

Communiqué de presse

Escapade « Relax et Detox » au Chambard à Kaysersberg.

Cet été l'établissement 4 étoiles affilié à Relais & Châteaux propose une escapée bien-être purifiante pour le corps, l'esprit et l'appétit.

Kaysersberg, le 3 juin 2016 – Le Chambard**** Hôtel Restaurants et Spa, lové au cœur du vignoble alsacien, dévoile une nouvelle escapade « Relax et Detox » idéale pour se remettre d'aplomb et garder la ligne durant l'été. Au programme, deux nuitées en chambre avec vue sur les vignes, des soins privilégiant l'aromathérapie et les argiles pour chasser les toxines du corps et de l'esprit, sans oublier le plaisir des papilles avec un menu aux bienfaits detoxifiants et antioxydants spécialement concocté par le Chef MOF Olivier Nasti, à base de produits locaux et de saison. Inspirant !



Dans son Spa de 200m², les expertes en soins accueillent les hôtes du Chambard pour un diagnostic personnalisé. Stress, fatigue, tension du quotidien, à chaque maux son remède grâce à l'aromathérapie. Le **gommage corps aux huiles essentielles** Altearah Bio mêle les gestes de beauté à l'émotion des couleurs (orange pour la créativité, pourpre pour l'énergie, émeraude pour l'oxygène, turquoise pour la sérénité, blanc pour la pureté). Un effet detoxifiant à la fois sur le corps et l'esprit ! S'ensuivent un **modelage anticellulite** pour lutter contre les capitons et un **soin aux argiles drainantes** qui désengorge les tissus pour un effet minceur immédiat ! Les hôtes profitent ensuite d'une séance de sauna et de hammam, du jacuzzi et de la piscine intérieure à débordement chauffée à 30° avec nage à contre courant. Pour prolonger le plaisir chez soi, Le Chambard offre un coffret de 3 soins de beauté (un parfum de soin Altearah Bio, un gommage et un soin minceur ou relaxation).

Coté diététique, le Chef Meilleur Ouvrier de France Olivier Nasti prépare deux dîners en harmonie avec le thème du séjour, qui font honneur aux saveurs du terroir : petits légumes de saison, viandes maigres grillées, poissons, salades de fruits de saison, fromage blanc... A savourer à la Winstub, le restaurant traditionnel de l'établissement au look si typique de la région, distingué d'un Bib Gourmand au Guide Michelin.

Séjour Relax et Detox au Chambard** Relais & Châteaux**
Valable jusqu'au 31 août 2016 (hors samedi) - à partir de 631 euros / personne

2 nuits en chambre double Chambard et petit-déjeuner servi à table
2 dîners à la Winstub : menu Detox (entrée, plat, dessert, hors boissons)
Diagnostic au Spa

1 gommage Altearah Bio, 1 modelage anticellulite, 1 soin du corps aux argiles drainantes
Séances de sauna et hammam, accès à la piscine et au jacuzzi
1 coffret cadeau de 3 produits (gommage, parfum de soin Altearah Bio, produit minceur).

A propos du Chambard – Relais & Châteaux

Erigé en 1901 dans le pittoresque village de Kaysersberg en Alsace, Le Chambard est porté avec panache vers l'excellence depuis 2000 par le Chef MOF Olivier Nasti et son épouse Patricia. L'établissement compte un restaurant doublement étoilé au Guide Michelin et 4 Toques au Gault & Millau baptisé « 64° Le Restaurant » ; une Winstub distinguée d'un Bib Gourmand ; un Spa de 200m² ainsi qu'un hôtel 4 étoiles de 32 chambres et suites. Le Chambard accueille ses hôtes dans un écrin de charme qui a su évoluer avec subtilité au fil des années, pour marier tradition et modernité. En 2015, Le Chambard entre dans la prestigieuse Collection Relais & Châteaux.

Le Chambard - Relais & Châteaux

9-13 rue du Général de Gaulle - 68240 Kaysersberg

Tel. : +33 (0)3 89 47 10 17

www.lechambard.fr

Contacts Presse : Agence Comme LM

Marjorie Meyer, Directrice Associée

mmeyer@agence-comme-lm.com - 06 98 73 89 80

Laure Munsch, Directrice Associée

lmunsch@agence-comme-lm.com - 06 98 94 48 15