

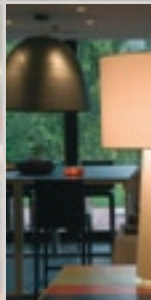


L'ARNSBOURG



QUAND J'AI UNE IDÉE,  
JE LA RÉALISE, JE LA GOÛTE  
ET LÀ SEULEMENT JE SAIS.

JEAN-GEORGES KLEIN



A  
L'ARNSBOURG BAERENTHAL  
B

Hôtel K  
K  
NICOLE & JEAN-GEORGES KLEIN



La maison forestière de Rose

L'HISTOIRE

## L'ARNSBOURG : UNE TRÈS LONGUE HISTOIRE...

**ANNÉES 1900** Réhabilitation d'une ancienne maison forestière par Rose Donnerwirth, la grand-mère de Jean-Georges et Cathy, en un relais de charbonniers puis de bûcherons

**1948** Reprise de l'établissement par Lilly, leur mère

**1966 À 1969** Jean-Georges fréquente l'Ecole Hôtelière de Strasbourg

**1970** Débuts de Jean-Georges en salle à l'Arnsbourg

**1977** Cathy, sa sœur, suit des études d'hôtellerie à l'Ecole Hôtelière de Glion en Suisse

**1983** Relookage de la salle de restaurant

**1984** Cathy rejoint son frère Jean-Georges dans l'équipe de salle de l'établissement familial

### 1<sup>er</sup> MACARON EN 1988

**1989** Jean Georges rejoint sa mère en cuisine afin de lui succéder - Cathy prend la direction de la salle

**1995** L'Arnsbourg se transforme avec la création de la verrière

### 2<sup>e</sup> MACARON EN 1998

**1998** Relookage de la salle de restaurant (aménagements intérieurs)

**1999** L'Arnsbourg devient membre Relais et Châteaux – Grand Chef

### 3<sup>e</sup> MACARON EN 2002

**2002** Refonte complète de la cuisine, de la salle et de la cave à vins

**2003** L'établissement rejoint les Grandes Tables du Monde

**2004-2005** Les distinctions se succèdent : Jean Georges Klein « Chef de l'Année » du Guide Champérad 2004, puis du Schlemmer Atlas 2005 (équivalent du Guide Rouge outre-Rhin). Le Bottin gourmand lui décerne une 4<sup>ème</sup> étoile.

**2006** Jean Georges et Nicole Klein, son épouse, ouvrent l'Hôtel K, un « K » particulier, épuré, en contrastes forts, à l'image de la cuisine du chef.

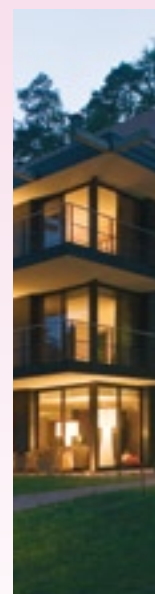
**2007** L'Arnsbourg et son Hôtel K se rapprochent de Paris avec le TGV Est. Une nouvelle clientèle française découvre la table du plus discret des très grands Chefs de France.

**2009** L'Hôtel K accroche 5 étoiles NN à son nom et devient le premier établissement de sa catégorie en Lorraine. Nicole Klein est nommée Déléguée Relais & Châteaux pour l'ensemble de la région Grand Est.

**2010** Jean Georges Klein publie son premier livre de recettes, 4 ans de réflexion, pour une somme de son exceptionnel travail en 125 recettes photographiées par Richard Haughton sous le titre « L'Alchimie des Eléments » - Editions de La Martinière.

### 2006 - HÔTEL K

12 chambres  
et suites situées  
face à l'Arnsbourg



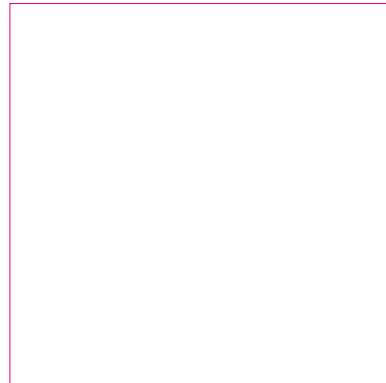


**JEAN-GEORGES KLEIN**

*Jean Georges Klein,  
le plus discret des Chefs 3 \*\*\* Michelin :  
Une cuisine d'une incroyable diversité,  
ludique et inventive*

**UN AUTODIDACTE, ORIGINAL  
ET PERFECTIONNISTE**

**UNE PALETTE D'UNE INCROYABLE DIVERSITÉ  
ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ**



Perfectionniste qui ne perçoit jamais l'effort, Jean Georges Klein acquiert son troisième Macaron Michelin en 2002 après des années de travail. Inspiré par Pierre Gagnaire et Ferran Adrià lors de ses années de recherche, c'est un grand cuisinier fécond. Auteur de centaines de préparations, sa palette est d'une incroyable diversité, témoignant d'un rare travail sur les textures, jouant l'alternance entre tradition et modernité, matières, couleurs et saveurs.

Infatigable, perfectionniste, il se fait ermite pour inventer avec la sagesse du paysan vosgien. Il substitue à la notion « d'accord » celle de « note complexe » parfaitement structurée ; pour exemple le mariage de la noix de coco avec la datte en petit savoureux apéritif, ou la déclinaison de langoustines en graduation, ricotta et mangue verte.

Sur une base classique, Jean Georges Klein développe ses touches personnelles, toutes en contrastes de saveurs, de mélanges de textures, de chaud/froid, de sucré/salé qui dans une tonalité évolutive, décline émulsions, mousses, et gelées.

Sa cuisine émotionnelle surprend et subjugué par ses créations et ses mises en scène originales et délicates. Son Menu Saveur et son Menu Découverte enchaînent la dégustation de 8 à 12 plats entre lesquels s'inscrivent des amuses bouche, touches fugaces et suaves, se jouant des repères traditionnels entrée – plat et dessert.

**LUDIQUE, INVENTIVE, UNE CUISINE QUI SURPREND ET SUBJUGUE.**

**PARMI SES CRÉATIONS :**

- ❑ CAPPUCINO DE POMMES DE TERRE ET TRUFFE
- ❑ AILE DE RAIE AU BEURRE NOISETTE MOUSSEUX
- ❑ GNOCCHIS DE MOZZARELLA AU CONSOMMÉ DE TOMATE
- ❑ HOMARD BLEU AU KAFFIR, MOUSSE DE LAIT ENTIER, WASABI – KOMBU
- ❑ GRILLADE DE FOIE GRAS PÊCHE FAÇON MELBA ET BOUILLON DE SUREAU
- ❑ POITRINE DE PIGEON ET SON JUS RÉDUIT, COMPOTÉE DE CHOU ROUGE ET RAIFORT

- ❑ CARRÉ DE PORCELET AU FOIN LAQUÉ AU MIEL
- ❑ GLACE AUX CÈPES, MOUSSE DE NOISETTE, CRUMBLE À LA SENTEUR DE SOUS-BOIS

**ET EN ACCESSOIRES APÉRITIFS :**

- ❑ MACARON VIRTUEL DE FIGUE
- ❑ TRILOGIE DE BONBONS DE CÉLÉRI
- ❑ ŒUF D'OR (BRUNOISE DE COURGES, ŒUF PARFAIT, MOUSSE DE YUZU)

**CÔTÉ SALLE AVEC CATHY KLEIN :**

**LE SERVICE INFINIMENT PRÉCIS RYTHME LES DÉGUSTATIONS**

Claire et chaleureuse dans son splendide cadre de nature en lisière de forêt, la salle de l'Arnsbourg met en scène la cuisine de Jean Georges Klein. Avec une infinie précision, présentant chacune des compositions du Chef, le service, dirigé par sa sœur, rythme les dégustations.

**DISTINCTIONS DES GUIDES 2010 :**

- ❑ 3 MACARONS AU GUIDE MICHELIN
- ❑ 18/20 AU GUIDE GAULT-MILLAU
- ❑ RELAIS ET CHÂTEAUX – GRAND CHEF
- ❑ MEILLEUR CHEF RÉGIONAL DU GUIDE CHAMPÉRAD
- ❑ GRANDE TABLE DU MONDE
- ❑ BOTTIN GOURMAND – 4 ÉTOILES
- ❑ 4 FOURCHETTES ET 3 ASSIETTES AU GUIDE PUDLOWSKI
- ❑ GUIDE SCHLEMMER ATLAS – CHEF DE L'ANNÉE

*L'Arnsbourg a gardé le charme et l'âme de l'ancienne maison forestière familiale. Mais ces dernières années, par le talent de Jean-Georges KLEIN, elle est l'une des incontournables Grande Table de France.*

## MENU SAVEUR ÉTÉ

*Petits Savoureux Apéritifs*

\*\*\*

*La Lisette Marinée  
et son Paysage Côtier*

\*\*\*

*Filet de Rouget, Pomme Charlotte,  
Olive Noire,  
Jus d'Épices Douces à la Verveine*

\*\*\*

*Salade de Pissenlit «Waldorf»*

\*\*\*

*Poitrine de Pigeon  
et son Jus Réduit,  
Purée de Riz, Épicé,  
Carotte Fane,  
Cornet de Foie*

\*\*\*

*Cappuccino de Pomme de Terre  
et Truffe*

\*\*\*

*Invitation à la Découverte*

\*\*\*

*Petites Gâteries  
de Fin de Repas*

**125 €**

*Ce menu est servi s'il est choisi  
par tous les convives  
de la même table*



LA CARTE

## MENU DÉCOUVERTE ÉTÉ

*Petits Savoureux Apéritifs*

\*\*\*

*Déclinaison de Fleurs et Légumes de Printemps*

\*\*\*

*« The Lips » de Salvador Dali,  
Badiane et Noisette*

\*\*\*

*Dos de Cabillaud et son Bouillon Perlé,  
Hollandaise de Miso et Yuzu,  
Compotée de Rhubarbe*

\*\*\*

*La Marée et ses Crustacés*

\*\*\*

*Asperges Blanches, Sauce Hollandaise,  
Marc de Tomate Noire,  
Huile de Fleur de Sureau*

\*\*\*

*Grenadin d'Agneau de Lait,  
son Cannelloni d'Abats,  
Purée de Pois Chiche, Gel de Kumquat*

\*\*\*

*Cappuccino de Céleri Fane à l'Huile d'Olive*

\*\*\*

*Invitation à la Découverte*

\*\*\*

*Petites Gâteries de Fin de Repas*

**160 €**

*Ce menu est servi s'il est choisi  
par tous les convives de la même table*

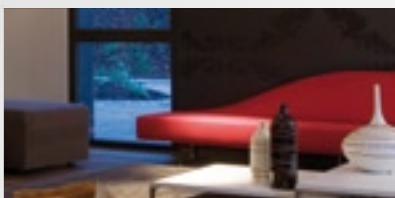
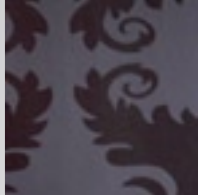
**En complément à votre dégustation :**

*L'Emulsion de Pomme de Terre et Truffe 38 €*

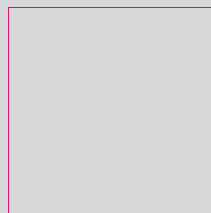
*La Grillade de Foie Gras de Canard, Fraise,  
Betterave, Fane confite 15 €*

*Caviar « Transmontanus Impérial » ( 10 g ),  
Choux Fleur et ses Blinis 45 €*

*Les Fromages de Maître Bernard Antony 15 €*



#### UN "K" PARTICULIER



## *Lumineux et écologique, l'hôtel « K » : un K particulier dans un site naturel exceptionnel*

### DE BOIS ET DE VERRE, UNE ARCHITECTURE AU COEUR DE LA NATURE

Subtil mélange de bois et de verre ouvert sur le site exceptionnel du Parc Régional des Vosges du Nord, l'hôtel K se fond littéralement dans son cadre. L'architecture du bâtiment exprime une grande fluidité d'espace et présente un intéressant travail de bois noircis sur les matériaux extérieurs, une finition familière dans la région, inspirée des séchoirs à tabac de l'Alsace voisine.

A proximité, l'ancienne grange est restée intacte, témoin de l'histoire et de la tradition du lieu. L'ensemble relève d'un esprit très épuré qui est aussi celui de L'Arnsbourg et du travail de Jean Georges Klein.

Le « K » a fait le choix d'une énergie écologique ; un réseau de sondes géothermiques creusées à 100 m de profondeur permet la récupération d'une chaleur naturelle du sol de 13 à 14°.

### L'ESPRIT D'UNE MAISON D'HÔTES

Mosellan, ami de 40 ans de Jean Georges Klein, c'est l'architecte d'intérieur Bernard Wilhelm qui a accompagné Nicole KLEIN dans la décoration de son hôtel. La touche personnelle de l'épouse du Chef donne ainsi au « K » son caractère unique .

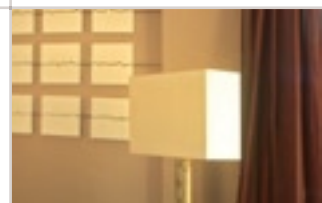
L'esprit souhaité a été celui d'une maison d'hôtes, la réception du « K » est ainsi celle d'une maison particulière. Le mobilier moderne est réchauffé dans ses combinaisons avec le bois, renvoyant l'image de la forêt : parquets de chêne au sol. En clin d'œil, l'ascenseur conduisant aux chambres est entièrement tapissé de vieux bois.

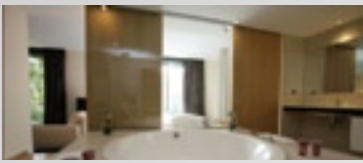
Le mobilier design affirme la volonté de créer un espace contemporain autant que nature : Grandes lampes Po de Cappellini. Plusieurs touches de couleurs vives renforcent l'impression chaleureuse de l'ensemble tels le canapé rouge Aspen de Cassina et les toiles, véritables explosions chromatiques, de la jeune artiste alsacienne Flore Sigrist.

Touches asiatiques : ici un grand guerrier chinois garde la demeure, là une grande table tibétaine invite à se poser pour se pénétrer du lieu.

### LE PETIT DÉJEUNER DU « K »

Oui bien sûr, le meilleur des artisans de la région est en coulisse pour composer cette première note gourmande de la journée au « K » : les viennoiseries et pains de Richard DORFFER, Meilleur Ouvrier de France à Haguenau, les charcuteries délicates de RIEDINGER-BALZER membre des « Etoiles d'Alsace » à Vendenheim, les confitures de Christine Ferber à Niedermorschwihr internationalement connue, les yaourts bio de la Ferme Vosgienne de Climont, mais aussi les fromages de Maître Antony à Vieux-Ferrette ou encore les incomparables jus de fruits Milliat. Quant au jambon Patanegra, il vous sera tranché dans la tradition sur une authentique machine TAMAGNINI.





CHAMBRES  
& SUITES

## 12 chambres et suites en transparence avec la nature

« CLAIR, ÉPURÉ, EN CONTRASTES FORTS, J'AI VOULU LE « K »  
À L'IMAGE DU TRAVAIL DE MON MARI. »

### NICOLE KLEIN

« Le « K » traduit l'esprit de la cuisine de Jean Georges : clair, net, très épuré, exprimant de vrais choix mais aussi des contrastes forts tels le chaud et le froid avec le bois et le verre. J'ai voulu apporter à ce projet l'esprit d'une nouvelle maison pour Jean Georges au cœur de cette nature qui est son berceau familial, le creuset de ses souvenirs d'enfance. Une source d'inspiration essentielle pour lui. »

### 12 CHAMBRES ET SUITES EN TRANSPARENCE AVEC LA NATURE

Les 12 grandes chambres et suites du « K » déclinées dans des tonalités pures et minérales baignent dans une lumière tamisée par des volets à lamelles. Dans chacune d'elles, les salles de bain, largement ouvertes sur l'espace jouent la transparence avec la nature qui y est omniprésente.

Les chevets en tronçons de bois coupés par les forestiers constituent un élément bas et reposant, ainsi que les lampes en bois flotté Bleu Nature. Aux murs, des œuvres d'artistes de la région - Fernand d'Onofrio à Guebwiller, Sylvie Herzog à Mulhouse - apportent couleurs et spécificité à chacun des espaces.

### LA SUITE LUXE

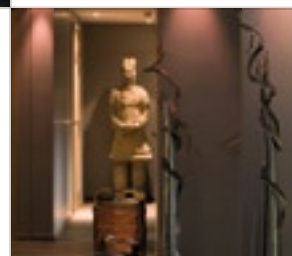
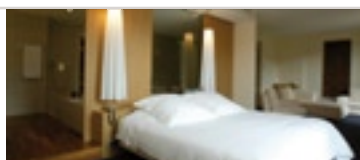
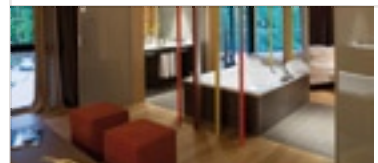
VANILLE : 65 m<sup>2</sup> avec sa baignoire ronde et son sauna.

### 5 SUITES JUNIOR

MANGUE  
GASPACHO  
FRAMBOISE  
POIVRE  
CANNELLE

### 6 CHAMBRES :

LAVANDE  
GINGEMBRE  
CEPE  
AUBERGINE  
RISOTTO  
CAVIAR



# L'Arnsbourg et l'Hotel K dans la presse, ce qu'ils en disent...

## SAVEURS

La gastronomie buissonnière : Si le TGV a rapproché les gourmets de Jean Georges Klein, le mieux caché des triples étoilés, le voyage garde une saveur de parcours initiatique... Plus qu'une quête éperdue d'invention, le chef choisit sa voie entre excentricité et apaisement, explosion gustative et onctuosité.. Une façon de ne plus résister à l'appel de la forêt ? ».

ILS EN  
DISENT...



## VOYAGE DE LUXE

Hôtel lumineux, écologique et chaleureux.. le K joue la transparence avec ses grandes baies vitrées qui plongent chaque chambre au coeur de la forêt. Le bois sombre se confond avec les sapins, fait de l'hôtel un arbre parmi les arbres.



## GAULT MILLAU

K à l'Est – Design et gastro – Deux bonnes raisons pour embarquer sur le TGV Est : s'isoler du monde pour vivre un instant glamour entre verre, bois et nature à Baerenthal à l'hôtel «K», et découvrir, sans se ruiner, la modernité de la cuisine hors norme de Jean Georges Klein à l'Arnsbourg.



## THE NEW YORK TIMES - BY SARAH WILDMAN

The celebrated French chef Jean-Georges Klein and his wife, Nicole, opened Hotel K ... to make it easier for travelers to experience Mr. Klein's fairly remote Michelin three-star restaurant, L'Arnsbourg. Perched high on a hill in the heart of a dense evergreen forest, the Hotel K is like Mr. Klein's cuisine: modern, sleek, surprising and above all luxurious.



## ARTRAVEL INTERNATIONAL

Le K propose un dépaysement tout en douceur et en raffinement. Son intégration parfaite au cadre naturel et à l'histoire du lieu était l'exigence principale de Jean Georges et Nicole Klein... Un système géothermique permet aussi à l'établissement de fonctionner avec une énergie propre.



## CUISINE ET TERROIRS

L'arrivée du TGV dans l'est de la France offre une ultime raison de découvrir l'Arnsbourg. Ce trois-étoiles situé aux confins de l'Alsace et de la Lorraine propose des menus époustouflants qui invitent à découvrir tout le talent d'un chef hélas trop méconnu, Jean-Georges Klein.



## DESIGN@HOME

L'architecture contemporaine de l'Hôtel est un subtile mélange de bois et de verre, ouvert sur le site exceptionnel de ce parc régional des Vosges du Nord.