

LOGIS
HOTELS
GROUPE

COMMUNIQUE
DE PRESSE
15 février 2024



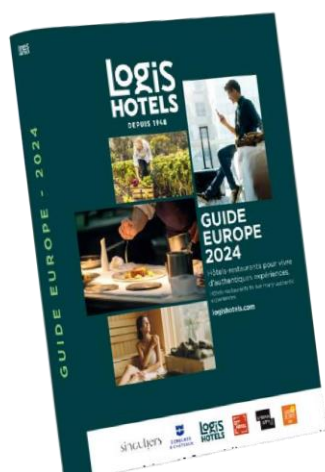
Lancement du Guide 2024 et sa déclinaison premium « L'Art de Recevoir »

Groupe Logis Hôtels continue sa montée en gamme et révèle plus de 100 nouvelles adresses en 2024

Groupe Logis Hôtels, premier collectif de restaurateurs-hôteliers en Europe, dévoile l'édition 2024 de son Guide emblématique, enrichi de plus d'une centaine de nouveaux établissements qui viennent renforcer son maillage territorial. En parallèle, « L'Art de Recevoir » propose une collection d'expériences d'exception, qui réunit les marques premium Singuliers Hôtels, Demeures & Châteaux et la nouvelle sélection des Tables Distinguées.

Plus de 2 000 expériences à découvrir en France et en Europe

Le Groupe Logis Hôtels annonce la sortie de **son Guide Europe qui recense l'ensemble de ses 2000 adresses, à découvrir dans 8 pays** dont la France, l'Italie, l'Espagne, l'Andorre, l'Allemagne et la Belgique. Cette année le Groupe élargit encore son réseau et annonce plus de 100 nouvelles adresses à découvrir !



singuliers

DEMEURES
& CHÂTEAUX

Logis
HOTELS

CIT'
HOTEL

URBAN
STYLE
HOTEL

AUBERGE
DE PAYS

99 nouvelles destinations à explorer en France :

- **22** nouveaux établissements en **Auvergne-Rhône-Alpes**
- **20** nouveaux établissements en **Occitanie**
- **14** nouveaux établissements en **Bourgogne-France-Comté**
- **11** nouveaux établissements en **Nouvelle-Aquitaine**
- **8** nouveaux établissements en **Bretagne**
- **6** nouveaux établissements en **Pays de la Loire**
- **6** nouveaux établissements en **Provence-Alpes-Côte d'Azur**
- **5** nouveaux établissements en **Grand Est**
- **5** nouveaux établissements en **Normandie**
- **2** nouveaux établissements en **Centre-Val de Loire**

13 nouveaux établissements à découvrir en Europe :

- **11** nouveaux établissements en **Espagne**
- **1** nouvel établissement en **Allemagne**
- **1** nouvel établissement en **Italie**

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

Lancé en 2023, le guide « L'Art de Recevoir » rassemble les expériences les plus prestigieuses du Groupe. Pour sa nouvelle édition, il se dote ainsi de 5 nouveaux établissements Demeures & Châteaux (parmi les cents nouveaux annoncés), et célèbre notamment son amour de la gastronomie à travers sa sélection des Tables Distinguées.

Cette sélection valorise chaque année toute une nouvelle génération de Chefs talentueux et prometteurs : des pépites à suivre de près, détectées par un jury de haute-volée et présidé par le chef Gilles Goujon, triple étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France.

En 2024, 7 chefs intègrent ainsi la sélection des Tables Distinguées 2024 :

- Chef Jérémy Da Fonseca, Restaurant de la Poste (Rhône-Alpes)
- Chef Jérôme Farault, Restaurant la Diligence (Centre-Val de Loire)
- Chef Louis Chapellier, Restaurant le Cheval Blanc (Champagne-Ardenne)
- Chef Sébastien Riou, Restaurant Charbonnel (Aquitaine)
- Chefs Céline Taffarello et Philippe Jeansing, Restaurant Auberge du Poids Public (Midi-Pyrénées)
- Chef Yohann Fouineau, Restaurant Ô Prestige (Pays-de-la-Loire)
- Chef Anthony Detemmermann, Restaurant Relais du Gué de Selle (Pays-de-la-Loire)

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**.*