburg:** hoch oben auf ihrem Felsensporn, in fast 800 m Höhe, entführt die bedeutendste Burg der Vogesen seine Besucher zurück in das Mittelalter.

- **Die Elsässische Weinstraße,** so schön wie auf Postkarten: perfekt geradlinige Weinberge scheinen die Wälder der Vogesen erstürmen zu wollen, stolze, mittelalterliche Burgruinen, von alten Burgmauern umgebene Dörfer, die nun das Glück in den wunderschönen, blumengeschmückten Sträßchen bewahren, gastfreundliche Weinstuben, romanische Kirchen oder die zahlreichen Brunnen aus der Renaissance

Und schließlich pittoreske Städte wie Kaysersberg, Riquewihir, Colmar oder Obernai.

Der Berg Saint-Odile: der erste « Berg » der Vogesen und elsässischer Schlüsselort auf der Pilgerstrecke des Heiligen Jakob nach Santiago de Compostela.

Straßburg, seine Altstadt, sein Münster, sein Klein-Frankreich ...

### **Aber auch...**

- **Jagen:** Das Elsass ist ein für seinen Wildreichtum beliebtes Jagdgebiet. In Haslach, einer Nachbargemeinde gibt es ein sehr schönes Jagdrevier.

- **Angeln** an den Ufern der Bruche, von Mai bis Ende September.

- **Golfen :** Das Elsass ist wie geschaffen für Golfplätze und kann 6 bemerkenswerte Greenfees vorweisen: Soufflenheim, La Wantzenau, Ammerschwihir, Rouffach, Wittelsheim, Mooslargue ([www.golfsinalsace.com](http://www.golfsinalsace.com)).

### **- Familienausflüge auf Eselsrücken.**

- **Geführte Wald- und Bergspaziergänge** zur Erkundung der Schätze der umliegenden Natur der Bruche, ganzjährig und mit Schneeschuhen im Winter.

### **- Freie Spazierfahrt im Sammler-Porsche**



## Praktische Hinweise



### La Cheneaudière

67420 Colroy la Roche

Tel.: +33 (0)3 88 97 61 64

Email: [cheneaudiere@relaischateaux.com](mailto:cheneaudiere@relaischateaux.com)

Homepage: [www.cheneaudiere.com](http://www.cheneaudiere.com)

Ganzjährig geöffnet, die La Cheneaudière ist Mitglied der Relais & Châteaux.

### Preise 2018

Zimmer	Preise (in Euro) ab (bei Buchung für zwei Personen)
„Les Forêts“ Gemütliche Doppelzimmer mit viel Charme, Blick zum Wald	185 euros
„Les Villages“	195 euros
„Les Montagnes“ Doppelzimmer gleich neben dem Schwimmbad, Blick in die freie Nature	220 euros
„Les Terrasses“ Große Doppelzimmer mit Terrasse und Blick zum Garten	245 euros
Juniorsuiten Im Hauptgebäude mit Blick zum Garten oder in einem Nebengebäude mit Blick zum Wald	310 euros
Suiten Direkter Zugang in die Natur im Haupt- oder Nebengebäude	410 euros
Top Suiten Cimes, Capucines, Mélèzes	700 euros

Frühstück: 25 euros

*Das Hotel erfüllt jetzt die neuen Standards 2015 für den Empfang von Menschen mit eingeschränkter Mobilität.*

Die Hostellerie La Cheneaudière liegt 60 km südlich von 60 km de Straßburg, 55 km von Colmar, 100 km von Nancy und 25 km von Sélestat.

#### Mit dem Auto

Von Straßburg, Richtung Colmar, Schnellstraße Richtung Schirmeck, in Saint-Blaise-la-Roche, links an der Kirche einbiegen.

**Flughafen:** Straßburg (International) 45 km, Basel/Mühlhausen 107 km

**Bahnhof:** Saint-Blaise-la-Roche 5 km