



ART DE VIVRE / GASTRONOMIE



CHENEAUDIERE

La Cheneaudière

Cette belle maison de famille alsacienne-lorraine met l'accent sur le "fait maison" et les spécialités régionales.

Aux confins de l'Alsace et des Vosges, à égale distance de Strasbourg et de Colmar et à 500 mètres d'altitude, la Cheneaudière est un endroit privilégié où la nature prime avant tout. Histoire de famille sur plusieurs générations, elle est dirigée aujourd'hui par Nicolas Decker, qui ne cesse de faire évoluer les lieux. Ce domaine estampillé Relais & Châteaux met l'accent sur le "fait maison" et le revendique jusque dans l'organisation du spa lové dans la nature alsacienne.

Côté gourmandise, Nicolas Decker vient d'agrandir les salles du restaurant gastronomique (en semaine, ouvert seulement le soir) qui sont maintenant divisées en trois parties bien distinctes, chaque table étant désormais suffisamment éloignée de sa voisine. Beaucoup de bois, des miniforêts de bouleaux séparant les salles, et un service au cordeau. Dans l'assiette, des spécialités régionales concoctées par le chef Roger Bouhas-soun et son acolyte Daniel Stein. Le tartare de saumon frais bio d'Irlande fumé maison au bois de hêtre est une des spécialités des deux cuisiniers, comme le homard en fricassée et pommes de terre d'Alsace bio en "totche" et purée moel-

leuse, avec sauce homardine. Elle choisit dans le menu en entrée un œuf de la ferme dans tous ses états au gré de l'inspiration des chefs, et en plat des coquilles Saint-Jacques avec purée de pommes de terre à la truffe noire. Lui, un pâté en croûte de drêches fait maison, à la volaille d'Alsace, fine farce de volaille et foie gras de canard, gelée aux petits crus des Vosges, et en plat un pigeon de la ferme, jus réduit comme un gâteau, légumes et pommes de terre du "baeckeoefe". Pour le dessert, elle opte pour un soufflé chaud à l'eau-de-vie de mirabelles de Lorraine, et lui pour une tartelette en pâte de drêches au chocolat Guanaja, glace à la liqueur de noix.

Deux menus, celui du jour — entrée, plat et dessert pour 75 euros — et le menu dégustation à 95 euros. Cette belle adresse fait se rejoindre autant les habitants de Colmar que ceux de Strasbourg pour la finesse des plats. Il ne serait donc pas étonnant qu'une étoile brille bientôt au-dessus de cette maison de famille. ●

Véronique André et O. d'Alba

La Cheneaudière,
3, rue du Vieux-Moulin, Colroy-la-Roche
(Bas-Rhin). Tél.: 03.88.97.61.64.