



GEHLENGROUP

21 Juin 2021

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Une nouvelle vie pour l'Hostellerie du Roannay à FRANCORCHAMPS

L'Hostellerie du Roannay à Francorchamps va bientôt connaître une nouvelle vie !

La Ville de Stavelot vient en effet de délivrer le permis d'urbanisme à **Roger Gehlen et Vicky Bosquin, des Groupes GEHLEN & UNIBOX**, nouveaux propriétaires de l'établissement depuis janvier dernier. Cet hôtel emblématique situé aux portes de Francorchamps va subir d'importantes transformations dans les prochains mois, pour une rénovation complète.

L'établissement mythique, visant le 4 étoiles hôtelier, comptera désormais 16 chambres, dont 6 suites de standing, un espace Wellness avec une cabine de soins & massage, un espace événementiel, et un restaurant gastronomique.

Le Chef étoilé David MARTIN aux commandes du restaurant

C'est le Chef David MARTIN qui sera aux commandes du nouveau restaurant gastronomique.

Doublement étoilé au Guide Michelin pour son restaurant « La PAIX » à Anderlecht, et élu « Chef de l'Année 2019 » par le guide Gault & Millau, le Chef coordonnera le nouveau restaurant du Roannay et proposera une cuisine authentique et raffinée, faisant la part belle aux produits nobles et de qualité, et magnifiant les saveurs locales.

Le restaurant de l'Hostellerie du Roannay sera ouvert tant aux résidents de l'Hôtel qu'au personnes extérieures, pour le plus grand plaisir des fins gourmets.

Un Hôtel presque centenaire

La famille Aubinet, qui était à la tête de l'Hostellerie du Roannay depuis 1926 et cherchait un repreneur, est heureuse de savoir que le bâtiment conservera une vocation hôtelière, avec un projet ambitieux.

Les travaux seront réalisés par les sociétés du Groupe Gehlen, avec le savoir-faire et le souci du détail qui les caractérisent. L'Héliport, fréquemment utilisé entre autres lors des courses sur le Circuit de Spa-Francorchamps, restera accessible durant toute la durée des travaux.

L'ouverture du nouvel établissement est prévue pour le début de l'été 2022.





GEHLENGROUP

Le Petit Roannay, le petit frère situé au cœur de Stavelot

En attendant de pouvoir découvrir le nouveau visage du Roannay, les visiteurs de la région pourront déjà séjourner au « **Petit Roannay** », qui ouvrira ses portes durant ce mois d'août 2021.

Entièrement rénové durant ces derniers mois, cet établissement hôtelier 3* conservera le charme des maisons de maîtres qui l'abritent. Il est situé sur la Place Saint-Remacle à Stavelot, à deux pas de l'Abbaye, et comptera 15 chambres dont 3 suites.

Les clients pourront y déguster une bière régionale dans le bar feutré, confortablement installés dans l'un des salons, ou encore en profitant d'une partie de billard. De même, il sera possible de se détendre dans l'Espace Wellness privatif, composé d'un sauna, hammam et bain à bulles.

Un groupe hôtelier régional

Ces deux nouveaux établissements font désormais partie d'un nouveau **Groupe hôtelier régional**, avec le MY HOTEL **** à Malmedy. Ces trois Hôtels, qui auront chacun leur identité propre, en profiteront cependant pour réaliser de nouvelles synergies !



Contacts Presse

GEHLEN GROUP – Marie Boutet

+32 492 728 708

marie.boutet@gehlengroup.be

David MARTIN

+32 473 39 24 94

restaurant@lapaix.eu

DOSSIER DE PRESSE

Une nouvelle vie pour l'Hostellerie du Roannay à FRANCORCHAMPS

David Martin

Doublement étoilé au Guide Michelin, et élu « Chef de l'Année 2019 » par le guide Gault & Millau, David Martin est à la tête du restaurant « La PAIX » à Anderlecht depuis 2004.

Originaire du Sud-Ouest de la France, il arrive à Bruxelles dans les années 90, où il officie d'abord à l'Hôtel Méridien Grand'Place et chez Jean-Pierre Bruneau, doublement étoilé.

Il s'installe ensuite à Anderlecht, où il reprend le restaurant « La Paix », ouvert depuis 1982 dans un bâtiment néo-classique. La cuisine du Chef David est un condensé du microcosme Belge : chaleureuse mais sans esbroufe, généreuse mais raffinée, subtile mais puissante, profondément locale mais ouverte sur le monde.

David MARTIN anime également quotidiennement son programme de cuisine « MARTIN BONHEUR » sur RTL TVI.

Groupe Gehlen



Depuis la création de la société de terrassement **Roger Gehlen SA** en 1989, Roger Gehlen a sans cesse souhaité faire évoluer ses activités, tout en privilégiant toujours les mêmes valeurs de qualité et de respect.

Petit à petit, le champ des compétences du Groupe Gehlen a continué de grandir, dans un souci constant d'optimisation de ses services.

Cinq Pôles d'activités

- Le **Pôle Construction & Travaux** représente en effet le domaine d'activité originel du Groupe. En multipliant les compétences en interne, ces sociétés regroupées permettent d'apporter aux clients un service complet et un **savoir-faire maîtrisé dans chaque secteur** : terrassement, construction, traitement des sols, réhabilitation de canalisations, forage dirigé, travaux ferroviaires, châssis, menuiseries intérieures...
- Le **Pôle Développement** est représenté par la S.A. Gehlen Immo, spécialisé dans le développement, la réalisation et la commercialisation de projets immobiliers neufs : résidences à appartements, maisons & lotissements, surfaces commerciales, immeubles de bureaux, etc.



GEHLENGROUP

- Avec le rachat du site Intermills à Malmedy en 2011, et sa reconversion dans les années qui suivent, le Groupe Gehlen a poursuivi son expansion en s'offrant une diversification de ses activités vers les secteurs des **Loisirs et Divertissement** : Business & Event Center, cinéma Moviemills, salle de spectacle La Scène, Escape Challenge, et le petit dernier : Studio20 Karaoké.
- Depuis 2020, le Groupe compte désormais un **Pôle Design & Architecture intérieure**. L'équipe d'architectes intérieurs est active dans la conception de projets professionnels variés (hôtels, restaurants, commerces...) et répond également aux demandes de particuliers pour des aménagements intérieurs et conception de mobilier sur mesure.
- Enfin, c'est le MY HOTEL*** à Malmedy qui a inauguré fin 2019 le **Pôle Horeca** du Groupe. Roger Gehlen est en effet propriétaire du **MY HOTEL** en partenariat avec deux autres investisseurs, dont **Vicky BOSQUIN du Groupe Unibox**.



Roger Gehlen

Depuis lors, porté par des opportunités et des coups de coeur professionnels, le Groupe Gehlen continue de se développer dans le secteur de l'Hôtellerie et de la restauration. C'est encore le cas du restaurant **!TOMA !** à Liège avec le Chef Thomas Troupin, qui a ouvert ses portes il y a quelques semaines.

Enfin, c'est donc l'Hostellerie du Roannay et le Petit Roannay qui viennent aujourd'hui compléter ce Pôle Horeca. Ces deux Hôtels sont portés communément par les **Groupes Gehlen et Unibox**.

Nouveau site en ligne : www.gehlengroup.be

Groupe Unibox

Société familiale fondée en 1956 par Victor Bosquin Senior, Unibox Group est actif dans de nombreux secteurs d'activité en Belgique et en Espagne.

À l'origine, c'est dans le secteur du jeu que le groupe a commencé à se développer (placement de jukebox et autres jeux dans les cafés).

Au fil des années, le groupe a veillé à diversifier ses activités pour en arriver aujourd'hui à être actif dans près d'une dizaine de domaines !

On peut citer entre autres l'immobilier avec de nombreux projets aboutis et d'autres toujours en cours, les loisirs (bowlings, salles de jeux pour enfants, fabrication et distribution de jeux de café, casino, etc.), l'Horeca, l'informatique, le café,

En 2015, l'acquisition de la Brasserie Val-dieu marque un tournant important pour le groupe.

Récemment, le groupe a également investi dans le nouveau projet de magasin Pauly Andrienne, spécialiste dans les différents secteurs touchant à l'Outdoor (entretien particulier et professionnel de jardins, meubles de terrasse, barbecues, tenues de randonneurs, vêtements de travail, etc.)

En perpétuelle recherche de projets pour soutenir sa diversification, le groupe a créé avec 3 partenaires un club deal, *So Impact*, qui a pour vocation d'investir dans différentes start-ups aux projets prometteurs.



Vicky Bosquin et Jean-Marc Corteil



GEHLENGROUP



Carte postale : 1930 : l'hôtel du Roannay

Source : www.sparealites.be