



OVERHEERLIJKE ADRESJES BIJ LOGIS

Belgen staan bekend als levensgenieters. We houden van lekker eten en kwaliteitsproducten, en zoeken dan ook goede eetadresjes uit. Je kunt je natuurlijk ook op vakantie culinair laten verwennen. Bij Logis vind je heel wat hotels met een topkeuken, gelabeld met 3 of 4 stoofpotten, zelfs 'Tables distinguées' waar de chefs met hun vakkennis je smaakpapillen in extase brengen.

Esch-sur-Sûre, LUXEMBURG

Logis Hotel Gourmet & Relax de la Sûre – Restaurant Comte Godefroy



Verscholen in het Natuurpark van de Boven-Sûre ligt het schilderachtige dorpje Esch-sur-Sûre met zijn smalle steegjes, omringd door de rivier Sûre. Je vindt er **Logishotel Gourmet & Relax de la Sûre met zijn restaurant 'Comte Godefroy'** aan de voet van de ruïnes van een 10de-eeuws kasteel. Het is een van die adresjes waar je niet alleen ontspanning maar ook een fantastische culinaire ervaring wacht.

De kinderen van de eigenaars zijn voormalige leden van het nationale team van Luxemburgse koks en hebben de teugels van het restaurant 'Comte Godefroy' overgenomen. De authentieke keuken draagt een Franse stempel. De gerechten worden bereid met Luxemburgse streekproducten maar ook met producten met het label 'Gourmet Vum Séi', die rechtstreeks van het Natuurpark van de Boven-Sûre (Uewersauer) afkomstig zijn.

Vanaf

79€/ nacht in een tweepersoonskamer

Esch-sur-Sûre, Luxemburg

[Link naar het hotel](#)





In **Logis Hostellerie Les 3 Mousquetaires** in Nord-Pas-de-Calais word je verwend als een kasteelheer/vrouw. Dit schitterende 19de-eeuwse pand biedt uitzicht op een mooi park met bomen van 3 hectare. De stijlvol ingerichte kamers bezitten nog altijd de charme van weleer. Dankzij het fitnesscenter kun je je gewicht op peil houden tijdens je gastronomisch verblijf.

Chef David Wojtkowiak – lid van de Escoffier-vereniging, winnaar van de Grand Prix d'Excellent Toque d'Or 2002 en 2 bestekjes in de Michelinids – staat voor een regionale en creatieve keuken. Hij hecht bijzondere aandacht aan de presentatie van de gerechten, die er net zo goed moeten uitzien als ze smaken. Als chef-kok én patissier maakt David er een erezaak van dat alles ter plaatse wordt bereid, van het brood tot het dessert of de zoetigheden. Ook een must is het assortiment streekkazen!

À partir de :
118€/nacht in een tweepersoonskamer

Aire-sur-la-Lys, Frankrijk
[Lien vers le site de l'hôtel](#)



Isbergues, FRANKRIJK

Logis Hotel Le Buffet



Dit vroegere stationsrestaurant verrast met zijn allesbehalve sober interieur: de trendy zaal baadt in het licht en wordt gedomineerd door witte, roze en zwarte tinten. Het grote glasraam biedt zicht op het terras en de tuin. Eenzelfde aangename verrassing staat je te wachten in de verzorgde, lichtrijke kamers.

Christine en Thierry Wident hebben dit stukje paradijs geopend in 1982 en wilden er een familiale en gezellige sfeer creëren. Christine zorgt dan ook voor een warme ontvangst van de gasten in de zaal, terwijl Thierry tovert in de keuken, waaruit lekkere, genereuze gerechten tevoorschijn komen. Hij werkt alleen met superverse seizoensproducten van de streek, met speciale aandacht voor vlees-vissmaken en desserts.

Vanaf:
70€/nacht in een tweepersoonskamer

Isbergues, Frankrijk
[Link naar het hotel](#)





Welkom in Lotharingen, bij de familie Drapier. Tussen de wijngaarden aan de oevers van de Maas, mirabellenbomen en Lac de Madine ligt **Hôtel du Lac de Madine**. Het is al twee generaties lang in handen van dezelfde familie. Het hotel bestaat uit twee gebouwen. De kamers zijn lichtrijk en comfortabel, sommige beschikken zelfs over een bubbelbad.

In het restaurant serveren de chefs inventieve gerechten, stuk voor stuk echte smaakbommen. Alle producten zijn vers en seizoensgebonden, van het voorgerecht tot het dessert. Je geniet er dus van zowel specialiteiten van de streek als innovatieve creaties. Tip: proef zeker eens de millefeuille van rundsvlees met foie gras of hun bekende tourte lorraine, een echt feest voor je smaakpapillen!

A partir de :
69€/ nuit en chambre double

Heudicourt-sou-les-Côtes, Frankrijk
[Link naar het hotel](#)



6 « Logis-Uitjes» volgens 6 thema's: voor elk wat wils

Logis biedt nu ook arrangementen aan volgens 6 thema's: Geniet van eten, Ontspanning, Ongewoon, Romantisch, Ik hou van de regio en Hartstochtelijk nieuwsgierig. Het gaat telkens om een waaijer van belevenissen om te ontdekken, te herbronnen, te proeven of te relaxen. Ze worden voorgesteld op de website www.logishotels.com (in de rubriek Uitjes) en via de boekingscentrale. Je wordt in de watten gelegd met tal van speciale attenties!

Een voorbeeld: Logishotel Gourmet & Relax de la Sûre in Esch-sur-Sûre biedt het arrangement 'Geniet van eten' aan met:

- een overnachting in een tweepersoonskamer
- ontbijt
- Bib Gourmand gastronomisch driegangendiner (excl. dranken en aperitief)
- Toegang tot de spa (2 dagen)

Prijs voor 2 personen: € 164.



Vind alle aanbiedingen op logishotels.com

Aanvragen voor persreizen en hoge resolutie beelden verlopen via Glenaki.

OVER FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES LOGIS

Fédération Internationale des Logis (FIL) is het belangrijkste netwerk van onafhankelijke hoteliers in Europa, met in totaal 2.400 établissements. Ruim 60 jaar na zijn oprichting in Frankrijk, meer bepaald in de Auvergnestreek, blijft FIL groeien, niet alleen in Frankrijk, maar ook in Duitsland, België, Groothertogdom Luxemburg, Italië, Spanje, Andorra en Nederland. Elke Logis heeft zijn eigen karakter. De eigenaar verwelkomt zijn gasten zelf en helpt hen om de streek te verkennen. De Logis zijn ingedeeld in 1, 2 of 3 'schoorsteentjes' of Logis d'Exception, de luxecategorie. Allemaal zetten ze zich in om kwaliteitsvolle logies in een authentiek kader te bieden. De restaurants zijn gerangschikt met 1, 2 of 3 stoofpotten en serveren een regionaal geïnspireerde keuken met streekproducten. In 2016 zijn 88 restaurants door een jury van gastronomische experts geselecteerd als 'Table Distinguée', het hoogste niveau van tafelkunst bij de Logis. Sinds januari 2016 heeft Fédération Internationale des Logis zijn aanbod uitgebreid en gediversifieerd met twee nieuwe merken: Maison by Logis (villa's, appartementen en gîtes) en Insolite by Logis (bubble-tenten, woonwagens, joerten enz.).

PERS CONTACT

Glenaki

Lien Deleu/ Birgit Defoort

Tel.: 050 61 42 15

lien@glenaki.com

birgit@glenaki.com

www.glenaki.com

INFORMATIE en RESERVATIES

www.logishotels.com

Tél : + 33 (0)1 45 84 83 84