

COMMUNIQUE **DE PRESSE** 

13 mars 2025













## Lancement du Guide 2025 et sa déclinaison premium « L'Art de Recevoir »

# Le Groupe Logis Hôtels propose plus d'une centaine de nouveaux propriétaires et nouvelles adresses et enrichit son offre haut de gamme

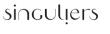
Le Groupe Logis Hôtels, premier collectif de restaurateurshôteliers en Europe avec 1 hôtel tous les 12 km, est fier de dévoiler l'édition 2025 de son Guide annuel emblématique. Présent sur 7 marchés dont la France, l'Italie, l'Espagne, l'Andorre, l'Allemagne, la Belgique, et le Grand-Duché de Luxembourg, cette nouvelle édition recense plus de 1850 expériences authentiques et locales.

En 2025, le Groupe renforce encore son ancrage territorial, avec l'intégration de plus d'une centaine de nouveaux propriétaires et établissements en France, offrant aux voyageurs une diversité d'expériences authentiques et locales. A ces destinations s'ajoutent également une nouvelle pépite en Europe, avec un nouvel établissement à Brandebourg en Allemagne.

# noutiers 😇 logis 🧮 🚟 👺

# 111 nouvelles destinations à explorer France et 1 en Allemagne

- 24 nouveaux établissements en Nouvelle-Aquitaine
- 17 nouveaux établissements en Occitanie
- 15 nouveaux établissements en Auvergne-Rhône-Alpes
- 10 nouveaux établissements en Grand Est
- 8 nouveaux établissements en Bretagne
- 7 nouveaux établissements en Pays de la Loire
- 7 nouveaux établissements en Bourgogne-Franche-Comté
- 8 nouveaux établissements en Provence-Alpes-Côte d'Azur















- 6 nouveaux établissements en Normandie
- 5 nouveaux établissements en Centre-Val de Loire
- 2 nouveaux établissements en Hauts-de-France
- 1 nouvel établissement en Île-de-France
- 1 nouvel établissement en Allemagne



# Une sélection d'expériences premium réunies dans « L'Art de Recevoir »

Initié en 2023, le guide "L'Art de recevoir" regroupe les expériences les plus prestigieuses du Groupe Logis Hôtels. Pour sa troisième édition, il compte désormais plus d'une dizaine de nouveaux cocons en France, dont 9 issus de la collection Demeures & Châteaux, marque premium du Groupe qui se distingue par ses patrimoines architecturaux emblématiques, et 2 Maisons signées Singuliers Hôtels, collection haut de gamme d'hôtels aux designs recherchés et uniques.

Ce Guide met également en avant l'art gastronomique à travers sa sélection des Tables Distinguées, qui réunissent

les plus belles perles du réseau. Chaque année, cette sélection met ainsi en lumière une nouvelle génération de chefs talentueux et prometteurs, dénichés par un jury de 39 experts présidé par le chef Gilles Goujon, triplement étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France.

### En 2025, 8 Chefs intègrent ainsi la sélection des Tables Distinguées 2025 :

- 21 Logis Relais de la Source à St-Seine l'Abbaye Chef Nicolas BRULARD
- 24 Logis Hôtel Charbonnel à Brantôme **Chef Louis GARRIGOU**
- 29 Logis le Clos du Pontic à Landerneau **Chef Jérémy SOUBA**
- 29 Logis le Sterenn à Penmarch Chef Johan MARCHAND
- 30 Logis la Porte des Cévennes à Anduze **Chef Micaël MAURIN**
- 31 Logis la Villa du Taur Rest. le Sixty-Two à Toulouse Chef Stéphane MAZIERES
- 50 Logis la Sélune à Ducey Chef Shoichi ITO
- 67 Logis la Charrue à Sand Chef Nicolas LAURENT

### A propos du Groupe Logis Hôtels

Premier collectif d'hôteliers-restaurateurs uniques en Europe, le Groupe Logis Hôtels soutient les acteurs locaux et participe au dynamisme des territoires depuis 75 ans. Créateur d'expériences et doté d'un fort ancrage territorial, le groupe est engagé pour défendre une hôtellerie plus responsable et dé-standardisée qui valorise les savoir-faire locaux, déploie de nouveaux services et s'investit dans la formation et le développement des compétences, pour répondre à toutes les envies et tous les besoins. Avec un portefeuille de 6 marques (Singuliers Hôtels, Demeures & Châteaux, Logis Hôtels, Cit'Hotel, Urban Style et Auberge de Pays), le groupe représente plus de 2000 établissements répartis dans 9 pays.