



YONA ÊTRE AILLEURS. ICI



YONA porte une vision audacieuse de l'hôtellerie haut de gamme, un lieu d'évasion et de reconnexion. Sous une identité unique, se rassemblent désormais :



YONA

une nouvelle destination



YONAGUNI

spa iconique et multi-récompensé



YONASAYA

spa exclusif et réservé aux résidents



SIGNATURE

une expérience gastronomique créative

Un nom pour un art de vivre : inviter chacun à ÊTRE
AILLEURS.
ICI

NOUVEAUTÉ

YONA HÔTEL

Après trois années de travaux visionnaires et plus de 25 millions € d'investissement, l'établissement familial Le Parc Hôtel & Yonaguni Spa Obernai inaugure une nouvelle ère.

Depuis le printemps 2026, il se dévoile sous un nouveau nom : YONA.

À l'ouverture du spa en 2020, l'appellation YONAGUNI s'est immédiatement imposée et est rapidement devenue une véritable marque. L'inauguration du second spa, YONASAYA a naturellement conduit à l'émergence d'un dénominateur commun : YONA, un nom qui incarne pleinement la promesse d'une nouvelle destination.

Plus qu'un hôtel, une destination immersive, inédite dans l'hôtellerie familiale.

YONA : un nom, une vision, une expérience

Plus qu'un simple changement d'identité, YONA incarne une évolution profonde et ambitieuse du lieu, amorcée il y a six ans avec l'ouverture du YONAGUNI Spa. Inspirée par l'évasion et la reconnexion, elle propose une expérience complète où architecture, gastronomie, spas et espaces de convivialité se conjuguent pour créer un lieu unique en France.

Métamorphose architecturale majeure

Imaginé par le cabinet d'architecture AEA, le projet redessine intégralement les 10 000 m² de l'établissement et l'agrandit d'un tiers, révélant une architecture contemporaine ouverte sur la nature et enracinée dans le territoire : matériaux bruts, codes architecturaux revisités, vues transparentes sur les jardins, lumière omniprésente.

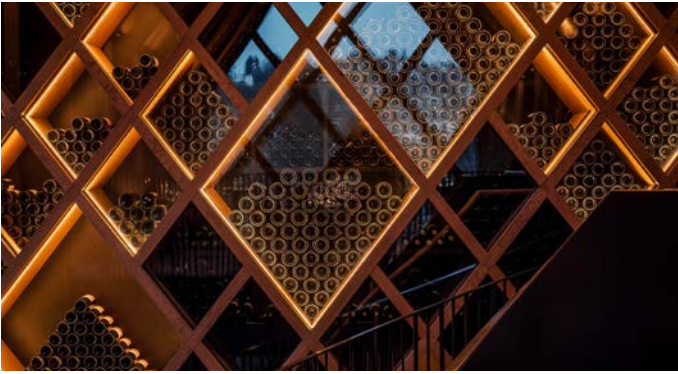
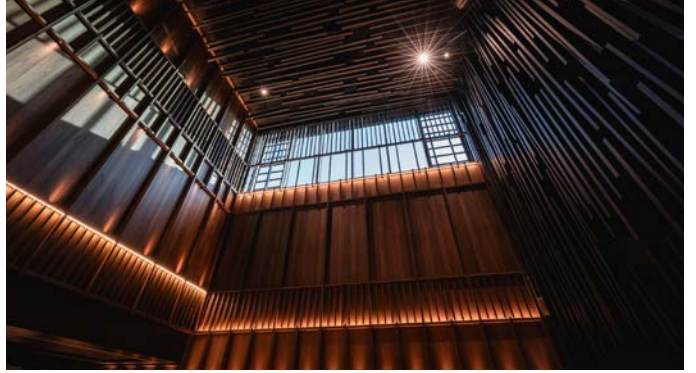
Le nouveau bâtiment de 3 500 m² - véritable manifeste architectural - abrite :

- Une entrée repensée et une nouvelle adresse rue Mont Saint-Jean avec carport monumental et parking souterrain de 75 places
- Une façade signature entièrement bois, nouvelle icône visuelle de YONA
- Un atrium vertigineux sur trois niveaux, sculpté par un jeu de lumière
- 16 suites inédites, épurées et contemporaines, prolongement naturel de l'expérience bien-être
- Un restaurant niché sous une voûte de bois spectaculaire complété d'une cave à vin d'altitude érigée en totem architectural

Cette première étape marque le lancement d'un vaste programme de transformation, qui se poursuivra jusqu'en 2029



DOSSIER DE PRESSE 2026







Deux spas iconiques, deux expériences complémentaires.
Avec cette dualité d'expériences, YONA affirme ainsi son positionnement unique : une destination bien-être de référence dans le Grand Est et en France.



YONASAYA

sanctuaire intimiste réinventé en 2024, inspiré par les traditions orientales et dédié exclusivement aux résidents de YONA.



YONAGUNI

pionnier du bien-être expérientiel depuis 2020. Avec ses 3500 m² d'univers aquatiques, de bains d'exception et de soins raffinés, son approche avant-gardiste et son concept immersif lui ont valu plusieurs distinctions internationales.

Y O N A S A Y A S P A

Entièrement pensé par le cabinet d'architectes AEA, en charge du projet de transformation de l'hôtel, le YONASAYA SPA dévoile son nouveau visage et ses nouvelles installations sur 500m².

Exclusivement réservé à la clientèle résidente de l'hôtel – contrairement au YONAGUNI SPA qui propose des formules Day Spa et Night Spa, YONA est aujourd'hui l'un des rares hôtels en France à proposer deux spas distincts.

Désormais positionné comme une destination à part entière, YONA propose **une expérience inédite en matière de baignades, de soins, de relaxation et de bien-être.**

Parmi les nouveautés, les inspirations du YONASAYA SPA puisent quelques références orientales, notamment avec la création d'**une piscine noire en pierre naturelle de BALI** intégrant plusieurs attractions aquatiques et d'un bain à remous style ONSÉN.

D'autres installations complètent le lieu :

- **Douche à expérience LAVA** ; une expérience inédite de douche immersive à la mousse, avec effets multi sensoriels
- **Sauna finlandais HEAT SPA**
- **Hammam STEAM SPA**
- **Fontaine de glace ICE SPA**
- **Relaxation WATERBEDS simples et doubles**



DOSSIER DE PRESSE 2026

YONASAYA SPA



Y O N A G U N I S P A

Une inspiration puisée dans la rencontre de l'eau et de la pierre

YONAGUNI SPA est une expérience sensorielle exclusive, vécue en toute intimité et de manière graduelle, comme une invitation à la découverte et à la curiosité.

Il se veut être la nouvelle destination bien-être, novatrice et chic, qui dépasse l'approche du spa traditionnel afin de vivre une expérience immersive inédite.

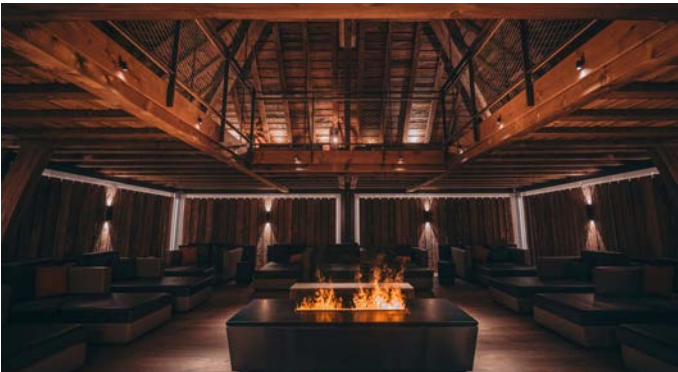
Ouvert depuis fin 2020, après plus de quatre années consacrées à la définition de ce concept inédit, YONAGUNI SPA propose **une expérience de baignade inégalée**.

Il associe **un spa de 3000m²** autour d'espaces de bains d'exception de plus de 350m², avec un **labyrinthe aquatique** composé de 10 univers sensoriels surprenants mêlant couloirs d'eau, salles immergées, bassins intérieurs et extérieurs, et rythmés par plus de 100 attractions et jeux d'eau.

Le tout est complété d'**espaces bien-être avant-gardiste** : banya, black sauna, hammam et bains turcs, snow cave, cascades sensorielles aux effluves parfumées... et de détente : spa library, alcôves cocooning, salle Himalaya avec lits à eau, ganbanyoku...



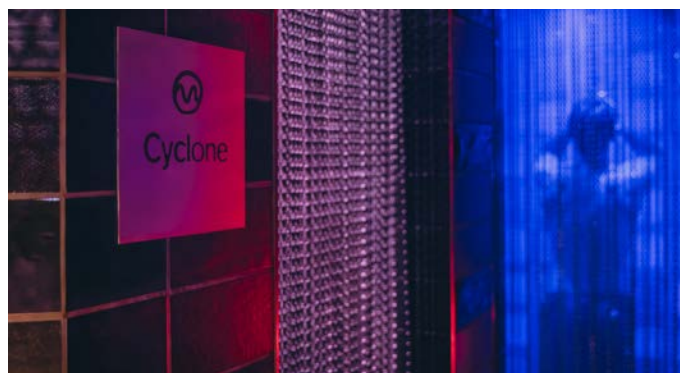
YONAGUNI SPA



3 ÉTAGES DISTINCTIFS, UNE MÊME PROMESSE D'ÉVASION

- **Espace de repos ABYSS** avec lits doubles suspendus pour une ambiance immersive au fil des vagues de l'océan
- **Zone de relaxation NEST** inspirée d'un nid d'oiseau
- **Hammam exfoliant au sel SALT SCRUB**
- **Douches à affusion RAIN SPA**
- **Deux rooftops** avec vue sur le piémont des Vosges
- **8 nouvelles suites de massages** (dont 4 en duo et l'une spécialement dédiée au rituel du hammam turc avec sa mousse abondante et généreuse)
- **Nouvel espace tisanerie**

Les espaces extérieurs de 1700m² proposent une piscine INFINITY à débordement avec une plage savane, des jardins paysagés et une bamboueraie qui dévoile un banya extérieur niché dans une tea house japonaise.



LES SOURCES D'INSPIRATION

Maxime Wucher a puisé ses inspirations dans ses découvertes et ses voyages : les piscines suspendues, les onsen, les thermes antiques, les sources d'eau chaude ou encore les mystiques ruines de temples perdus.

Mais c'est véritablement **la légende des vestiges sous-marins de Yonaguni, dans l'archipel de Ryūkyū au sud-est du Japon**, qui ont guidé sa réflexion. Dans cette zone de forts courants du Pacifique, se situe Yonaguni, bout de terre cerné par les eaux, alternant escarpements rocheux, plages de sable fin et végétation luxuriante. Et surtout une mystérieuse construction sous-marine découverte récemment, relique probable d'une des plus anciennes civilisations. Là, repose par 30 mètres de fond une structure impressionnante constituée de marches et de terrasses ordonnées géométriquement et rappelant étrangement en ce lieu, une pyramide immergée. Ce mégalithe aurait été façonné par l'homme il y a plusieurs milliers d'années tant les inscriptions et sculptures gravées dans la pierre racontent les croyances d'une civilisation disparue, résurgence du mythique continent de Mu, l'Atlantide du Pacifique.

Le continent perdu aurait disparu il y a des milliers d'années, englouti dans un bouillonnement d'eau et de feu, puis enfoui dans les profondeurs abyssales de l'océan. Seules subsistent aujourd'hui ces innombrables îles des mers du Sud, comme unique terre encore visible. Et le monument sous-marin de Yonaguni.

COLLABORATION AVEC PHYTOMER

Dès novembre 2024, le YONAGUNI SPA propose **une sélection exclusive de soins PHYTOMER**, marque de cosmétiques 100% bretonne à base d'éléments marins depuis plus de 50 ans.

Quoique géographiquement éloignées, la Bretagne et l'Alsace trouvent au YONAGUNI SPA un dénominateur commun centré autour de l'eau et ses bienfaits.

Grâce à la maîtrise des biotechnologies marines, PHYTOMER produit des **actifs 100% naturels et innovants** grâce à l'utilisation des micro-organismes marins. Ces procédés permettent le développement de soins plus performants et plus respectueux de l'environnement.



[VOIR LA CARTE >](#)

YONAGUNI SPA

LAURÉAT DE 6 PRESTIGIEUSES
RÉCOMPENSES INTERNATIONALES



BEST SPA AND WELNESS
HOTEL IN THE WORLD 2021
Prix Villégiature



BEST UNIQUE EXPERIENCE SPA
IN THE WORLD 2021
World Luxury Spa



BEST HOTEL BIEN-ÊTRE
WORLD AWARDS 2022
Hôtel & Lodge



BEST LUXURY SPA
FRANCE 2024
Luxury Lifestyle



BEST DAY SPA
FRANCE 2021
World Spa Awards



BEST LUXURY DAY SPA
FRANCE 2021
International Spa & Beauty Awards





SIGNATURE

Les chefs Marie et Cyril Bonnard déploient une cuisine créative, audacieuse et surprenante où chaque plat devient un instant d'émotion et de découverte dans un cadre spectaculaire et une atmosphère vibrante.



BRUNCH

Chaque dimanche, cette créativité gastronomique se décline dans un brunch généreux et insolite, devenue référence incontournable dans la région.



ÊTRE
AILLEURS.
ICI

NOUVEAUTÉ

RESTAURANT SIGNATURE

Pensé comme une véritable destination lifestyle, YONA restaurant SIGNATURE dépasse largement les codes du restaurant d'hôtel. ICI, la table ne vient pas compléter le séjour : elle en devient l'une des expériences majeures, une adresse à part entière pour laquelle on choisit de venir à Obernai.

Dans la continuité des univers YONAGUNI et YONASAYA, de son architecture spectaculaire et de l'expérience sensorielle imaginée par l'établissement, le restaurant prolonge la promesse du lieu : « **Être ailleurs, ICI.** »

Dès l'entrée, l'atmosphère transporte. Lumières feutrées, volumes vertigineux, cave à vins monumentale, bar sculptural, ambiance vibrante et décontractée : tout évoque davantage une adresse contemporaine et cosmopolite qu'une table traditionnelle alsacienne. Le restaurant attire autant les résidents de l'hôtel qu'une clientèle extérieure venue profiter d'une soirée singulière, immersive et profondément dépaysante.

Le parti pris est assumé : YONA restaurant SIGNATURE revendique **une cuisine libre dans ses inspirations et affranchie des frontières culinaires.**

À la tête des cuisines, **le chef Cyril Bonnard signe une partition audacieuse et voyageuse.** Formé auprès de Yannick Alléno, Pierre Gagnaire et Joël Robuchon, passé par Paris, Las Vegas ou Dubaï, il nourrit aujourd'hui sa créativité de voyages réguliers à travers le monde.

Cette ouverture donne naissance à une cuisine en mouvement, pensée comme une invitation permanente à la découverte et au partage. On retrouve sur la carte : chirashi de thon rouge et caviar, black cod umami au dashi de shiitaké, filet de bœuf Angus relevé de sésame épicé... autant d'invitations aux saveurs d'ailleurs.

Les desserts imaginés par Marie Wucher-Bonnard prolongent cette liberté créative avec des associations inattendues et élégantes : glace au saké et riz soufflé, crème glacée de patate douce et caramel miso, ou encore le dessert signature à partager proposant soufflé crémeux chocolat et glace maïs, perles du Japon au fruit de la passion et moelleux sésame.

Au YONA restaurant SIGNATURE, les assiettes arrivent au rythme des envies, **le partage est encouragé et l'expérience omakase évolue sans cesse** pour laisser place à davantage de spontanéité et de surprise.

Le bar et la cave occupent également une place centrale dans l'expérience. Cocktails créations en ouverture de soirée, vins du Nouveau Monde servis au verre, sélections de vins plaisir d'ici et surtout d'ailleurs : chaque détail participe à l'évasion.



B R U N C H

Le dimanche, cette énergie prend une dimension festive avec un brunch devenu l'un des plus singuliers et généreux de la région, depuis plus de quarante ans.

Le brunch du YONA restaurant SIGNATURE s'apparente à une véritable expérience culinaire qui mêle **produits d'exception et inspirations venues d'ailleurs** : bar à fruits de mer composé d'huîtres, coquillages et queues de homard, tatakis et ceviches, tempuras et nems croustillants, ou encore raviolis à la truffe et noix de Saint-Jacques.

Cette générosité se prolonge dans **un spectaculaire buffet de desserts** réunissant plus de quarante créations : pâtisseries de saison, entremets signatures, glaces maison, crêpes flambées... composent **un final aussi spectaculaire que régressif**.

Dans une ambiance élégante mais décontractée, rythmée par l'effervescence du lieu, le brunch du YONA restaurant SIGNATURE est un rendez-vous où **l'on vient partager un vrai moment gourmand**.

Une parenthèse dépayssante, où, le temps d'un déjeuner, l'Alsace semble soudain très loin.





UNE VISION AVANT-GARDISTE

—
dans le paysage hôtelier et gastronomique alsacien
insufflée par le trio familial

Maxime Wucher, 4^e génération de la famille, a pris la direction générale de l'établissement en 2010 à la suite d'une carrière internationale.

Après des études d'hôtellerie à Strasbourg puis à la Hospitality Business School de Lausanne, Maxime met le cap sur l'Extrême-Orient, à Singapour, durant 6 ans.

Il parfait son expérience dans les fleurons de l'hôtellerie haut-de-gamme : Raffles, Shangri-La, Mandarin Oriental et Fullerton. Il conclut cette période par une expérience à Shanghai et un séjour au Vietnam.

Passionné de voyage, il y a puisé ses inspirations qui le guident aujourd'hui dans le développement de l'établissement familial fondé par son arrière-grand-mère et sa grand-mère.

Marie & Cyril, le tandem complice en cuisine

Passionnée par la pâtisserie depuis toute petite, **Marie Wucher-Bonnard** passait déjà tout son temps dans la cuisine du restaurant. Après des études à Strasbourg puis au sein de la très réputée Hospitality Business School de Lausanne, la jeune pâtissière intègre les rangs de Christophe Michalak à Paris avant d'entamer plusieurs expériences sur la scène internationale. D'abord à Tokyo chez Gordon Ramsay puis à Las Vegas au restaurant 3* de Joël Robuchon, c'est d'ailleurs là-bas qu'elle rencontre **Cyril Bonnard**, Chef de cuisine qui deviendra par la suite son époux.

Ensemble, ils s'envolent en 2010 à Dubaï pour l'ouverture de l'hôtel One & Only The Palm de Yannick Alléno. Le couple revient en 2013 en France pour reprendre les rênes de l'entreprise familiale à Obernai en Alsace, respectivement comme Cheffe Pâtissier et Chef des cuisines après avoir embrassé une carrière internationale auprès de Chefs renommés, offrant à Marie ce regard venu d'ailleurs qu'elle ne manque pas d'ajouter dans ses réalisations.

Né en région parisienne, Cyril Bonnard devient cuisinier grâce à ses parents. Après des études à l'école Jean Drouant à Paris, il obtient le titre de Meilleur Apprenti de France. Chef de partie au palace parisien Le Meurice, 3* Michelin, son expérience avec Yannick Alléno sera marquée par le style du Chef multi-étoilé.

Il poursuit sa route au restaurant 3* de Pierre Gagnaire à Paris, avant de s'envoler pour les États-Unis où il rencontre Marie en 2006. Ils travaillent tous deux à Las Vegas au restaurant 3* Michelin de Joël Robuchon. En 2010, ils décident de relever un nouveau défi et s'envolent pour Dubaï, à l'occasion de l'ouverture de l'hôtel One & Only The Palm par Yannick Alléno.

PLUS DE 70 ANS D'HISTOIRE

1940 Hélène Wucher est sollicitée par de jeunes gens qui tentaient de fuir l'Alsace pour ne pas être enrôlés de force dans l'armée allemande. Au total, Nénette a aidé une centaine de fugitifs à rallier le versant des Vosges demeuré français. Ses actes de bravoure exceptionnels pour une jeune fille de 18 ans lui ont valu d'être décorée de la Croix de Guerre avec Palmes, de l'Ordre National du Mérite et de la Légion d'Honneur.

1954 Après la mort brutale de son mari, Hélène concrétise son rêve d'ouvrir son établissement. Un jour de Pentecôte, la ravissante pension de 13 chambres ouvre ses portes. La maman, Marie Kuntz fait la cuisine pendant qu'Hélène accueille les clients. L'hôtel devient vite populaire par la qualité de la cuisine.

1958 Le restaurant s'agrandit et l'établissement se dote de la salle Spindler, hommage au célèbre marqueteur alsacien et d'un deuxième pavillon qui accueille 13 chambres supplémentaires.

1970 Marc Wucher, le fils d'Hélène, rejoint l'affaire. Diplômé de l'École Hôtelière de Strasbourg, il marque son arrivée en entreprenant de sérieux travaux : les deux pavillons sont réunis pour ne faire plus qu'un. L'établissement dispose alors de 8 chambres entièrement rénovées. La même année, l'hôtel est surclassé de 1 à 2 étoiles.

Marc ramène des souvenirs de ses nombreux voyages et des idées novatrices ! Il organisait alors des buffets en cuisine, lançant avant tout le monde la mode du grignotage et du mange debout.

Les années 80 L'hôtel restaurant entre dans l'ère des loisirs. Résolument décidé à évoluer avec son temps, Le Parc Hôtel Obernai s'équipe alors d'un bar et du premier espace sauna et jacuzzi, d'un bowling, d'une salle de jeux. En 1981, Marc épouse Monique, s'en suivra la naissance de leurs deux enfants, Maxime (1982) et Marie (1986).

1983 Célébration des 3 étoiles.

1985 Construction de la piscine extérieure et du pool bar.

1990 Construction de la première piscine intérieure avec espace wellness : jacuzzi, hammams, sauna & centre de remise en forme.

1996 Célébration des 4 étoiles.

1997 Marc Wucher assouvit son rêve en créant La Stub, véritable hommage à sa grand-mère.

2003 L'établissement devient Hôtel, Restaurants & Spa. Rendant visite à Maxime effectuant son compagnonnage dans de prestigieux hôtels d'Extrême-Orient, Monique et Marc découvrent une autre conception du wellness. Cette année marque ainsi la création de l'Asiane Spa avec ses portes magistrales et exceptionnelles venant du Rajasthan.

Début 2009 Le Parc Hôtel Obernai obtient le label «Authentic hotels»

2010 Maxime Wucher, 4^e génération, prend la direction de l'établissement. Diplômé des écoles hôtelières de Strasbourg et Lausanne, il entame dès la fin de son stage à l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern, une carrière en Asie au sein de grands groupes hôteliers : Mandarin Oriental, Shangri-La, Raffles. Une carrière internationale qu'il décide de mettre au profit des siens.

2011 Le Guide Michelin lui décerne sa 4^e maison rouge.

2012 Après huit mois de travaux et 1,2M€ d'investissement, Le Parc Hôtel Obernai s'agrandit avec une nouvelle salle de petit déjeuner intitulée Tomi, dédiée à l'artiste Tomi Ungerer. Des petits déjeuners basés sur le concept inédit de cuisine live y sont servis.

2013 Cette année marque le retour de Marie Wucher et Cyril Bonnard. Après un parcours international chez Joël Robuchon à Las Vegas ou encore Yannick Alleno à Dubaï, Marie Wucher et Cyril Bonnard s'installent dans les cuisines.

2015 Le Restaurant fait peau neuve avec un décor plus épuré tout en conservant son âme. Le Waydelich's bar, désormais tout de rouge vêtu, s'est également refait une beauté avec un imposant bar en corian ciselé par l'artiste éponyme.

2018 Nouveau centre de conférences de 900 m² (1 M€).

2020 Après plus de quatre années consacrées à la recherche et la définition de ce concept inédit, le Yonaguni Spa du Parc Hôtel Obernai a ouvert ses portes dans un nouvel édifice de 3 500m², à l'ombre de l'hôtel 4*. La réalisation de ce nouvel équipement exceptionnel dans le paysage hôtelier représente un investissement de plus de 12 millions d'euros, il est l'un des plus importants dans l'hôtellerie indépendante en France. Son ambition est de répondre aux attentes d'une clientèle exigeante en quête de différence et de nouveauté.

2023 La famille Wucher dévoile un spectaculaire projet de transformation et d'extension de l'hôtel pour un montant de 30 millions d'euros. Les travaux démarrent au printemps de la même année pour s'achever à l'horizon 2029.

2024 Le Yonaguni Spa se dote d'un second étage de 500m² supplémentaires pour agrémenter l'expérience de détente et de soin. L'Asiane Spa se transforme après une importante phase de travaux donnant vie à un second nouvel espace : le Yonasya Spa (2 M€). L'établissement fête ses 70 ans.

2026 Après trois années de travaux visionnaires (20 M€), l'établissement familial inaugure une nouvelle ère et dévoile sous un nouveau nom : YONA.

2027 > 2029 Transformation des bâtiments historiques pour créer de nouvelles chambres & suites ainsi qu'un restaurant (10 M€).



CHIFFRES CLÉS

Depuis l'ouverture du Yonaguni Spa en 2020, l'hôtel a doublé son effectif, passant de 50 à 120 salariés, et enregistre une progression de son CA atteignant 15 M€ (contre 4,5 M€ auparavant). Entre 2020 et 2030, c'est un investissement global de 45 M€ qui aura été consacré pour la transformation de l'établissement familial.

INFORMATIONS PRATIQUES

33 rue Mont Saint Jean F – 67210 Obernai
HÔTEL • +33 (0)3 88 95 50 08 | info@yonahotel.com
SPA • +33 (0)3 88 95 03 08 | spa@yonahotel.com
yonahotel.com [f](#) [@](#) [yonahotel](#)

- À seulement 30 minutes de Strasbourg,
- 1h45 de Paris en TGV, 2h de l'Aéroport International de Francfort ou Zurich,
- 20 minutes de l'Aéroport International Strasbourg.

YONA

CONTACT PRESSE

Sabrina Curto-Laverny

@ SABRINA@GRAND-ANGLE.COM
06 63 30 27 66

Maureen Labbaye

@ MAUREEN@GRAND-ANGLE.COM
07 67 58 55 95