



Logis lance son guide « L'Exception Logis » et dévoile ses meilleures tables 2019



Logis, qui annonçait en juin dernier le lancement de sa nouvelle marque haut de gamme « L'Exception Logis », dévoilait le 4 décembre dernier son guide dédié réunissant les hôtels Logis d'Exception, les Tables d'Exception et Tables Distinguées ainsi que les Spas d'Exception.

www.lechef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

« *L'Exception Logis fédère des lieux hors du commun, riches d'histoires singulières, incarnés par des propriétaires et Chefs dévoués et passionnés qui ont à cœur de transmettre leur art, vecteur d'émotions fortes et authentiques* », expliquait Karim Soleilhavoup, directeur général des Logis.

Si un hôtel Logis d'Exception se caractérise par son élégance, son raffinement, un savoir-recevoir généreux et un environnement privilégié, l'expérience culinaire est également valorisée à travers Les Tables d'Exception (2 et 3 étoiles Michelin ou 4 et 5 Toques Gault&Millau), Les Tables Distinguées (1 étoile ou 3 Toques) et des pépites sélectionnées par un jury sous le haut patronage du MOF et chef triplement étoilé Gilles Goujon.

En 2019, Logis récompense ainsi 71 chefs en Europe en tant que « Table Distinguée » et 1 chef « Table d'Exception ». « *Les distinctions Table Distinguée et Table d'Exception permettent à Logis de valoriser ses tables les plus prestigieuses* », déclarait Fabrice Galland, Président des Logis. « *Elle récompense ainsi des talents nichés au cœur des terroirs qui mettent en avant un savoir-faire unique, avec passion, envie et respect* ».

www.logishotels.com