



Cosy Places
BY CHARM & CHARACTER

LUXE



DOSSIER DE PRESSE 2025

Sommaire



1

INTRODUCTION

Le Domaine de la Klauss, un luxueux cocon niché en plein cœur de la Moselle

2

L'HISTOIRE DU DOMAINE

De l'Auberge au Domaine :
Une histoire de passion familiale

3

PROJETS RÉCENTS

Se réinventer sans cesse,
telle est notre ambition

4

PROJETS FUTURS

Une belle histoire qui n'a pas fini de s'écrire...

5

NOTRE DOMAINE

Entre authenticité et modernité

6

ACTIVITÉS & TOURISME

Une halte idéale pour découvrir
la Moselle et ses trésors cachés



Le Domaine de la Klauss,

UN LUXUEUX
COCON NICHÉ
EN PLEIN CŒUR
DE LA MOSELLE



Véritable havre de paix, le Domaine de la Klauss est situé au cœur du pays des Trois Frontières (France, Allemagne, Luxembourg) et aux portes d'une réserve naturelle entourée des sept collines de Montenach en Moselle (57). Son emplacement privilégié au cœur de la nature verdoyante de la Lorraine permet à ses clients de s'immerger dans un cadre préservé, propice au repos et à la détente, à moins de 2h de la capitale française en TGV.

Inauguré en 2016, il rejoint en 2019 la prestigieuse association des Relais & Châteaux et en 2020 a obtenu, sa 5^e étoile. Depuis, l'hôtel-spa enchaîne les extensions et les nouveautés : construction et extension de la piscine extérieure, accompagnée d'un bar et jacuzzi extérieur, nouvelle cuisine pour le K, ouverture du restaurant « Le Komptoir ».

En mars 2024, le Domaine de la Klauss et son équipe ont été heureux et fiers de recevoir, le 18 mars 2024, la première étoile MICHELIN décernée au restaurant le K, le restaurant gastronomique du Domaine, dont l'équipe est emmenée par le Chef Benoit Potdevin. Quelques semaines après, Mathilde et Alexandre Keff, accompagnés de leurs équipes, étaient honorés par l'attribution d'une Clef MICHELIN pour l'hôtel, la seule de Lorraine en 2024 ! En 2025, ces distinctions ont été fièrement renouvelées, témoignant de la régularité et de l'excellence du Domaine de la Klauss.

Il est vrai que le succès du Domaine de la Klauss, qui offre une vie de château dans un luxe décontracté, est éclatant, affichant un taux d'occupation de 95%.

Investissant, 7 millions d'euros, durant les 10 dernières années, Alexandre Keff, chef d'entreprise visionnaire, personnalise 28 suites et chambres, déploie un Spa de 800 m², avec la marque Gemology, ainsi que deux restaurants au sein du Domaine. Pour le plus grand plaisir de ses hôtes, il propose une palette culinaire variée, Le K, restaurant gastronomique, le Komptoir, restaurant bistrannique, et l'Auberge de la Klauss, juste voisine.

Primé « Hôtel de l'année » par Gilles Pudlowski en 2017, le Domaine de la Klauss a aussi remporté deux « Villégiature Awards », l'un en 2018 « prix de l'Audace » et le second en 2022 « prix du Meilleur bar d'hôtel 2022 ». Ces awards récompensent les plus beaux hôtels d'Europe, d'Afrique du Moyen-Orient et d'Asie avec un jury composé de grands journalistes de la presse mondiale.

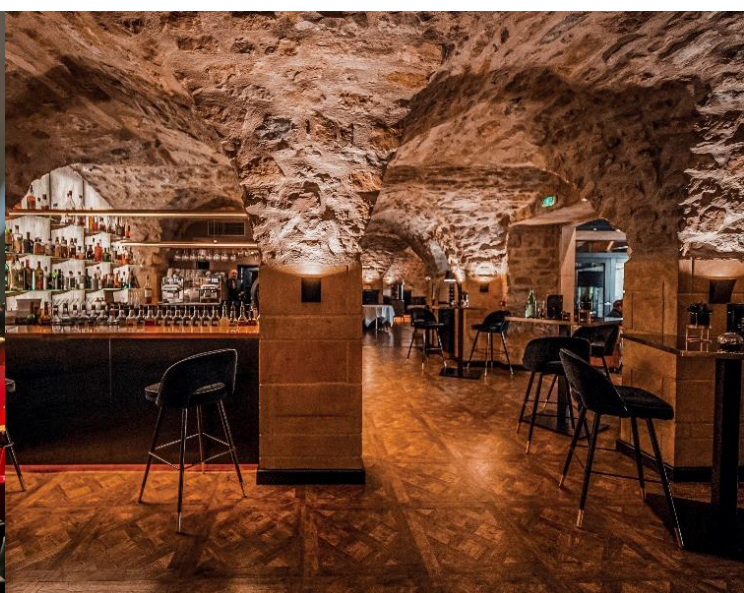
Ces prix avaient été remis par Nelson Monfort qui est devenu depuis, le parrain de cœur de l'établissement.

Dans le même temps, le Domaine de la Klauss a obtenu deux labels : « Authentic Hotels & Cruises » et « Cosy Places Luxe ».

« J'ai beaucoup d'admiration et de respect pour le travail et le parcours d'Alexandre. Je suis le parrain de cœur uniquement par amitié. C'est une très belle réussite hôtelière et surtout humaine. Alexandre fait preuve d'une grande générosité, d'une belle intelligence et d'un courage certain ».



Benoit POTDEVIN et Alexandre KEFF à la cérémonie de remise des étoiles MICHELIN 2024



Prix Villégiature Awards 2022 « Meilleur bar d'hôtel du monde »

DE L'AUBERGE AU DOMAINE : UNE HISTOIRE DE PASSION FAMILIALE

Au cœur du pays mosellan, une famille a bâti son histoire, celle des Keff, présente à Montenach depuis le 19^{ième} siècle. L'histoire a commencé lors de la création de l'Auberge de la Klauss par les grands-parents de Charles Keff, et continue de s'écrire aujourd'hui grâce au Domaine de la Klauss.

Dans la famille Keff, c'est le goût pour le travail, l'amour des belles et bonnes choses, la passion de l'excellence au service de l'hospitalité, ainsi qu'un fort attachement à la région qui se sont transmis de génération en génération.



*Alexandre et son père Charles KEFF
Lors de la construction de l'hôtel*

C'est ainsi qu'Alexandre, l'aîné de la famille et pilote de ligne dans l'armée de l'air, a attrapé très jeune le virus de l'entreprise.

En 2009, il avait un rêve : celui de créer un hôtel-Spa à Montenach, en pleine nature, complémentaire avec l'Auberge de la Klauss, devenue, au fil du temps une institution réputée, tenue depuis 1970 par son père Charles et son frère Frédéric en cuisine.



Depuis 2013, Alexandre Keff conjugait ses heures de vols avec la construction de son hôtel.

Alexandre Keff a bâti un véritable château du XXI^e siècle en pierres de taille, avec l'aide de son père et de l'architecte Philippe Blaise.

L'idée était d'ériger un hôtel permettant d'accueillir la clientèle de l'Auberge paternelle, qui met à l'honneur la tradition culinaire lorraine, grâce aux produits issus de ses propres élevages de canards et de porcs. La création d'une cave adjacente dans les années 1980, rassemblant 60 000 bouteilles de vins français d'exception a largement contribué à la notoriété de l'Auberge. À moins que cela ne soit les spécialités à emporter, tel le foie gras, les jambons de sanglier, les fuseaux lorrains et saucissons, les terrines (porc, canard, sanglier, chevreuil) sans oublier une collection rare d'Armagnacs millésimée.

«J'ai dessiné les plans en m'inspirant de l'hôtel 1898 à Barcelone. La nature nous a offert les matériaux nécessaires, de la pierre de Monténach façonnée pour les façades et les parois intérieures, aux sélénites utilisés pour fabriquer les luminaires du Spa»



*Piscine sensorielle,
chauffée à 34 °C*

*Les maîtres de maison, Mathilde et
Alexandre KEFF devant le Domaine
de la Klauss*

*L'Auberge de la Klauss,
à 50 mètres du Domaine*

Aujourd'hui, les deux frères et le père œuvrent de concert, avec leurs épouses, pour offrir des prestations complémentaires aux visiteurs de la Klauss. Un séjour permet de bénéficier des prestations d'un hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux, d'une cuisine du terroir à l'Auberge, d'une table gastronomique ou bistronomique au Domaine, et d'un moment de détente dans un Spa de toute beauté.

Ainsi, le Domaine de la Klauss est bien plus qu'un simple hôtel, c'est un lieu où tradition et modernité se mêlent pour offrir une expérience unique à ses hôtes. Outre les installations luxueuses et les services haut de gamme, le Domaine propose également des activités en lien avec la nature environnante permettant aux visiteurs de découvrir les trésors cachés de la région Moselle. En quête de relaxation ou d'aventure ? Le Domaine de la Klauss saura répondre à toutes les attentes pour une expérience inoubliable !

SE RÉINVENTER SANS CESSE, TELE EST NOTRE AMBITION

C'est ainsi qu'à l'automne 2020, le Domaine a entrepris la construction d'un splendide Haras abritant des chevaux de pure race espagnole (cf. page 13).

Ouvert depuis 2022, le Komptoir, nouvelle table bistrornique du Domaine, a quant à lui été pensé pour offrir une cuisine plus conviviale.

Pour la cuisine, Alexandre Keff a fait appel à Lucien Keff son cousin et ancien chef de « La Lorraine » à Zoufftgen (57).

Ce jeune et talentueux chef s'est donné le défi de proposer une cuisine gourmande, à la fois savoureuse et généreuse, dans une ambiance chaleureuse.

Ici, les produits du terroir sont à l'honneur et les plats sont préparés avec simplicité et audace.



*Le tempérament audacieux
du maître des lieux,
Alexandre Keff, soutenu par
son épouse, Mathilde,
et ses équipes, fait que
chaque année apporte son lot
de nouveautés ou de surprises !*

Fin 2022 la nouvelle cuisine du K a été inaugurée. Celle-ci offre une vue imprenable sur une salle de restauration lumineuse, avec son superbe lustre en cristal de Trévisé. Désormais, les clients peuvent observer les cuisiniers à l'œuvre ou choisir leur vin dans la nouvelle cave à vin du Domaine, tout en étant conseillé par un sommelier.

Enfin, en 2023, le Domaine de la Klauss a annoncé l'ouverture du Klauss Beach Club et de sa toute nouvelle piscine extérieure pour la saison d'été, et en hiver c'est le village d'igloos qui s'impose sur la terrasse (plus d'informations page 11)



PROJETS FUTURS

Une belle histoire qui n'a pas fini de s'écrire ...

L'histoire du Domaine de la Klauss est une réelle aventure ayant commencé avec une idée et un rêve. Celle-ci se poursuit aujourd'hui grâce à l'énergie débordante et la passion pour l'innovation des propriétaires des lieux, qui se targuent d'être ambitieux pour repousser sans cesse les limites (et les murs) du Domaine de la Klauss. Leur objectif : offrir à leurs hôtes une expérience inoubliable et des moments d'évasion incomparables dans un lieu exceptionnel, à nul autre pareil.

Inspiré de tous ses voyages à travers le monde et soutenu par son épouse, Alexandre Keff mène un travail de grande envergure pour enrichir l'expérience de ses convives.

De nombreux projets ambitieux se préparent pour l'avenir, qui viendront s'ajouter aux prestations déjà existantes :



Afin d'agréments l'offre de bien-être actuelle, le Domaine de la Klauss poursuit son ambition d'offrir une expérience sensorielle unique à ses hôtes en agrandissant son spa. D'une superficie actuelle de 800 m², celui-ci passera à 3 000 m² pour répondre à la demande croissante des visiteurs en matière de bien-être et de relaxation, en plein cœur de la nature.

Et comme au Domaine de la Klauss on voit toujours plus grand, l'extension du spa sera accompagnée par l'ajout d'une nouvelle aile qui comprendra dix nouvelles suites.



ENTRE AUTHENTICITÉ & MODERNITÉ

Un univers raffiné et intimiste ...

Les chambres et suites avec leurs murs de pierre et leur décoration sont de véritables cocons, invitant à la détente, au romantisme et à des instants d'exception. Les salles de bain aux courbes contemporaines contribuent à diffuser cette atmosphère de sérénité.

Le Domaine de la Klauss met en scène 28 chambres, dont 6 Junior Suites, 3 Suites, 2 Top Suites et 1 Suite panoramique. Chaque suite à une histoire et une personnalité bien distincte au travers de la décoration, soigneusement choisie par les maîtres de maison, Alexandre et Mathilde Keff. Chacune est personnalisée et porte le prénom d'un des membres de la famille Keff.



La suite panoramique Simone est la suite iconique. Nichée au sommet de la tour, spacieuse de ses 80 m², elle offre un luxe charmant de toute beauté avec la baignoire balnéo ronde d'1,80m de diamètre au pied du lit, une terrasse avec une vue imprenable à 270 degrés sur les collines de Montenach.

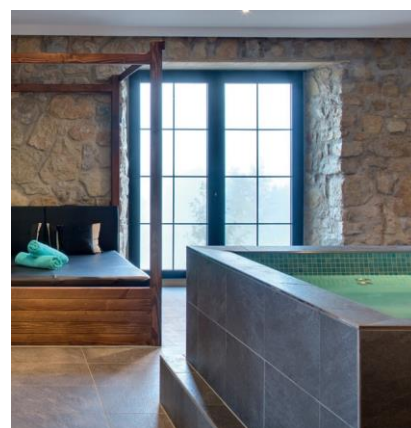
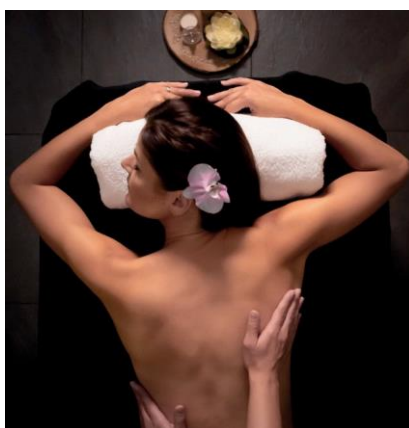
*Cette suite à une prestation exclusive :
se faire servir un dîner gastronomique
en chambre sous la houlette
du maître d'hôtel.*



Les Top Suites Louis-Alexandre et Top Suite Brigitte sont élégantes, raffinées et décorées dans des camaïeux de beige. Les Suites Frédéric et Joseph sont aménagés dans les combles avec poutres apparentes. La Suite Valérie est pleine de charme et de poésie, la Junior Suite Thomas marie la douceur du beige et la sérénité du bleu, la Junior Suite Alexandre est chic et sophistiquée, la Junior Suite Georges se pare d'un magenta vibrant et d'un taupe raffiné, invitant à l'évasion. La Junior Suite Charles rend hommage au papa, la Junior Suite Suzanne, aux douces tonalités de rose, évoque l'esprit boudoir, la Junior Suite Philippe déploie ses belles tenues au style Hermès, et la Chambre supérieure avec balcon, permet de contempler l'Auberge voisine depuis son balcon.

*Comme une invitation
à l'évasion et au bien-être, le Spa
du Domaine de la Klauss vaut à lui
seul le séjour. Niché dans un cadre
naturel enchanteur en Lorraine,
le Spa Gemology est un véritable
havre de paix, où règnent le calme
et la sérénité.*

Se déployant sur 800 m², les espaces du Spa sont spacieux et lumineux, offrant une atmosphère relaxante et apaisante.



LES INSTALLATIONS INTERIEURES

En franchissant les portes du Spa, vous serez transporté dans un univers comprenant cinq salles de soins, dont deux doubles et une équipée d'une balnéo privative. La piscine sensorielle, majestueuse sous des voûtes en pierres de taille, est chauffée à 34°C. Vous pourrez également profiter du jacuzzi, du sauna, du hammam, de la douche finlandaise, de la fontaine à glace ou encore des lits balinaï. Ces installations permettent de prolonger les bienfaits des soins, en offrant une détente musculaire et une relaxation profonde. Avec la salle de fitness, et les transats sur la terrasse, le moment de détente est ultime.

SPA GEMOLOGY

Alexandre Keff a porté une grande réflexion sur le Spa, en étroite collaboration avec Chrystelle LANNOY, créatrice de la marque Gemology. « Le concept de Gemology est fondé sur les pierres précieuses et semi-précieuses, en corrélation avec les pierres de taille choisies pour sa construction. Ces matériaux nobles entrent en résonance les uns avec les autres ». Chrystelle LANNOY a testé les vertus cosmétiques de 20 minéraux.

C'est au cœur de ces minéraux, à l'abri de toutes les pollutions, que se concentrent naturellement les oligo-éléments. Une famille de soins aux spécificités uniques, sans parabène, sans propylène glycol ou alcool (éthanol), a été créée pour le Domaine de la Klauss. Le modelage « Signature Domaine de la Klauss » et le soin « Minéral et vigne » ont été spécialement conçus, associant sels minéraux de Rubis, Saphir et Péridot, et poudre de pépins de raisin.

RITUEL « AUDACE »

Chrystelle LANNOY a souhaité offrir plus récemment un soin signature légitime qui s'adapterait parfaitement au tempérament audacieux du maître des lieux et de la famille Keff. Le rituel Audace offre des sensations inédites et un concept de soins exclusifs, c'est une création unique et un rituel exclusif pour le Domaine de la Klauss, associant soin du corps et du visage. L'audace est illustrée par le Rubis, pierre symbolique de ce trait de caractère, lié à un rituel de soin qui allie les textures pour des sensations inédites. L'audace du Rubis est associée à la tendresse de la Perle Blanche et de l'Ambre Bleue pour un soin voluptueux et généreux.

Côté été

Quand le printemps commence à nous apporter de beaux rayons de soleil, le Domaine de la Klauss ouvre son Klauss Beach Club et sa toute nouvelle piscine extérieure, offrant à ses clients une expérience de détente et une ambiance estivale.

Avec ses dimensions généreuses de 20 mètres de long, 9 mètres de large et une profondeur de 1,50 mètre, cette vaste et sublime piscine miroir arbore un design élégant en pierres majestueuses de Bali et en granit volcanique, l'endroit idéal pour se détendre et profiter des plaisirs de la belle saison. Le débordement d'eau se déverse vers une majestueuse allée en contrebas bordée de cyprès Toscan, desservant la carrière de dressage des chevaux espagnols du Domaine.

L'ensemble est magnifié par une sublime vue sur la réserve naturelle de Montenach et sa belle forêt qui nous fait face depuis la piscine.

Rajoutez à cela une nouvelle terrasse en bois aménagée de lits dispersés au milieu d'un jardin végétal de citronniers et d'oliviers. Une terrasse pavée de 500 m2, agrémentée d'une fontaine centrale en pierre, est entourée d'oliviers, offrant un cadre enchanteur.

De plus, pour agrémenter l'expérience de ses convives, Alexandre a imaginé un wet-bar, intégré à la piscine. Une équipe de barmans et barmaids passionnés se fera un plaisir de concocter des cocktails sur mesure, à partir d'une sélection minutieuse de spiritueux de qualité et de produits frais et locaux à déguster les pieds dans l'eau.



Côté hiver

La nouveauté de 2023, insolite et féérique au Spa du Domaine, fut l'installation d'un village d'igloos.

Ces 6 igloos sont 6 bulles d'évasion en pleine nature ! Pour se détendre en toute sérénité, ils sont installés sur la terrasse à côté de la piscine. Ils sont de véritables refuges pour se reposer au coin du feu sur un moelleux plaid en fausse fourrure, le tout en contemplant une vue panoramique sur la merveilleuse nature de la réserve classée de Montenach ! Ils sont un espace de repos privatif incomparable du SPA.

Le jacuzzi extérieur reste quant à lui accessible été comme hiver !

Que ce soit en été pour quelques brasses rafraîchissantes ou en hiver pour se prélasser au coin du feu, la terrasse extérieure du Domaine de la Klauss offre un espace de bien-être parfaitement aménagé pour satisfaire les envies de tous.



LE K, LE GASTRONOMIQUE CHIC & AUTHENTIQUE



Le K, restaurant gastronomique, est le fleuron de l'établissement. Niché dans une salle voûtée au décor épuré et chic, il offre une vue imprenable sur les collines verdoyantes de la Moselle. Depuis janvier 2017, le chef Benoit Potdevin, fier de ses racines, signe une carte à la fois moderne, légère et raffinée tout en mettant à l'honneur le terroir lorrain, avec des produits issus des élevages familiaux de canards et de cochons.

Formé notamment au Magasin aux Vivres à Metz (1* MICHELIN), au Château d'Adoménil à Lunéville (1* MICHELIN), il décroche son premier poste de second au restaurant le Phare à Valras, puis devient Chef de cuisine au Bistrot d'Hervé à Agde, rejoint le restaurant Alexandre à Garon (2* MICHELIN), avant de revenir sur ses terres au poste de sous-chef au restaurant le Magasin aux Vivres chez Christophe Dufossé. En 2017, il fait l'ouverture et signe la carte du restaurant le K au Domaine



MENU SIGNATURE - 160€

Tourteau / Caviar Français

Pattes et pinces de tourteaux rafraîchies au vinaigre de Calamansi de M. Montegottero, pulpe de fenouil de la ferme de Domangeville et crème battue au yuzu, écume de fenouil, présentation de nos différents Caviar Français

Concombre / Fenschta

Pétales de concombres relevées d'un condiment piment d'Espelette, crémeux de Fenschta de la ferme de Neufchef dans l'idée d'une salade grecque

Omble / Celtuce

Omble chevalier en cuisson douce,
Celtuce de la ferme de Domangeville au naturel,
Condiment acidulé au vinaigre de sureau,
Beurre blanc

Boeuf / Pomme de terre

Plein coeur de paleron de boeuf black Angus fumé aux sarments de vigne de mon ami François,
Compressé de pomme de terre parfumé à la cecina de boeuf,
Jus corsé et condiment dans l'esprit d'une béarnaise

Fromages / Condiments

Dégustation de notre chariot de fromages de Cathy et Roland de la Ferme des Grands Vents à Kirsch-les-Sierck, condiments de mon amie Catherine Manoël

Première note sucrée

Rhubarbe / Vanille

Rhubarbe confite au naturelle, crémeux à la Vanille de Tahaa,
Reduction de rhubarbe rafraîchie à l'hibiscus,
Eclats de meringue, sorbet rhubarbe



Le restaurant propose un menu Expression composé de 4 plats, un menu Signature de 6 plats ainsi qu'un menu Collection Maraîchère de 6 plats.

Le K est ouvert de 19h00 à 21h00 tous les soirs du lundi au samedi.



LA CAVE DU DOMAINE DE LA KLAUSS

Création de la Cave du Domaine de la Klauss

En 2022, le Domaine de la Klauss a dévoilé un nouveau trésor au sein de ses murs historiques :

Une cave à vins raffinée nichée sous les voûtes en pierre naturelle de l'espace de réception jouxtant le restaurant gastronomique Le K. Intégrée harmonieusement à l'architecture du domaine, cette espace intimiste incarne l'élégance intemporelle et l'authenticité qui sont les marques de fabrique du Domaine.

Baignée d'un éclairage doux et ornée de matériaux nobles, la cave invite les visiteurs à découvrir une sélection soigneusement choisie de vins d'exception. Depuis le restaurant Le K, les convives peuvent apercevoir ce sanctuaire des saveurs à travers une grande baie vitrée.

La création de cette cave reflète l'engagement constant du Domaine à enrichir l'expérience des hôtes. Chaque nouvel espace est conçu avec un sens du but et de l'excellence, offrant des moments inoubliables dans une atmosphère où raffinement et authenticité sont en parfaite harmonie.



Ateliers de dégustation

Le Domaine de la Klauss propose une expérience de dégustation de vins véritablement distinctive dans le cadre élégant de sa cave.

Animés par nos sommelières experts, les participants sont guidés à travers des dégustations thématiques mettant en valeur des millésimes rares et des crus d'exception. Chaque atelier constitue un voyage sensoriel à travers les régions viticoles emblématiques, conçu pour éveiller les sens et approfondir la connaissance du vin.

Le programme suit un rythme saisonnier, avec des thèmes tels que le Pinot Noir, le Beaujolais ou les vins rosés. Les dégustations ont lieu le premier samedi de chaque mois, de 16h30 à 18h30, en petit groupe limité à 12 participants, garantissant une expérience personnalisée et intimiste.

Conservés dans des conditions optimales de température et d'humidité, les vins sont présentés dans un cadre qui célèbre à la fois tradition et excellence, offrant un moment suspendu dans le temps, aussi enrichissant que convivial.



CONVIVIALITÉ ET GOURMANDISE DANS L'ASSIETTE : LE KOMPTOIR, RESTAURANT BISTRONOMIQUE DU DOMAINE !



MENU LE KOMPTOIR

Nos Tapas

Tarte flambée truffée (crème truffée, oignons, lardons, comté)
Croustillant de gambas au basilic
Os à moelle croque au sel
Burrata, tomates cerises, basilic

Nos planches

Planche de charcuteries
Planche de fromages de la ferme des Grands Vents à Kirsch-Les-Sierck
Planche mixte
Planche de Pata Negra (100gr)

Nos entrées et petits plats à partager

Terrine de Foie gras Maison, cerises, Shiso pourpre et gelée au vin de Rhubarbe
Méli-mélo melon concombre et feta à la menthe
Tataki de boeuf, roquette, parmesan, vinaigrette truffée
Salade "Paysanne" :
lardons, oeufs durs, croustons et pommes de terre
Salade César :
suprême de poulet rôti au feu de bois
(croûtons, anchois, oeuf, volaille)
Croque légumes grillés, fiore di latte, basilic, mesclun

Nos plats au four à bois

Côte de bœuf 1 Kg, frites fraîches/ salade
Fumée à la demande, sauce béarnaise maison (pour deux personnes)
Brochette de poulet rôtie au zaatar et tzatziki
Poulpe rôti au feu de bois, pommes de terre amandine, condiment vert et poivrons goutte
Tartare de boeuf coupé au couteau, roquette, confit de jaune d'oeuf
Dos de daurade sébaste rôtie en feuille de figuier, sauce vierge de tomates, riz parfumé

Nos desserts

Baba à la mirabelle de Lorraine, crème chantilly vanillée
Ile flottante traditionnelle, pistaches et caramel au beurre salé
Douceur de pêche, fraîcheur basilic et romarin croquant
100% chocolat noir 66% caraïbe

Dernier venu de la constellation de la famille Keff, Le Komptoir est le restaurant bistronomique du Domaine de la Klauss, porté par la cuisine bistronomique de Lucien Keff. Ancien Chef de « La Lorraine », Lucien Keff a suivi les cours du lycée hôtelier de Metz, pour parfaire sa formation auprès de grandes maisons telles que Marc Veyrat à Megève et à Veyrier, ou Alain Ducasse à Monte-Carlo (3 étoiles au Guide MICHELIN). Il s'est ensuite rapproché de la Lorraine pendant ses deux années à Luxembourg, à la « Table des Guillou », auprès de Pierrick Guillou, 2 étoiles au Guide MICHELIN. Ce chemin vers l'excellence se poursuit lorsqu'il intègre la cuisine de « La Lorraine » en 2006, lorsque père et fils obtiennent 1 étoile au Guide MICHELIN.

Avec l'ouverture du Komptoir, le chef s'est donné le défi de proposer de la convivialité autour de l'assiette. Pour y parvenir, de nombreux plats y sont cuits dans un four à bois, et la carte propose de merveilleux tapas à la française, des plats à partager, ou encore des côtes de bœuf ou du poisson.

Le Komptoir est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30 et les vendredis, samedis et dimanches de 19h00 à 22h00.



UNE EXPÉRIENCE ÉQUESTRE HORS DU COMMUN AU HARAS DU DOMAINE DE LA KLAUSS

Le Haras du Domaine de la Klauss est un lieu enchanteur où la passion pour les chevaux rencontre l'élégance et l'excellence. Créé et imaginé en 2020 par les maîtres de maison, ce Haras offre aux visiteurs la possibilité de découvrir la beauté de ces chevaux, réputés pour leur élégance naturelle et leurs allures gracieuses.

Les chevaux Tempranillo, Galeon, Mexicano, Lancelot, Oceano et Salto accueillent leurs visiteurs au pas espagnol, piaffant avec grâce ou les saluant lors d'une révérence.

Ce Haras est l'occasion pour les amoureux de l'équitation de profiter d'inoubliables balades en forêt ou de parfaire leurs compétences lors d'un cours de dressage, tandis que les débutants pourront découvrir l'éthologie et la relation unique qui lie l'homme et le cheval.

Le Haras du Domaine de la Klauss n'est pas seulement un lieu dédié à l'équitation, mais aussi au développement personnel grâce à la méthode innovante de l'équicoaching. Celle-ci permet d'améliorer la confiance en soi, la gestion du stress ou l'estime de soi au travers d'activités ludiques avec les chevaux, offrant ainsi une expérience inoubliable et riche en émotions.



*Le Haras du Domaine de la Klauss, un lieu idéal
pour les amoureux de la nature et des animaux !*

FARNIENTE AU SOLEIL ET AMBIANCE FESTIVE

Sacré « Meilleur Bar d'hôtel du monde » en 2022 par les « Villégiature Awards », le Domaine de la Klauss accueille ses convives dans son salon bar cosy, pour un moment de pur plaisir gustatif.

Au sein du bar, barmains et barmen y concoctent de délicieux cocktails. La carte du Komptoir est également servie au bar en journée et les vendredis, samedis et dimanches soir, l'occasion de déguster les savoureux plats élaborés par le Chef Lucien Keff !



Tous les week-ends, le bar propose des soirées musicales live : piano bar et jazz, qui viennent par faire cette expérience conviviale et détendue.



Le Domaine de la Klauss est également un lieu d'exception permettant d'allier travail, bien-être et plaisir pour réussir les événements professionnels !

Comité de direction, formation ou team-building, le Domaine de la Klauss remotivera vos collaborateurs pour de bon !



Pour profiter au maximum des journées ensoleillées, le Domaine de la Klauss met à la disposition de ses convives une vaste terrasse, située à l'arrière de la bâtisse. Cette dernière offre une vue imprenable sur une vallée verdoyante, accompagnée du spectacle ponctuel des montgolfières.

Et pour une expérience de relaxation réussie, des planches de charcuterie savoureuses, des fromages des élevages locaux ainsi qu'une grande variété de vins et de cocktails sont proposés.



AUBERGE DE LA KLAUSS, UN HÉRITAGE DE FAMILLE, DE TERROIR ET D'HOSPITALITÉ

Fondée en 1869 par Nicolas Keff et son épouse Marie, l'Auberge de la Klauss se dresse comme un témoignage vivant du lien profond qui unit la famille Keff à la région lorraine. Ce qui n'était à l'origine qu'une modeste auberge rurale s'est transformé, au fil des générations, en une véritable institution culinaire, reconnue pour son authenticité, son atmosphère chaleureuse et son attachement indéfectible aux produits du terroir.

Ranimée dans les années 1970 par Charles Keff, l'Auberge a progressivement évolué d'un simple bistrot de village en un restaurant réputé. Avec des ingrédients provenant directement de la ferme familiale, canard, porc et charcuteries artisanales, l'Auberge rend hommage aux traditions de la cuisine lorraine tout en offrant une expérience véritablement « de la ferme à la table ».



Rustique mais raffiné, le cadre reflète les valeurs qui guident la famille Keff depuis plus de 150 ans : savoir-faire, simplicité et profond respect du terroir. Aujourd'hui, l'histoire se poursuit avec Frédéric Keff, chef et agriculteur, qui perpétue cet héritage avec passion et précision. Chaque détail, du décor aux assiettes, incarne l'esprit de convivialité et d'excellence qui fait la signature de l'Auberge de la Klauss.



LA CAVE DE LA KLAUSS, UN TRÉSOR CACHÉ SOUS LES COLLINES DE LORRAINE

Nichée entre l'Auberge et le Domaine, la Cave de la Klauss est un espace souterrain remarquable imaginé et réalisé par Charles Keff au début des années 2000. Conçue à la fois comme un temple de la viticulture française et une vitrine de la gastronomie locale, cette cave voûtée de 300 mètres de long a été taillée dans le noble Jaumont, une pierre calcaire dorée typique de la région lorraine.

Bien plus qu'un simple lieu de stockage de vins, la cave abrite également un espace de maturation pour les jambons, fromages et produits gastronomiques issus de la ferme du domaine. Enrichie en 2010 d'une cheminée, d'un fumoir et d'une galerie supplémentaire pour l'affinage des charcuteries, la cave offre un espace de dégustation à l'atmosphère unique, où raffinement et authenticité rustique se rencontrent.

Avec plus de 80 000 bouteilles de vins français soigneusement sélectionnés et une rare collection d'Armagnacs millésimés datant de 1875, la Cave de la Klauss célèbre les plus beaux terroirs de France. Les dégustations se déroulent dans une salle voûtée intime, où les convives peuvent même assister au spectaculaire sabrage d'une bouteille, un rituel qui reflète l'esprit audacieux et festif de la cave. Où les convives peuvent même assister au spectaculaire sabrage d'une bouteille, un rituel qui incarne l'esprit audacieux et festif de la cave.

Bien plus qu'une simple cave, elle constitue une destination gastronomique à part entière, une immersion sensorielle dans le riche patrimoine culinaire et œnologique de Lorraine.



LA FERME DE LA KLAUSS, L'AUTHENTICITÉ AU CŒUR DU TERROIR

Surplombant les collines de Klausberg, la ferme familiale de la Klauss s'étend sur 10 hectares de prairies entourant l'Auberge et le Domaine de la Klauss. Chaque année, près de 8 000 canards, volailles et cochons noirs y sont élevés en semi-liberté et nourris avec des céréales cultivées sur le domaine.

Du foie gras à la bière artisanale Pils de Montenach, chaque produit reflète un engagement profond envers la tradition, la durabilité et la qualité gustative, constituant une véritable expression vivante du terroir lorrain.



UNE HALTE IDÉALE POUR DÉCOUVRIR LA MOSELLE ET SES TRÉSORS CACHÉS



Idéalement positionné, le Domaine de la Klauss se situe aux portes de plusieurs frontières européennes. Il est ainsi possible de visiter trois pays en une journée, grâce à la proximité immédiate du Luxembourg avec le village de Schengen, et l'Allemagne avec ses célèbres boucles de la Saar !

Tout est fait pour faciliter les déplacements et faire profiter sans limite de tout ce que ce joli territoire a à offrir : des axes de communications et de transports facilement accessibles et bien desservis, Paris est à moins de 2 heures en TGV et trois aéroports (Metz-Nancy, Luxembourg et Saarbrücken) se situent à proximité !

Point de départ idéal, le Domaine de la Klauss invite à découvrir la Moselle sous toutes ses facettes : seul, en famille ou en amoureux, les aventures ne manquent pas !

Contact presse

Apollonia Forlani - Attachée de Presse
Bureau de Presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris
apollonia@pascalavenot.fr
06.51.17.69.82

Domaine de la Klauss
2 impasse du Klaussberg, 57480 Montenach
www.domainedelaklauss.com
Site internet : www.domainedelaklauss.com

AUX ALENTOURS DU DOMAINE DE LA KLAUSS

Patrimoine historique

Château des Ducs de Lorraine (F)
Château de Malbrouck (F)
Citadelle de Rodemack (F)
Ouvrages de la Ligne Maginot (F)
Fort de Guentrange (F)

Patrimoine naturel

La Maison de la Nature (F)
Le sentier des cimes de la boucle
de la Sarre (A)

Oenologie

Domaine du Mur de Cloître (F)
Domaine de Stromberg (F)
Domaine Sontag (F)
Domaine de Vinsmoselle (L)
Sentier des vins de la Sarre (A)