



LMAISON

hotel

★★★★S



FACTSHEET

Fünf Gründe für das LA MAISON hotel

Designhotel zwischen Tradition und Moderne

LOUIS restaurant mit zwei Michelin-Sternen

Kreative französische Küche im PASTIS bistro

Ausgewählte Designerstücke und Kunstwerke im gesamten Hotel

Charaktervolle Themensuiten und Zimmer

Daten & Fakten zum LA MAISON hotel

Inhaber/Gastgeber	Günter Wagner
Architekten	CBAG Architekten BDA Ch. Beaumont, A. Gergen, Saarlouis
Innenarchitektur	Nicolay Design, Stuttgart
Einrichtung und Mobiliar	Conni Kotte Interieur, Hamburg
Konzept	Historische Bauweise trifft auf moderne Architektur, spannendes Design und Interieur in Kombination mit französisch geprägter Küche
Eröffnung	September 2015
Klassifizierung	Vier-Sterne-Superior-Hotel mit 50 Zimmer und Suiten
Lage	Saarlouis im Saarland - In direkter Nähe zur Innenstadt und verwurzelt im Dreiländer-Eck Saarland, Luxemburg und Frankreich.

.../3



Gastgeber

Günter Wagner

„Es macht Spaß einen Ort zu schaffen, an dem man sich selber gerne aufhalten würde. Ob skulpturale Treppe, über dem Park schwebender Wintergarten begehbare Weinklimaschrank oder Themen-Suiten, unsere Gäste werden überraschenden Eindrücken begegnen.“

Günter Wagner ist ein designaffiner Visionär. Mit dem ehemaligen Oberverwaltungsgericht und dem Hausmeisterhaus investierte er vier Jahre viel Leidenschaft immer mit dem Ziel vor Augen, ein Gebäude mit Charakter und Identität zu schaffen - eine Hommage an seine saarländische Heimat. Er legt Wert auf gute und gehobene Küche, die vielfältig ist, Lebendigkeit ausstrahlt und zeigt, dass ein Gourmetrestaurant nicht steif sein muss.

Kulinarik

LOUIS Restaurant

Angelehnt an die französische Kochkunst und der Lebensart „Savoir Vivre“ lädt das mit zwei Michelin-Sternen dekorierte LOUIS Restaurant unter Ägide von Küchenchef Martin Stopp ein. Der ehemalige Gerichtssaal imponiert mit knapp sechs Meter hohen Decken, extravaganter Beleuchtung und Zugang zur Terrasse. Sebastian Sandor setzt mit seiner Kreativität eine eigene Handschrift, die für Tradition sowie Innovation steht. Ein Schwerpunkt seiner nachhaltig ausgerichteten Küche gilt dem Thema Gemüse, so dass Gäste des LOUIS restaurant künftig auch in den seltenen Genuss von unbekannteren, historischen Obst- und Gemüsesorten kommen werden. Chefsommelier Robert Jankowski serviert den passenden Wein mit Fokus auf unbekannte, teils sehr traditionelle Weine und Regionen, die man trotz allem noch in Europa neu entdecken kann. Im legeren Ambiente mit insgesamt 22 Sitzplätzen hat der Gast die Wahl zwischen dem LOUIS Lunch oder einem Sieben-Gänge-Menü. Neben den Michelin-Sternen wurde das LOUIS restaurant unter anderem mit 17 von 20 Punkten von Gault&Millau sowie 2021 mit acht von zehn Punkten durch den Gourmetführer Gusto ausgezeichnet. Das Restaurant ist von Donnerstag bis Samstag ab 18.30 Uhr sowie am Sonntagmittag geöffnet. .../4



Rehbock mit weißer Schokolade



Günter Wagner



LOUIS restaurant

Kulinarik

PASTIS Bistro

Französische Lebensart verströmt auch das legere PASTIS Bistro mit Wintergarten und Feinkostladen. Klassische Gerichte wie Flammkuchen, Croque oder verschiedene Baguettes stehen auf der Karte. Für BBQ-Liebhaber bietet sich der „King Louis Burger“ mit Black Angus an. Das Fleisch wird in einem Grill gebraten, der traditionellen südostasiatischen Erd- und Lehmöfen nachempfunden ist. Im dazugehörigen PASTIS Feinkost werden leckere Köstlichkeiten wie Marmelade, Kräuter, Öle oder Gebäck verkauft.

petit LOUIS

petit LOUIS ist der kleine Bruder des LOUIS restaurant und eine neue Erweiterung des Bar-Konzepts unter Sternekoch Sebastian Sandor. Serviert werden 14 kleine Kreationen in neun Gängen, die in entspannter und legerer Atmosphäre wie der Bar oder Bibliothek zu sich genommen werden können. Sommelier Robert Jankowski kümmert sich um die passende Weinbegleitung und Barchef Robin Weiss mixt im Anschluss spannende Drinks. Petit LOUIS ist von Donnerstag bis Samstag jeweils ab 19 Uhr buchbar.

.../5



Architektur

Hochwertige Architektur in Verbindung mit regionaler Verbundenheit. Dem nahm sich die Firma CBAG.studio in Person von Christina Beaumont und Achim Gergen an und realisierten das ambitionierte Bauprojekt auf über 5.000 Quadratmetern Fläche. Das Kredo war Altes und Neues zusammenbringen. 2017 erhielten die beiden Architekten dafür sogar den Architekturpreis des Bundes Deutscher Architekten. Das ehemalige Oberverwaltungsgericht aus dem 19. Jahrhundert wird ergänzt durch einen minimalistischen dreigeschossigen Anbau und einem Gästehaus. Das im Süden stehende Hausmeisterhaus mit seinem über dem Park hinausragenden Wintergarten komplettiert das Trio. Die Villa wurde kernsaniert und strahlt elegante Ruhe aus. Der Vorplatz führt zur geschwungenen Treppe mit einem halbrunden Vordach mit Glas-Ornamentik in dezenter Farbigkeit. Innen sowie außen verbindet sich die frankophile Geschichte des Ortes mit den Materialien wie beispielsweise die leicht champagnerfarbene Fassade oder der Sandsteinsockel der Villa. Der 2019 neugeschaffene Anbau fügt sich dank seiner holzverkleideten Fassade und der perforierten Aluminiumfaltläden perfekt in die Umgebung und den angrenzenden Park ein.

Großen Wert legten die Architekten bei der Verbindung von drinnen und draußen. Im Anbau und dem Gästehaus wird die Natur nach innen geholt. Die zur Parkseite ausgerichteten Zimmer zeigen sich mit großer Glasfassade und bodentiefen Fenstern. So erhält der Gast jederzeit einen herrlichen Blick in die Natur und ein großzügiges Raumgefühl dank natürlichem Licht. Auch im PASTIS bistro finden sich Glasfronten im Wintergarten, die sich bis zu fünf Meter öffnen lassen. Für die Landschaftsarchitektur und die rund 2.365 Quadratmeter Grünflächen zeichnet Michael Dane aus Weimar verantwortlich. Gestalterisches Ziel war es, eine Einheit zwischen Wald und Eingangsbereich zu schaffen. So genießen Gäste von der Terrasse des Hotels den Blick über die Parkwiesen oder können über den Feen-Bassin-Rundweg das Areal erkunden.

.../6



Design/Interieur

Aufgebaut auf den Basiselementen Saarlouis, Kulinarik und Park kombiniert Innenarchitektin Birgit Nicolay aus Stuttgart die frankophile Atmosphäre in Verbindung mit urbanem Zeitgeist. Dabei spielen Kultur und Lebensgefühl der Stadt eine wichtige Rolle, die in das Interieur-Konzept mit eingeflossen sind. So finden sich überall im Hotel einzelne Zitate zu Louis XIV, dem Namenspatron der Stadt. Im Inneren der historischen Villa gleicht kein Raum dem anderen. Lobby, Bar und Bibliothek sind als Kontinuum angelegt und werden durch warme Farben sowie ausgesuchte Unikate gekonnt in Szene gesetzt. Auch Vintagestücke sowie eigens hergestellte Objekte erhalten hier überall einen passenden Platz: Leuchten im Mid-Century-Stil, Bergère-Sessel oder ein mit Tapete bespannter Paravent sorgen für Aufmerksamkeit und tragen die Handschrift der bekannten Hamburger Inneneinrichtungsexpertin Conni Kotte.

Ein weiteres Markenzeichen ist das Thema Licht. Dies wird von Birgit Nicolay facettenreich eingesetzt und fungiert beispielsweise als Teil einer Illusion in Kombination mit Spiegeln. Alte Zeichnungen der Festungsstadt mit ihren sternförmigen Grundriss dienen als Grundlage für eine Lichtinstallation hinter der Rezeption. Glamouröse Akzente setzt das Leuchtoobjekt mit seinen geschwungenen Armen und den einzelnen Lampenschirmchen im LOUIS Restaurant. Dabei handelt es sich um eine Sonderanfertigung aus Italien, die sich nahtlos in das künstlerische Gesamtbild des Salons aus der Gründerzeit einfügt. Ein Design-Highlight ist die geschwungene, fast endlos wirkende Treppe der historischen Villa. Ballonartige Lampen hängen an mehreren Drahtseilen befestigt hinab und erzeugen warmes Licht.

Auch Eigentümer Günter Wagner verleiht dem Hotel seine eigene Note, die zum Charakter des LA MAISON beiträgt. Liebevoll ausgesuchte Kunstwerke wie beispielsweise die Qlocktwo zieren die Wände, so gleicht die historische Villa einem Künstlerhaus.

.../7



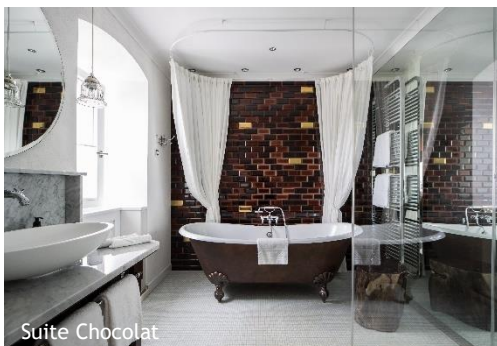
Zimmer und Suiten

Das Hotel verfügt über insgesamt 50 Rückzugsorte die mit teilweise bis zu 50 Quadratmeter reichlich Platz offerieren. Der moderne Neubau gehört mit 33 Zimmern zum größten Teil des LA MAISON. Das Angebot reicht vom Stadtzimmer, in denen Ansichten von Saarlouis kreativ in Szene gesetzt werden, bis hin zum Parkzimmer mit Blick ins Grüne. Ausgestattet mit TV, Safe, Minibar, WLAN sowie einer Nespresso-Maschine verfügen die Zimmer über allerlei Standards. Praktisch ist zudem das Mood-Pad mit einer Auswahl an diversen Lichtstimmungen.

Mit Bezug zur Kulinarik des LA MAISON, finden sich in den beiden Themen-Suiten Suite Chocolat sowie Suite Ratatouille einzelne Aspekte wieder. Farblich gestaltete Anspielungen sowie thematisch passende Filme und Bücher werden ideal eingesetzt. So erinnern die Fliesen mit ihren Braun- und Beigetönen im „Chocolat“ an Schokoladeriegel. Im „Ratatouille“ entdeckt man bei genauerem Hinsehen das Bild eines Mäuselochs - in Anlehnung an den gleichnamigen Hollywood-Film.

Das im November 2019 fertiggestellte Gästehaus im Garten des Hotels überzeugt mit insgesamt zehn Zimmern und zwei Suiten, die edel und reduziert gestaltet sind. Verschiedene Farbtöne wie: La Terre, Sorbet Rose, Algue, Bleau Frais sowie Olive holen die Natur ins Innere. Eichenholz, nachhaltige Rattanoberflächen, komplett verglaste Fronten, schwarze Lampen und der Einsatz von Grünpflanzen schaffen ein natürliches Wohngefühl. Zwei Suiten mit jeweils 40 Quadratmetern Wohnfläche runden das Angebot im Gästehaus ab. Die Suite Etoile im Erdgeschoss verfügt über einen eigenen Garten mit Terrasse und Whirlpool. Im ersten Stock befindet sich die Conni Kotte Suite. Erdig, urbane Farben sowie Materialien aus Messing und Bronze bilden die Grundlage des Raumstils. Hexogene Formen im Fußboden oder auch das einer Natursteinbox gleichende Bad zählen zu den Hinguckern.

.../8



Suite Chocolat



Suite Etoile



Conni Kotte Suite

Preise Die Übernachtungspreise beginnen bei 210 Euro pro Nacht für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück.

Anreise Das LA MAISON hotel lässt sich bequem mit dem Auto erreichen. Aus München beträgt die Fahrtzeit knapp fünf Stunden, aus Zürich sind es vier Stunden. Der nächste Flughafen ist Saarbrücken und liegt eine halbe Stunde entfernt.

Buchungskontakt LA MAISON hotel
T: +49(0)6831/89440-440
info@laison-hotel.de

Social Media



www.instagram.com/laison_hotel/



www.facebook.com/Hotel.LaMaison.Saarlouis

#laisonhotel #saarlouis #designhotel

Bildmaterial vom LA MAISON hotel steht unter [diesem Link](#) zum Download bereit.

Informationsstand: 2023

Für weitere Presseinformationen:

Victoria Kraft / Michaela Struck von Wins
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstr. 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
Deutschland
T: +49(0)89/189478-74
E: kraft@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Günter Wagner
LA MAISON hotel
Prälat-Subtil-Ring 22
66740 Saarlouis
Deutschland
T: +49(0)6831/89440-440
E: info@laison-hotel.de
www.laison-hotel.de