

# La Revue Culinaire



LE MAGAZINE  
DES CUISINIERS  
DE FRANCE

## Paul Bocuse intime

La Cheneaudère

**Roger Bouhassoun**

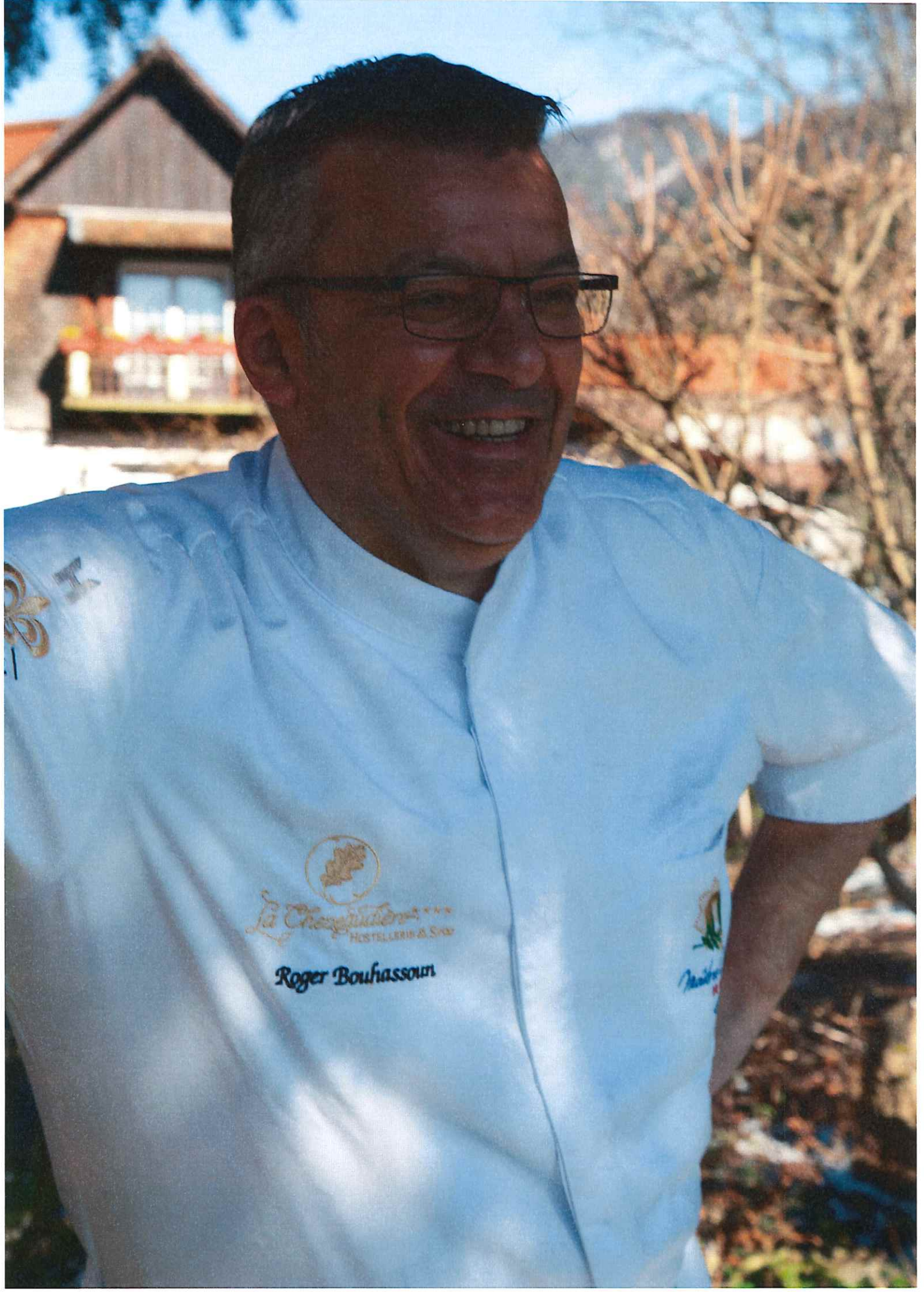
La nature est dans  
sa nature

**Champagne Pannier**

Le haut du panier

Paul Bocuse  
France







LA CHENEAUDIÈRE - ALSACE

# Roger Bouhassoun

## La nature est dans sa nature

À Colroy-la-Roche, La Cheneaudière attire une clientèle cosmopolite jusqu'à ce village caché au cœur de l'Alsace. C'est que cet hôtel-restaurant-spa est un petit bijou. Chambres et suites lumineuses et ultra douillettes, spa inouï et inoubliable, accueil mieux qu'irréprochable (oui, c'est possible) et table gourmandissime à la gloire de ce terroir fameux. Tout vient d'ici ou de juste à côté, tout est fait sur place. Ici, le locavore et le fait maison ne sont pas des formules pour gogos. Roger Bouhassoun, chef des cuisines, en est l'un des garants. Il sème du goût, plante des arômes, cueille des saveurs et régale, avec authenticité et maestria, faune, flore et bien sûr hôtes vernis de ce coin de la vallée de la Bruche.

Huit heures, déjà. Ils piaffent d'impatience. Merles, moineaux, rouges-gorges, sitelles torchepot, geais, mésanges huppées et charbonnières attendent le petit-déjeuner de cet hôtel-restaurant-spa 5 étoiles de Colroy-la-Roche, en Alsace. Roger Bouhassoun, le chef des cuisines de la Cheneaudière, rentre de sa cueillette d'ail des ours du côté du col du Donon et file nourrir ses premiers clients — au plumage chamarré — d'exquises petites graines. Il leur a construit des nichoirs et pique sur de robustes branches d'arbustes de belles pommes rouges, « les oiseaux n'aiment pas les vertes ». Roger en profite pour alimenter, juste à côté, le vieux four à pain qui ne va pas, lui non plus, chômer de la journée. Les clients — au peignoir blanc — ne sont encore guère nombreux dans la lumineuse salle-véranda du petit-déjeuner, mais découvrent, outre la vue sur les piafs s'empiffrant et le paisible clocher

du village, le pain aux drêches de la brasserie de l'Abreuvoir, à Breitenbach, fait et cuit ici. Dubitatifs, ils hésitent : confitures maison aux quetsches ou aux agrumes et senteurs de pain d'épices, fromage frais et affinés d'Alsace bio des fermes avoisinantes, pâté de campagne (made in Roger), jambon cuit sur place ou enfin miel de Colroy ? Le choix pour accompagner ce pain qui a de la mâche et du panache est difficile, d'autant que le kouglof et le streusel-crumble cannelle du

chef sont archi-tendants. Va pour le miel. Il provient des 24 ruches, installées juste derrière l'hôtel, le long de la forêt. C'est l'une des vedettes du lieu. On se le tartine sur le pain et on vous le tartine sur le corps. Les ruches de la Cheneaudière produisent pas loin d'une tonne de miel dont la majeure partie est utilisée au spa, dans la gamme de cosmétiques Simples et miel, créée par Mireille François, fille de Marcel François, fondateur de l'hôtel. Mais, en mars, il fait encore fris-





quet dans cette vallée de la Bruche et les abeilles ne sont pas rentrées de leur transhumance en plaine d'Alsace. Roger Bouhassoun est inatarrissable sur ses petites protégées, reine, ouvrières et faux-bourçons. Il s'en préoccupe et s'en occupe. Il leur a construit un abreuvoir au creux d'un bouleau. Pour ce drôle de chef-là, le fait maison n'est pas une mode, mais un mode de vie.

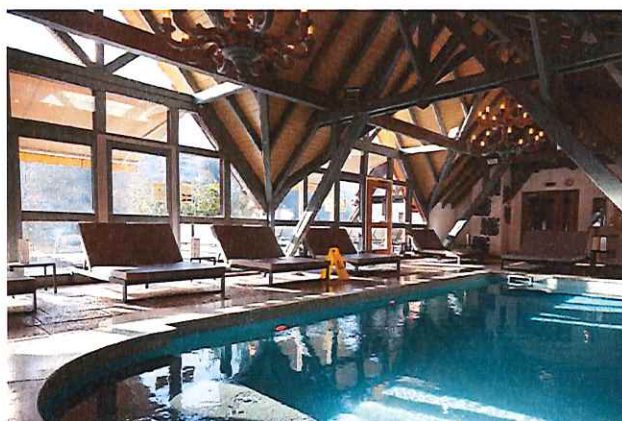
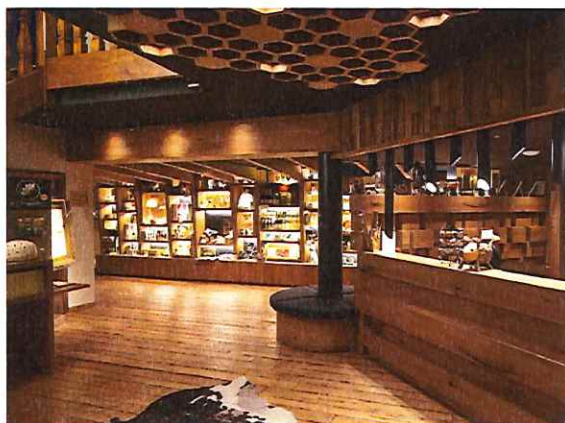
## Des souvenirs à la gamelle

Roger Bouhassoun est arrivé à la

sœur. Chauffeur routier, le père de Roger ne rentre à la maison bien souvent que le samedi, et fonce donner un coup de main aux gens du village : « **Il fallait coûte que coûte se faire adopter.** » École la semaine, messe (« obligée ») le dimanche, le petit Roger profite de ses moments libres pour aller vendre des timbres aux villageois. Sur le coup de midi, les foyers embaument les ragoûts et le môme est souvent convié à partager le repas : « **Des plats simples et sublimes dont je me souviens encore.** » Le dimanche, c'est Abdallah qui cuisine le lapin du grand-père ma-

se ramassent à la gamelle...

En sixième, il intègre l'école de Phalsbourg en internat. Le début de la liberté. Abdallah vient le chercher en fin de semaine, le père et le fils échangent autour d'un apéro « chez Marcel », restaurateur phalsbourgeois. Roger y est recruté pour l'été. De 8 heures à 16 heures, le gamin de douze ans épaule comme il peut, au bar, en salle, en cuisine. Marcel, un jour, rapplique avec deux panses de vache, plus lourdes que le môme, et lui apprend le secret des tripes. Quand les truites meunières sont à la carte, Roger tue des salmonidés toute la journée...



Cheneaudière en 2000. Le fils d'Abdallah Bouhassoun, le jeune algérien venu en France à 25 ans, et de Jeanne, la Lorraine, naît à Nébing le 24 décembre 1961 (pour les fêtes d'anniversaire avec copains vous repasserez), vite suivi par deux frères jumeaux puis une petite

ternel et fait cuire le foie, réservé à Jeanne « qui l'adore », parfois aux quatre marmots qui se le partagent. Les étés, Roger va prêter main-forte aux fermiers du village. Il y déjeune de ces plats paysans « **qu'on oublie jamais** » et boit de la limonade, un luxe. Les souvenirs

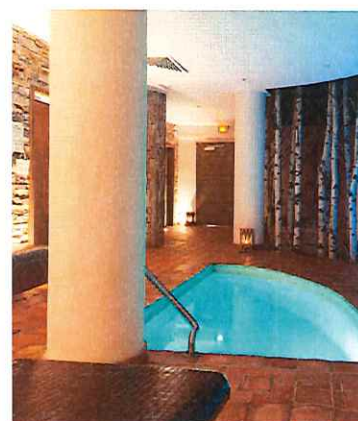
Un billet de 100 francs récompense Roger de son labeur à la fin de la saison. Il donne 50 francs à sa maman et s'offre avec le reste un vélo d'occasion. Bicyclette qui déraile tout le temps et l'enverra valdinguer à travers la vitre arrière d'une camionnette. Fin (à l'hôpital) de la



première expérience en restauration. L'année suivante, il rempile dans un autre restaurant de Phalsbourg où il tient le bar. 50 francs la semaine, plus les pourboires ! Mieux. L'univers lui plaît et Roger rentre en apprentissage, à 16 ans, à l'Hôtel des Vosges, à Lutzelbourg, pour deux ans. En 1980, une année d'armée en Allemagne. De 1981 à 1983, Roger intègre les équipes de Kieffer, traiteur à Strasbourg. Puis il rentre au bercail, chez ses parents, et travaille plusieurs mois à L'Auberge du zoo, sur la colline du Hoff. Il enchaîne ensuite les saisons, en Savoie, en Corse...

dic, cumule les petits jobs à droite à gauche et « profite de la vie ». Sauf que, « chez nous, ça ne marche pas comme ça », tonne Abdallah. Droiture, persévérance et travail, c'est non négociable chez les Bouhassoun. La rébellion filiale est de courte durée. Roger rejoint L'Auberge Saint-Martin, à Kintzheim, chez Frédérique et Babette Toussein, en tant que chef. Seul au début de cette aventure qui va durer quinze ans, le cuisinier grandit en même temps que la maison. Bientôt une petite brigade de cinq, six personnes envoie jusqu'à plusieurs centaines de couverts par jour. Les

Jamais, à la fin du repas, cet hôte extraordinaire ne manque de pousser la porte des cuisines : « Salut les gars ! », disait-il, discutant avec tout le monde, n'omettant jamais un mot gentil pour chacun. Paul Haeberlin, le chef trois étoiles au Michelin de L'auberge de L'Ill, et père de Marc, avait ses habitudes à Kintzheim. Il y célébrera même ses 60 ans. « J'ai fait à manger pour les plus grands cuisiniers de France, se remémore, ému, Roger Bouhassoun. Troisgros, Guérard, Chapel, Pescarolo... Ils étaient tous là autour de Paul Haeberlin, un type vraiment ex-



## Du métier, de la virtuosité et de la générosité

Roger Bouhassoun a 21 ans, vit chez ses parents, touche les Asse-

osso-buco ou le couscous de Roger ont leurs aficionados. Des clients rappellent trois fois par semaine, certains midi et soir ! Parmi eux, un fidèle vient en famille dîner chaque dimanche soir. Il se sent bien à l'Auberge Saint-Martin et apprécie les plats du jour du chef.

**ceptionnel ! »**

Les années passent... Bouger ou ne pas bouger, telle est la question de Roger. La réponse viendra du côté de Colroy-la-Roche, où Marcel François tient, avec sa femme Arlette et leurs deux filles, Mireille et Fabienne un hôtel-restaurant,



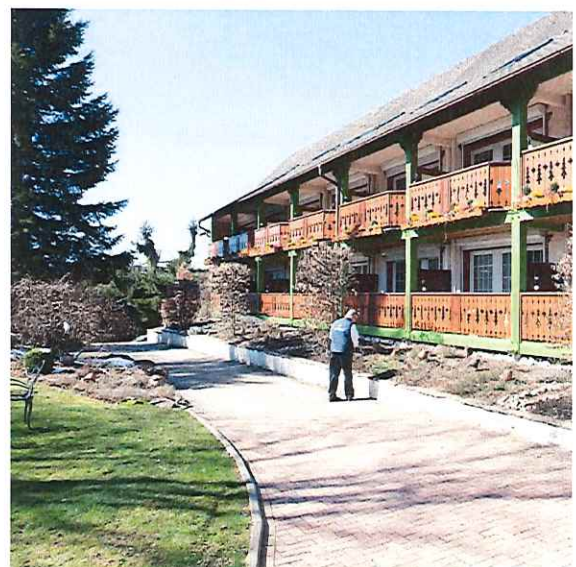
Relais & Châteaux dès 1975, avec quelques chambres, piscine et jacuzzi, érigé en 1974 au milieu d'un champ de chêneaux. La bien-nommée Cheneaudière charme Roger Bouhassoun, qui rejoint le chef Jean-Paul Bossée, en tant que second, en 2000. En 2005, il devient chef des cuisines de cette oasis alsacienne, au pied des ruines du Château de la Roche, entouré de vallons et ourlé d'une forêt peuplée d'épicéas, de sapins pectinés,

après des études de maths et d'économie. La Cheneaudière n'est qu'un lieu de vacances pour l'enfant puis le jeune-homme qui veut devenir entrepreneur. En 2003, la grave maladie de son grand-père perturbe l'équilibre de l'établissement. Nicolas décide, à 28 ans, de s'investir totalement dans l'entreprise familiale et La Cheneaudière débute une nouvelle aventure en 2007. Intuitif et gestionnaire, le fils de Mireille François, parie sur un « na-

2014 – jour anniversaire de Marcel ! – La Cheneaudière ouvre les portes de ses nouvelles installations et accueille des couples d'amoureux en quête de calme, de beauté et d'une incroyable expérience de bien-être. Impeccablement géré par Jean-René Grau, son directeur, La Cheneaudière — 85 salariés (20 masseurs !), 38 superbes chambres dont quelques suites offrant un luxe sobre et chaleureux — est reconnue meilleur spa d'hôtel en Europe en



Nicolas Decker et Jean-René Grau.



de douglas, de hêtres et, à n'en pas douter, d'une multitude d'esprits bienveillants, dont la fée Maison. Nicolas Decker a la poignée de main franche, le regard droit et le sourire vrai. Le petit-fils de Marcel François a travaillé dans le social

ture-spa » de 2 500 mètres carrés, quatre piscines, un bassin de flot-taison au sel d'Epson, cinq saunas, dont un sur pilotis, un hammam-ruche, un bain-bois, une plage de micro-bullage, des douches à sensations... Dingue ! Le 1<sup>er</sup> mai

2014 et gratifié d'une cinquième étoile. L'endroit ne désemplit pas et affiche un taux de remplissage proche des 90 % sur l'année. Un succès mérité qui trouve aussi son explication dans une conviction forte, appliquée dans tous les



domaines : le fait maison. « **Tout d'abord, nous voulons savoir ce que nous offrons à nos clients, explique Nicolas Decker. Ensuite, dans un village isolé, nous sommes rarement les premiers à être livrés. Il faut être autonome. Les ressources locales et le fait maison sont aujourd'hui devenus très tendance, mais, nous, nous l'avons toujours pratiqué. Ici, c'est naturel.** »

Pâté en croûte de drêches aux

soufflé à l'eau-de-vie de mirabelle de la distillerie Nusbaumer... Les succulents plats de Roger Bouhassoun, à l'image de ce maître cuisinier de France saucier hors pair, ne la ramènent pas. Ils disent leurs produits, leurs origines, et ont le (bon) goût de ce qu'ils sont. Pas de flonflon ni de tralala. Mais du métier, de la virtuosité et de la générosité en veux-tu en voilà. Bien épaulé par une brigade jeune et en partie féminine, « elles apportent de

villageois peuvent venir se servir, à l'entretien du compost, « ici, on ne jette rien », et à la fabrication d'un potager roulant en permaculture bricolé avec de vieilles palettes montées sur roulettes. La nature est dans la nature de ce grand gaillard jovial, cuisinier talentueux et avec ça modeste : « **Je sais qui je suis et ce que je dois à Nicolas Decker.** » On en prend de la graine.

Valérie Bouvart



volailles d'Alsace et foie gras de canard de la ferme de Doriath, à Soultz-le-Bains ; homard en fricassée, pommes de terre en tochte et sauce homardine crémeuse ; pigeon de la ferme Kieffer, jus court et corsé, pommes de terre en baeckeofe ;

la douceur et de la sérénité », et par le chef Daniel Stein, Roger Bouhassoun peut — aussi — se consacrer à ses oiseaux, ses ruches, ses plantations d'herbes aromatiques, de framboisiers, de cassis..., au jardin partagé dressé sur un talus où les

# Salade fraîcheur végétarienne

## Recette pour 4 personnes

### Les gelées de légumes

#### Gelée de choucroute

100 g de jus de choucroute bio 1 g d'agar-agar

#### Gelée de carottes

100 g de jus de carotte bio 1 g d'agar-agar

#### Gelée de betterave

100 g de jus de betterave bio 1 g d'agar-agar  
Confectionnez les gelées une par une, coulez-les sur un petit plateau et découpez-les à la forme de votre choix.

### La purée de carottes

400 g de carottes en purée  
Sel  
Poivre  
Quelques grains de fenouil  
Les légumes du moment  
Carotte  
Céleri  
Fenouil  
Asperges  
Radis...

Taillez finement et laissez-les crus.

### Les salades du moment

Cressonnette Pousses d'épinard  
Roquette Mâche...

### Les herbes du moment

Coriandre Ciboulette  
Cerfeuil Persil...

### Légumes vinaigrés

Radis blancs et rouges Faites bouillir du vinaigre  
Oignons rouges Melfor avec miel et versez-le sur les légumes.  
Sel  
Poivre  
Épices

### Tuiles croustillantes

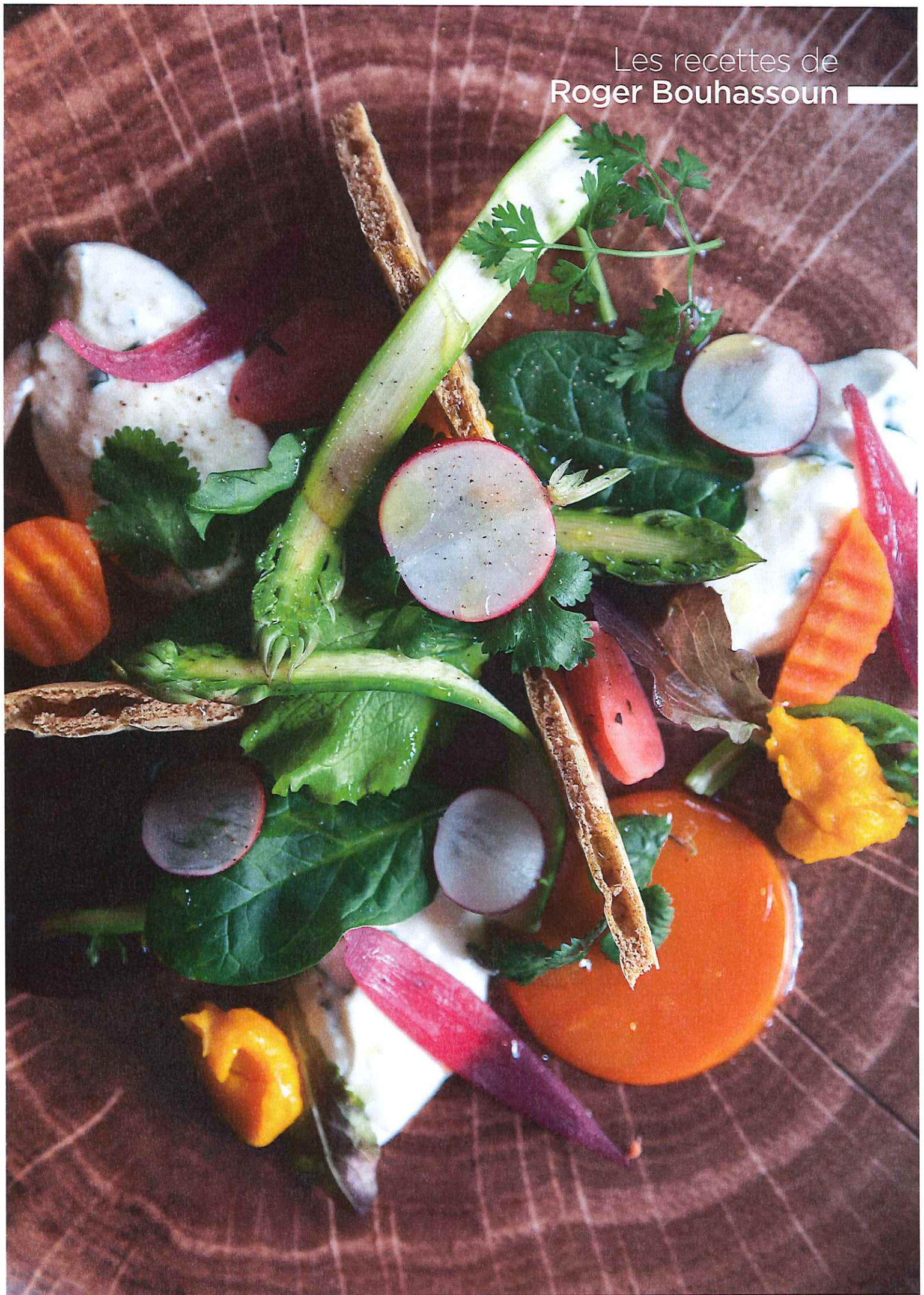
10 g de farine de sarrasin Mélangez, étalez sur une plaque, faites cuire à 175 °C pendant 5 min.  
10 g de farine de maïs  
10 g de farine d'épeautre  
10 g de farine de riz  
10 g de farine de pois chiche  
1 g de levure chimique  
1 g de bicarbonate  
1 g de sel  
40 g de lait de soja  
2 cl de vinaigre de pomme

### Dressez cette salade

Vous pouvez y ajouter au choix du fromage blanc aux herbes, de la faisselle (chèvre ou brebis).  
Assaisonnez à votre guise.



Les recettes de  
Roger Bouhassoun





## Homard en fricassée de pommes de terre en totches et purée onctueuse



### Recette pour 4 personnes

#### Homard

4 homards

#### Pommes de terre

500 g

#### Totches

Faites cuire 250 g de pommes de terre en robe des champs. Épluchez-

les, râpez-les avec une grosse râpe, salez et poivrez. Ajoutez du persil haché et 1 œuf entier. Formez des petites galettes et saisissez-les dans une poêle.

#### Purée

Faites cuire 250 g de pommes de terre épluchées, passez-les au presse-purée, ajoutez du sel, du poivre, du beurre et de la crème.

Décortiquez un homard par personne, châtrez-les, saisissez-les à l'huile d'olive et au beurre, puis flambez-les au cognac et au pastis. Ajoutez 250 g de crème fraîche épaisse.

Réservez la chair des homards, réduisez la sauce, émulsionnez avec 50 g de beurre et dressez.



# Les recettes de Roger Bouhassoun

## L'agneau de la ferme Maier à Bassemberg à l'épeautre vert

### Recette pour 4 personnes

#### Agneau

4 belles côtelettes d'agneau dans le carré

Saisissez les côtelettes et servez-les rosées au moment du dressage.

#### Navarrin

500 g de gigot d'agneau

#### Bouquet garni

1 tête d'ail  
50 g d'oignons  
20 g de thym frais  
20 g de sel  
20 g de poivre

20 g de céleri  
20 g de carotte  
20 g de poireau

#### Épeautre vert

400 d'épeautre  
Faites cuire l'épeautre 45 min environ.

#### Carottes

1 carotte

1 carotte jaune  
1 carotte noire  
1 carotte jaune et 1 carotte blanche

Égouttez l'épeautre, salez, poivrez, et ajoutez une noix de beurre. Servez l'épeautre dans des bols et décorez avec des rosaces de rondelles de carottes. Ajoutez des germes frais.

Dressez.







## Pigeon de la ferme Kieffer à Osthouse, flan à l'ail des ours et asperges grillées

### Recette pour 4 personnes

4 pigeonneaux

Faites rôtir le coffre des pigeons et faites confire les cuisses.

### Asperges

12 pointes d'asperges vertes

12 pointes d'asperges blanches

Faites griller les pointes d'asperges pour un goût sublimé.

Flan à l'ail des ours

500 g de crème liquide

5 œufs

100 g d'ail des ours blanchis et hachés

Sel

Poivre

Faites cuire 50 min à 90 °C.

Procédez au dressage.



**Biscuits Sacher, chocolat et framboises**  
Glace au lait bio



**Biscuit Sacher chocolat**

93 g de jaune d'œuf  
50 g d'œuf entier  
150 g de pâte d'amande à 50 %  
56 g de sucre glace  
45 g de farine  
45 g de poudre de cacao  
45 g de beurre  
Mélangez le tout et ajoutez un mélange de 140 g de blanc d'œuf et 56 g de sucre semoule.

**Biscuit Sacher blond**

Refaites la même recette sans la poudre de cacao.

**Coulis de framboises**

300 g de coulis de framboises  
3 g d'agar-agar  
Coulez dans un plateau en couche fine. Laissez refroidir.

**Crème fouettée**

200 g de crème  
20 g de sucre  
10 g de crème de crème fix

Dressez.