

Si la présence d'une connexion Wi-Fi puissante dans tous les recoins de l'hôtel coule de source, ce n'est toutefois qu'un début.

Dans les hôtels d'affaires, les salles de réunion évoluent fortement. Filip Helssen: « Les présentations recèlent bien d'autres aspects que la simple présentation. Le son ne doit pas résonner, il faut des écrans interactifs qui permettent de prendre des notes à la volée et on doit pouvoir organiser des visioconférences de qualité. Nous veillons à répondre à toutes ces exigences numériques. »

TOUJOURS À LA PAGE

Le passage au numérique se fait également de plus en plus sentir dans les lobbys d'hôtel et les restaurants. Pensez à une signalétique efficace lors des conférences, aux menus électroniques ou aux grands

murs vidéo de plusieurs écrans destinés à sublimer l'expérience. Vous attendez dans le lobby? Un écran vous présente les prévisions météo, les suggestions du jour ou les horaires des navettes.

BIEN PLUS QUE LA TV

Les technologies informatiques sont aussi intégrées de manière optimale dans les chambres d'hôtel. La télévision fait office d'écran d'accueil personnalisé et de canal d'information. En plus de vous dévoiler l'actualité de l'hôtel ou de la région, elle vous permet de consulter les nouvelles ou de faire facilement appel au room-service grâce au code QR projeté. Envie de passer une soirée relaxante devant votre série Netflix préférée? Grâce à la technologie intelligente, vous pouvez le faire en toute sécurité depuis votre propre compte, sans craindre que d'autres hôtes y accèdent par la suite.

COUP DE FIL RAPIDE

Bien que les hôtels offrent systématiquement des possibilités numériques, un téléphone reste indispensable dans la chambre. Martine Serrien: « Les centraux téléphoniques classiques sont certes dépassés, mais il est primordial de pouvoir passer des appels efficacement. Notre service IT intègre la téléphonie. Une question urgente à poser à la réception? Grâce à un téléphone en chambre, il suffit d'appuyer sur un bouton pour contacter la bonne personne. » La meilleure preuve que l'analogique et le numérique se complètent parfaitement, quand il s'agit d'offrir un service de qualité dans l'horeca!

03 658 99 29 — CORIOTECH.BE

Dans le secteur horeca, nous sommes aux côtés de nos clients pour relever leurs défis en réduisant les coûts d'exploitation, en améliorant l'expérience des hôtes et en optimisant les recettes, entre autres via la vente croisée.

— FILIP HELSSEN



Drink of the Gods

NL Het is 1874 wanneer Paul Emile Rémy Martin met zijn meest prestigieuze eaux-de-vie een nieuwe blend creëert. Samengesteld uit vaten die zorgvuldig door zijn voorouders zijn opzijgelegd en geproduceerd met uitsluitend druiven uit de Grande Champagne regio in Cognac. Uit deze ultieme expressie van het familie erfgoed zou later LOUIS XIII ontstaan.

De naamgeving eert Lodewijk de dertiende, koning van Frankrijk die de regio Cognac koesterde en beschermdde en tevens heerser was toen de Rémy Martin familie zich vestigden in de 1620s in Cognac. LOUIS XIII werd een van de eerste wereldwijd beschikbare luxe merken en werd geschonken in de mooiste hotels en verscheidene koninklijke hoven in Europa.

→





LOUIS XIII

MUST-TRY LOUISXIII-COGNAC.COM



Think a century ahead. LOUIS XIII is het levenswerk van meerdere generaties keldermeesters.

MAGISCH MAHONIE

LOUIS XIII is het levenswerk van meerdere generaties keldermeesters. Vandaag de dag zet keldermeester Baptiste Loiseau de beste eaux-de-vie opzij, als erfenis voor zijn opvolgers de komende eeuw. Bestaande uitsluitend uit uitsluitend eaux de vie afkomstig uit Grande Champagne. Sinds de oorsprong in 1874 selecteert elke generatie keldermeester in de kelders de oudste en meest kostbare eaux-de-vie voor LOUIS XIII.

Wie het glas vastneemt, ontwaart onmiddellijk de betoverende mahoniekleur en de zeer complexe geur. We ruiken zowel elegantie als lichte, bloemige noten van gedroogde roos, kamperfoelie en jasmijn. Vervolgens ontdekken we uitmuntende tonen van gekonfijt fruit. Druppel na druppel is het genieten. Deze godendrank vraagt om een langzame degustatie en

optimaal genieten. Een vuurwerk van aroma's dat blijft verleiden.

AMBACHTELIJKE KARAF

Een buitengewone cognac als LOUIS XIII vraagt om een even buitengewone uitstraling. Het spreekt dan ook voor zich dat deze kostbare vloeistof wordt gepresenteerd in een sierlijke handgeblazen kristallen karaf. De karaf is geïnspireerd op een eenvoudige 16e eeuwse flacon, ontdekt op een slagveld in Frankrijk, die mooi versierd was met fleurs-de-lys.

Zowel de unieke vorm als de afwerking van de LOUIS XIII-karaf bleven tot op heden onveranderd. Geen enkele karaf is dezelfde: allen zijn ze met de hand gesneden, geblazen, gegraveerd en genummerd, comme il faut. Er zijn 11 vaklieden die samenwerken om een enkele karaf te produceren.

VIJFSTERRENBEELEVING

Deze exclusieve cognac proeft u voornamelijk in restaurants met een Michelinnotering en vijfsterrenhotels. De unieke manier van bedienen draagt immers bij aan de grandioze beleving. Zo ook in het prachtige hotel-restaurant La Butte aux Bois in Lanaken, en dat is een weloverwogen keuze van LOUIS XIII. Het is een klassevolle, authentieke en sierlijke omgeving waar beleving centraal staat. Een must voor een blend zoals deze - noblesse oblige.

Deze parel in Lanaken dient u trouwens helemaal te ontdekken: van de fantastische spa tot het méér dan excellente restaurant en de luxueuze hotelsuites... Met een glaasje LOUIS XIII in de hand is de hemelse beleving compleet.





Pensez avec
un siècle d'avance.
LOUIS XIII est l'œuvre
de plusieurs générations
de maîtres de chai.



FR C'est en 1874 que Paul Émile Rémy Martin signe un nouvel assemblage de ses eaux-de-vie les plus prestigieuses. Composé des meilleurs spiritueux, issus de fûts soigneusement mis en réserve par ses ancêtres et produits uniquement à partir de raisins de la région de Grande Champagne, dans le vignoble de Cognac. De cette magistrale expression de l'héritage familial naîtra LOUIS XIII.

Le nom rend hommage à Louis XIII, roi de France qui a chéri et protégé la région de Cognac et qui régnait lorsque la famille Rémy Martin s'y est installée, dans les années 1620. LOUIS XIII devint d'emblée l'une des premières marques de luxe disponibles aux quatre coins du monde et a enchanté les hôtels les plus raffinés et de nombreuses cours royales d'Europe.

MAGIQUE ACAJOU

LOUIS XIII est l'œuvre de plusieurs générations de maîtres de chai. Aujourd'hui, le chef de cave Baptiste Loiseau met d'ailleurs en maturation les meilleures eaux-de-vie, exclusivement issues de la Grande Champagne, pour les léguer à ses successeurs, qui perpétueront son art durant le siècle à venir. Depuis le premier jour, en 1874, chaque génération de maître de chai réserve les eaux-de-vie les plus anciennes et les plus précieuses pour pérenniser LOUIS XIII.

Verre au bout des doigts, on perçoit immédiatement la couleur acajou envoûtante et le parfum d'une grande complexité de ce cognac. On sent l'élégance et des notes florales légères de rose séchée, de chèvrefeuille et de jasmin. On découvre ensuite des saveurs exquises de fruits confits. Une dégustation qui va crescendo, au compte-gouttes. Savourer ce divin nectar nécessite de la lenteur, mais garantit un plaisir optimal. Un feu d'artifice d'arômes qui séduit pour toujours.

CARAFE ARTISANALE

Un cognac extraordinaire comme LOUIS XIII exige une présentation tout aussi exceptionnelle. Ce précieux liquide est donc proposé dans une carafe en cristal soufflée à la main. Celle-ci s'inspire d'une simple flasque du XVI^e siècle, découverte sur un champ de bataille en France, qui était magnifiquement décorée de fleurs de lys. La forme et la finition uniques de la carafe LOUIS XIII sont restées inchangées à ce jour.

Il n'y en a pas deux identiques : toutes sont sculptées, soufflées, finement travaillées et numérotées à la main, comme il se doit. La réalisation d'une seule carafe requiert la collaboration de onze artisans.

UNE EXPÉRIENCE CING ÉTOILES

Ce cognac exclusif se déguste essentiellement dans les restaurants classés au Michelin et dans les hôtels cinq étoiles. La manière unique de le servir ajoute, en effet, à l'expérience grandiose. C'est également le cas dans le magnifique hôtel-restaurant La Butte aux Bois, à Lanaken, un choix délibéré de LOUIS XIII. Ce cadre élégant, authentique et gracieux donne une place centrale à l'expérience. Un must pour un tel assemblage, noblesse oblige.

Vous devez d'ailleurs découvrir cette perle de Lanaken dans son intégralité : du fantastique spa au restaurant plus qu'excellent, en passant par les suites luxueuses de l'hôtel... Avec un verre de LOUIS XIII à la main, l'expérience s'annonce paradisiaque.

LOUISXIII-COGNAC.COM

