

COMMUNIQUE
DE PRESSE
10 février 2026



**Lancement du Guide 2026 et sa déclinaison premium « L'Art de Recevoir »
Le Groupe Logis Hôtels révèle son cru 2026 sous le signe
de l'excellence et de la croissance**

Le Groupe Logis Hôtels poursuit sa dynamique de croissance et présente son Guide 2026. 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 2000 expériences authentiques et locales.**

Après avoir franchi le cap des 300 millions d'euros de chiffre d'affaires l'an dernier, le Groupe réaffirme sa position de leader avec un maillage unique d'un établissement tous les 12km. Dans l'édition 2026 de son Guide emblématique, **le Groupe Logis Hôtels annonce l'arrivée de plus de 120 adresses au sein de son réseau, et recense l'intégration de près de 320 adresses Teritoria.**



122 nouvelles destinations à explorer France :

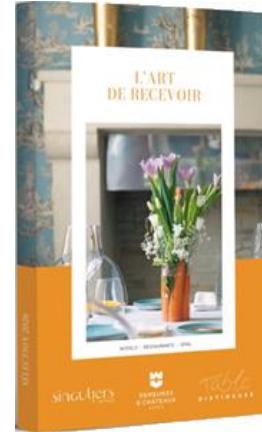
- **20** nouveaux établissements en **Auvergne-Rhône-Alpes**
- **18** nouveaux établissements au **Pays de la Loire**
- **16** nouveaux établissements en **Occitanie**
- **11** nouveaux établissements en **Normandie**
- **10** nouveaux établissements en **Grand Est**
- **10** nouveaux établissements en **Nouvelle-Aquitaine**
- **9** nouveaux établissements en **Bretagne**
- **9** nouveaux établissements en **Provence-Alpes-Côte d'Azur**

- **8** nouveaux établissements en **Centre-Val de Loire**
- **6** nouveaux établissements en **Hauts de France**
- **5** nouveaux établissements en **Bourgogne-Franche-Comté**

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

Trois ans après son lancement, le guide « L'Art de recevoir » s'impose comme la vitrine des expériences les plus exclusives du Groupe Logis Hôtels. Le cru 2026 s'étoffe de nouvelles pépites, dont 5 issus de la collection Demeures & Châteaux, marque premium du Groupe qui se distingue par ses patrimoines architecturaux emblématiques, et 1 Maison signée Singuliers Hôtels, collection haut de gamme d'hôtels aux designs recherchés et uniques.

Au fil des pages, le guide célèbre parallèlement l'excellence culinaire à travers sa sélection des Tables Distinguées. 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 2026, 5 Chefs intègrent ainsi la sélection des Tables Distinguées :

- 37 – Demeures & Châteaux de Pray à Chargé – **Chef Arnaud Philippon**
- 67 – Logis Hôtel Au Vieux Moulin à Graufthal – **Chef Guillaume Kassel**
- 88 – Singuliers Hôtel Les Bas-Rupts à Gerardmer – **Chef Hervé Cune**
- 61 – Demeures & Châteaux Hostellerie la Renaissance à Argentan – **Chef Arnaud Viel**
- 14 – Logis Hôtel Le Dauphin à Caen – **Chef Stéphane Pugnat**



Chef Arnaud Philippon

Chef Guillaume Kassel

Chef Hervé Cune

Chef Arnaud Viel

Chef Stéphane Pugnat

A propos du Groupe Logis Hôtels

Leader européen de l'hôtellerie & restauration familiales et déstandardisées, le Groupe Logis Hôtels accompagne les acteurs locaux et contribue au dynamisme des territoires depuis plus de 75 ans. Créeateur d'expériences, il porte une hospitalité à visage humain et plus responsable, qui valorise les savoir-faire locaux, cultive la non-standardisation et renforce les identités propres de chacune de nos maisons. Le groupe accompagne ses adhérents au quotidien pour faire rimer sens et performance. Acteur engagé et proche du terrain, il œuvre pour une hôtellerie indépendante forte, pérenne et durable. Avec un portefeuille de 6 marques couvrant tous les segments de marché, du premium à l'économique (Singuliers Hôtels, Teritoria, Demeures & Châteaux, Logis Hôtels, Cit'Hotel et Urban Style), le groupe rassemble plus de 2 000 établissements dans 9 pays.