

Anatura : l'hôtel 4 étoiles dévoile sa nature



Le nouvel hôtel-restaurant Anatura a ouvert ses portes au nord du Luxembourg. Planté au bord des lacs de Weiswampach, cet établissement de 90 chambres et suites s'intègre dans son environnement naturel tout en conservant le standing d'un 4 étoiles supérieures. Découvrez les ambitions de Jordane Lamy, administrateur-délégué de Lamy Group, pour ce complexe qui a mobilisé 50 millions d'euros d'investissements.

Il a surgi à la sortie de Weiswampach, au nord du Luxembourg. Un virage serré, une route goudronnée menant à des parkings et soudain, l'émerveillement : blotti entre deux lacs, en contrebas d'un massif forestier, le bâtiment dévoile ses lignes horizontales qui s'étirent sur une bande de terre auparavant dévolue à un barrage. Une certitude, le bien-nommé **Anatura** ne dénature pas ce site d'une beauté singulière. C'est même tout le contraire. Ce nouvel hôtel-restaurant le sublime.

Un positionnement stratégique

Cette première impression se renforce en approchant de l'entrée principale. D'ici quelques semaines, plantations et cascades d'eau réservent un accueil apaisant aux visiteurs. Un mur végétalisé habille déjà le lobby. C'est là que nous attend Jordane Lamy, [administrateur-délégué de Lamy Group](#), groupe familial belge actif dans la construction, la promotion immobilière et le tourisme.

Son regard plonge dans l'une des immenses baies vitrées qui donne sur les lacs. Toujours sous le charme de ce panorama, même après plus de trois ans de travaux, l'entrepreneur dévoile les principaux atouts de cette implantation à **50 millions d'euros** : « *Le premier, c'est bien entendu la qualité environnementale du site. Et le second, son positionnement géographique. Nous sommes à proximité de l'Allemagne, de la Belgique et pas si loin des Pays-Bas, d'où les voyageurs sont très friands de courts séjours axés sur le dépaysement, la nature et le bien-être.* » Soit tout ce qui constitue l'ADN de cet hôtel.



Un hôtel à son image : Jordane Lamy, fils du fondateur du groupe éponyme, nourrit de grandes ambitions dans le nord du pays (crédit : Laurent Antonelli/agence Blitz).

Un hébergement haut de gamme

Ce complexe dispose d'une capacité hôtelière de **90 chambres et suites**. Toutes sont dotées de grandes baies vitrées et de terrasses privées : « *Cela renvoie beaucoup de clarté et de luminosité naturelle* », décrit celui qui pilote, avec son frère, le groupe fondé par son père. Point fort de ces chambres, leur superficie qui débute à 32 m², soit une dimension supérieure aux standards de l'hôtellerie. Le mobilier, moderne et épuré, épouse la philosophie des lieux, « *positionné sur un créneau haut de gamme sans être dans l'excès.* » Anatura ne cherche pas le « tape à l'œil », insiste Jordane Lamy, mais plutôt à procurer une sensation de bien-être à ses clients.

Un top chef belge en cuisine

Un joli coup médiatique et gustatif... En cuisine, l'hôtel s'est offert les services d'un consultant de premier ordre en la personne d'**Yves Mattagne**. Ce chef belge doublement étoilé (La Villa Lorraine à Bruxelles) et vedette du petit écran, a supervisé toutes les cartes de l'hôtel. Ici, l'ambition n'est pas de propulser le restaurant Sensa dans la galaxie des étoilés mais, comme le rappelle le chef croisé au bar lounge de l'hôtel, « *de proposer une cuisine du monde, de partage, respectueuse des produits locaux et inventive.* » Interrogé sur les raisons qui l'ont poussé à s'aventurer dans ce projet, sa réponse tient dans ce regard qui dévore le paysage : « *Regardez ce cadre, cet environnement.* » Irrésistible, en effet.



La touche du chef étoilé Yves Mattagne (à g.) se retrouve sur les cartes de l'hôtel (crédit : Laurent Antonelli/agence Blitz).

Un centre Wellness de 2.500 m²

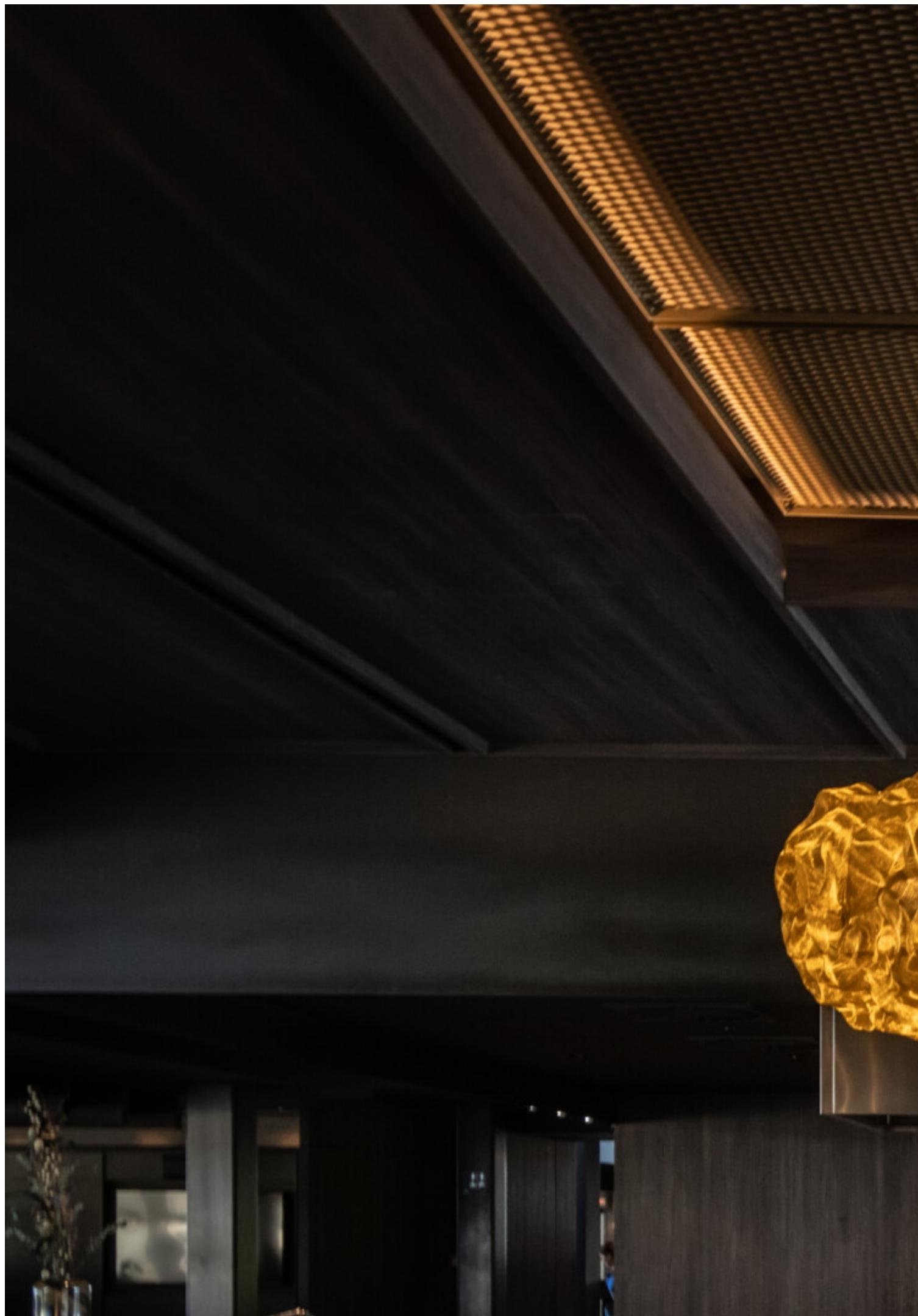
Sur le segment de l'hôtellerie de luxe, la question ne se pose plus : « *Aujourd'hui, tous les groupes franchissent le pas. Un spa ne constitue plus une annexe, c'est devenu un moteur.* » Et même une très grosse cylindrée chez Anatura. Les dirigeants ont revu à la hausse leur intention initiale en doublant la superficie de l'espace Wellness, désormais portée à **2.500 m²**. En cours de construction (ouverture prévue en fin d'année 2025), il comprendra 3 piscines, 5 saunas, 2 hammams ainsi qu'une dizaine de salles de soins. Une précision : l'accès à ce géant du bien-être – le deuxième plus grand du pays derrière [le centre thermal de Mondorf-les-Bains](#) – ne sera pas réservé aux seuls clients de l'hôtel. Cette volonté de s'ouvrir sur l'extérieur, sur les « autres », fait écho à cet impératif d'intégration qui se reflète dans l'architecture du bâti.

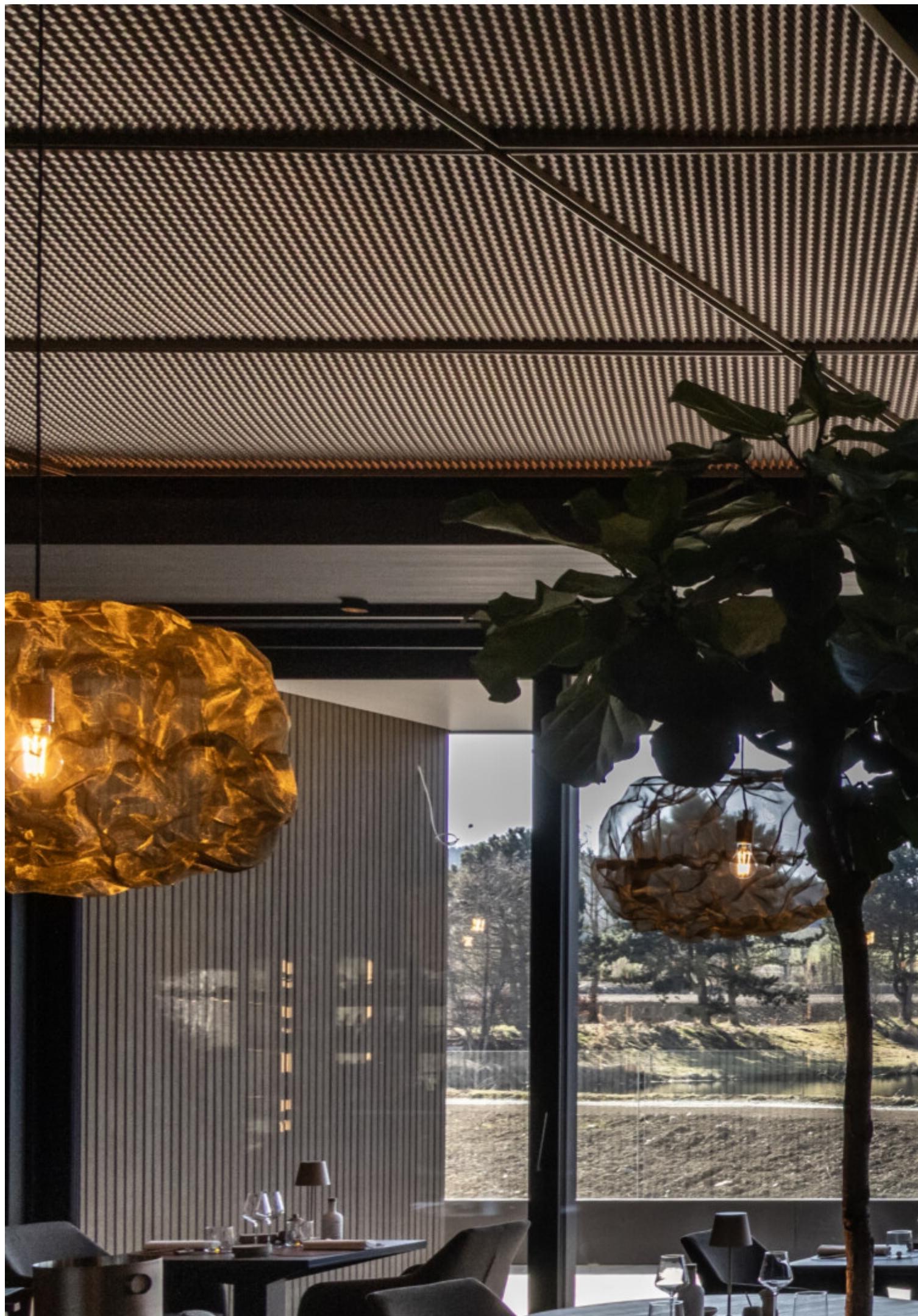
Des espaces de séminaire

Réunions d'équipes, évènements commerciaux, visites de groupe : le tourisme d'affaires a un impact prépondérant sur les recettes commerciales de l'hôtellerie : « *Cela représente 25 à 30 % du CA de notre résidence hôtelière aux Lacs de l'Eau d'Heure (Belgique)* », dévoile Jordane Lamy. L'entrepreneur vise la même proportion à Weiswampach. Voire davantage si l'on se réfère à la masse de pré-réservations enregistrées depuis l'ouverture : « *Nous avons déjà reçu 150 demandes* ». Ce succès s'explique par la qualité des salles de séminaire, modulables et équipées des dernières technologies. Comme pour le centre Wellness, les plans sont déjà révisés : initialement calibré pour accueillir **240 personnes**, cet espace va doubler de superficie avec l'ajout prochain d'une extension.

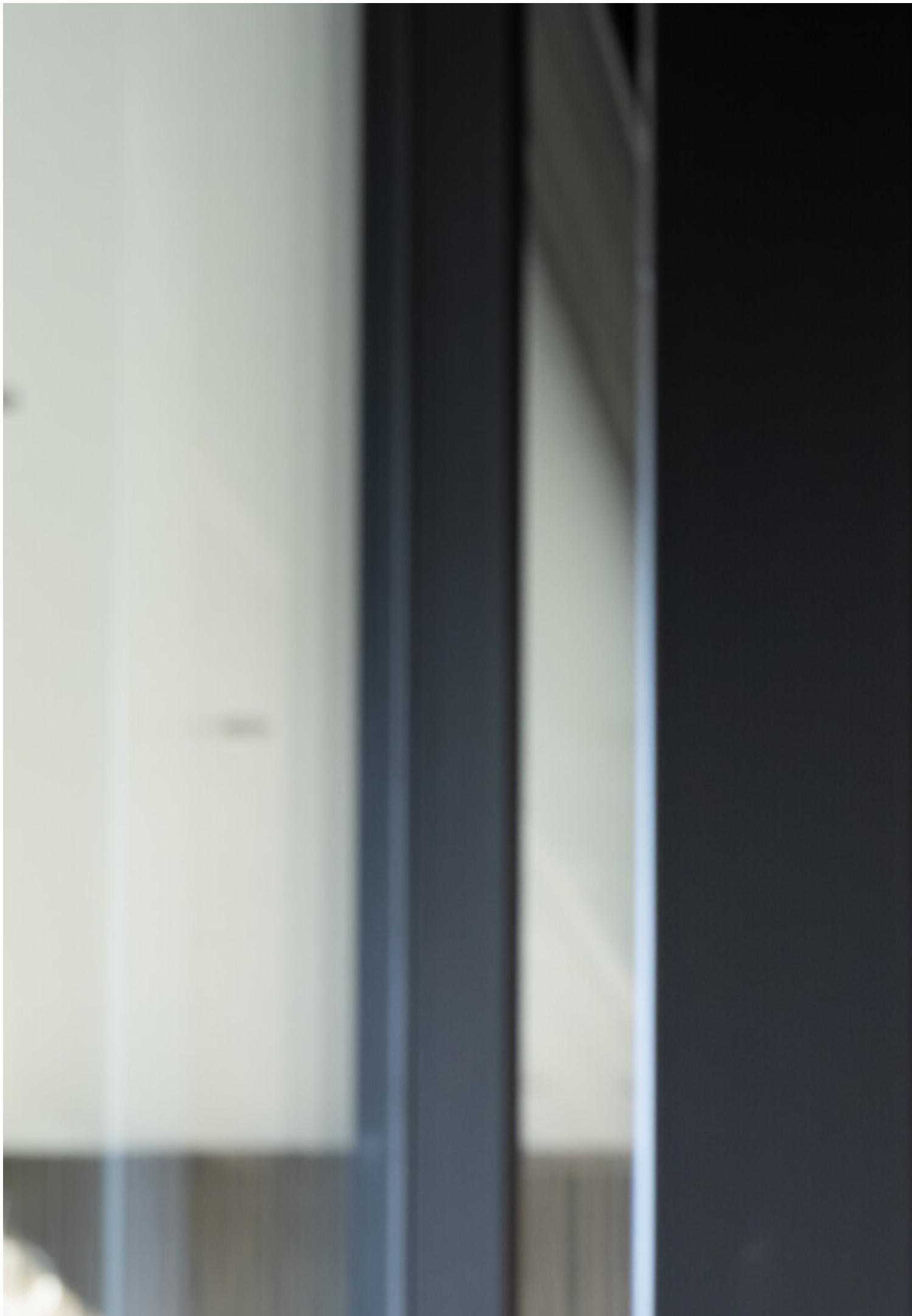
Les projets de développement

L'hôtel-restaurant ne constitue que la première pierre d'un projet touristique de plus grande envergure. L'ambition du groupe est de capitaliser sur le potentiel de cette emprise de 40 hectares. À l'été 2026, le site devrait comprendre un **parc aquatique**, un **cable park** (téléski nautique) et un **parcours accrobranche**. La construction de **88 cottages** leste encore la feuille de route de Jordane Lamy. De retour dans le hall, ce bâtisseur dans l'âme ne résiste pas à la tentation d'admirer la quiétude des eaux du lacs : « *Vous ne trouvez pas que dès qu'il y a un rayon de soleil, on se sent apaisé ?* »



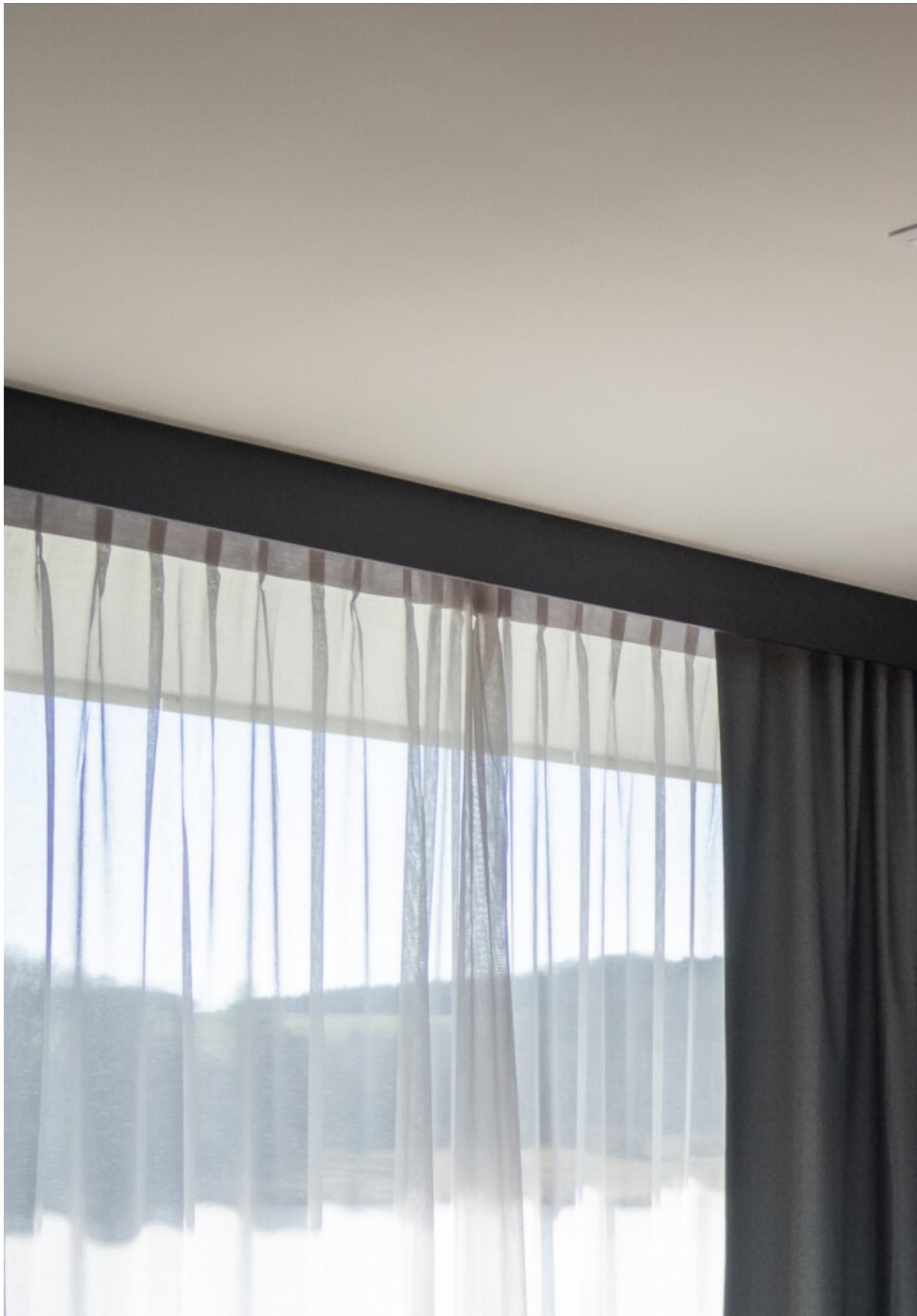


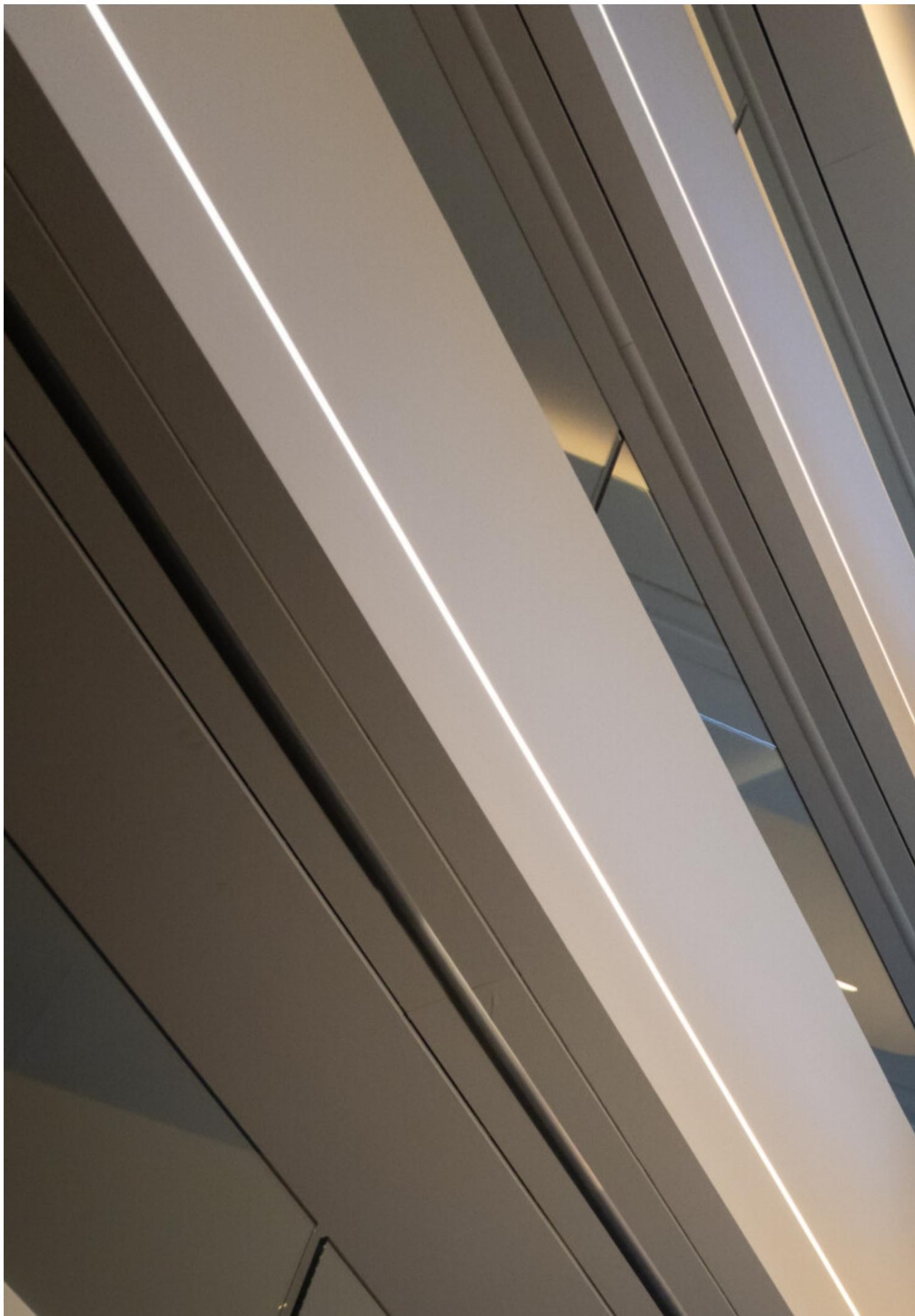




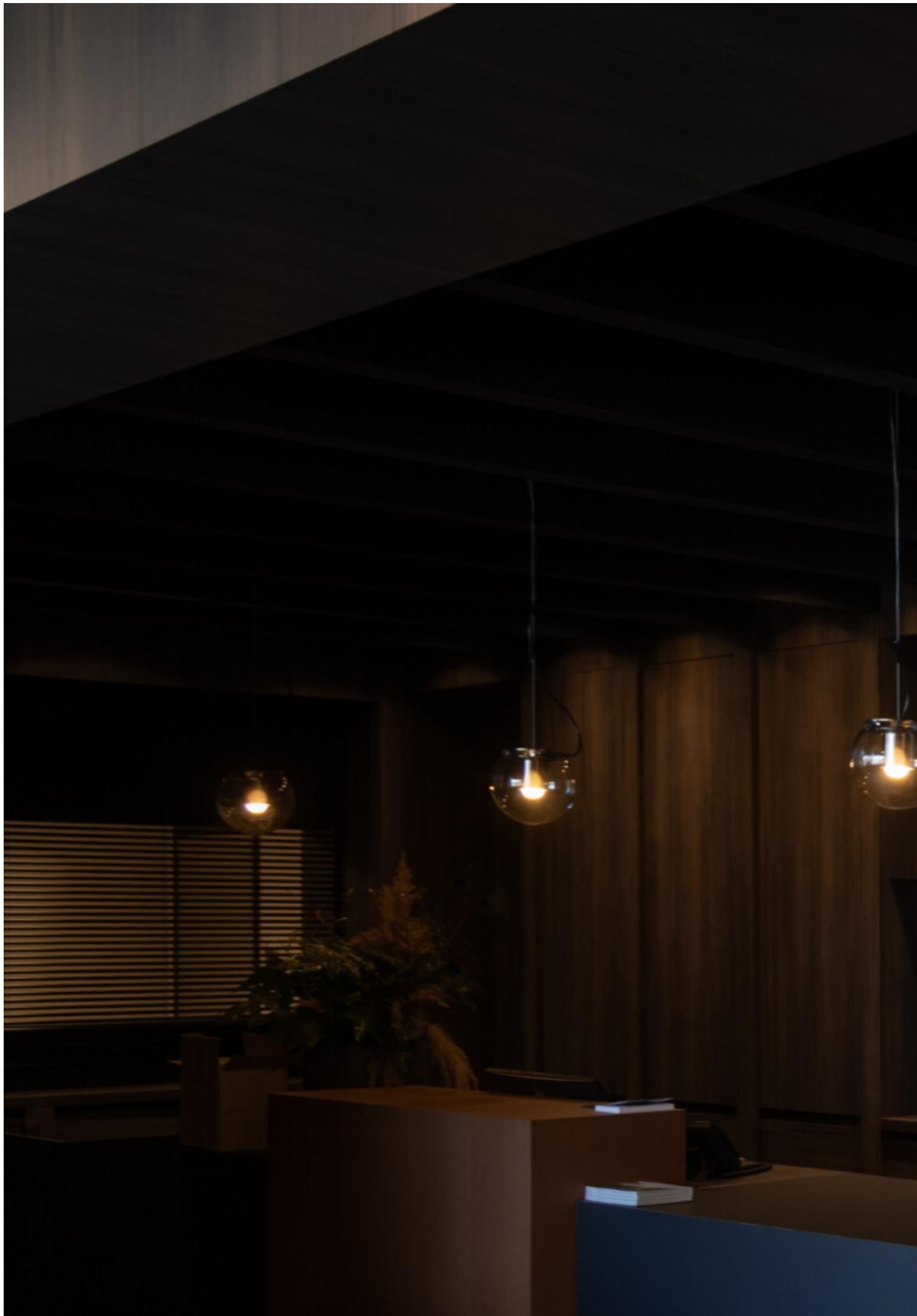
















Le restaurant le Sensa propose une cuisine haut de gamme, "du monde", à l'image de son chef (crédit : Laurent Antonelli / agence Blitz).

Le restaurant jouit, lui aussi, d'une vue sur les lacs du site (crédit : Laurent Antonelli/agence Blitz).

Le tourisme d'affaires, un segment recherché par le Groupe Lamy (crédit : Laurent Antonelli/agence Blitz).

Design épuré et matériaux nobles: la signature de ces chambres et suites correspond à la sobriété recherchée par cet hôtel 4 étoiles supérieures (crédit : Laurent Antonelli/agence Blitz).

L'hôtel-restaurant ne constitue qu'une première dans les projets de développement du groupe belge (crédit : Laurent Antonelli/agence Blitz).