



La part du rêve

Une cuisine gastronomique tout en finesse et en sagesse, un équipement hôtelier haut de gamme, un espace détente de rêve, l'Hostellerie des Châteaux & Spa d'Ottrott est une invitation au bien-être, une incitation au lâcher prise. Et c'est aussi une belle histoire de famille.

Que de chemin parcouru depuis 1971. A l'époque, Ernest Schaetzel retrouve ses racines dans son village natal d'Ottrott niché au pied du Mont Ste-Odile. De retour dans la maison paternelle du XVII^e siècle, il décide d'ouvrir le Caveau des Châteaux, petit restaurant de 25 couverts et qui propose six chambres d'hôtes. Aujourd'hui, il s'est métamorphosé en Hostellerie des Châteaux & Spa, magnifique écrin de 67 chambres, deux restaurants et un espace détente de 1.000 m² avec l'un des tous premiers Spa en Alsace.

« Nous sommes de grands bâtisseurs »

Mais cette réussite gastronomique et hôtelière est également une belle histoire de famille. Chez les Schaetzel, chacun a trouvé sa place. Maître cuisinier de France, Ernest est au piano pour composer sa gourmande mélodie destinée aux papilles de la clientèle. Aurélie et Guillaume, ses deux enfants, évoluent avec élégance en salle, à la réception ou à la communication et au marketing, tan-

dis que Sabine, la maman, apporte sa touche personnelle et n'a pas son pareil pour dénicher les herbes des prés alentours. A 30 ans, Guillaume a emmagasiné un savoir-faire au St-Antoine, Relais Château de 100 chambres à Québec. Il a supervisé les derniers travaux d'embellissement de l'Hostellerie, où la famille Schaetzel a pris le parti de « privilégier la surface », sans toucher au nombre de chambres. C'est ainsi que cinq suites de 50 m² à 120 m² sont équipées de baignoires à bulles, sauna, hammam ou jacuzzi privatifs pour des moments exclusifs de détente dans l'intimité. « C'était une demande des clients qui ont envie de couper avec le quotidien dans un décor de rêve », souligne Ernest. De prochains travaux sont prévus, mais Guillaume se montre très discret sur leur nature. « Nous allons encore améliorer la qualité des services ». « Nous sommes de grands bâtisseurs », répond son père en écho. Le Chef de l'Hostellerie des Châteaux & Spa est aussi un grand voyageur. Il a devancé l'appel pour faire son service militaire outre-mer, notamment jusqu'au



PHOTOS FREDERIC MAIGROT / V.A.M.I.

Gabon aux fourneaux d'un escorteur côtier. Et après avoir appris le métier de Gstaad dans de grandes maisons, au mess du Cercle des Officiers de Toulon ou aux « Armes de France » à Ammerschwir au temps des 2 étoiles Michelin du père Gaertner, Ernest Schaetzel revisite une cuisine de saison haut de gamme portée par les produits de la ferme, de la terre et du jardin.

Une cuisine au goût du jour

Maître restaurateur, le Chef de cette belle adresse d'Ottrott, aime bien travailler le poisson noble : turbot, ho-

mard, sole, ainsi que le saumon bio. Quant à son canard, c'est un « must » de la carte. Cuit entier, il est découpé devant le client en deux services. D'abord, on sert le magret, puis le plat retourne en salle, désossé, recuit et accompagné d'une salade. Ernest Schaetzel a également su s'adapter aux nouvelles tendances. « La cuisine est plus légère. On met moins de crème que dans le temps. » La carte fait aussi la part belle à des plats sans lactose, ni gluten et tous les pains servis durant le dîner sont faits maison et élaborés à partir de farines, de céréales et

d'huile d'Olive Bio. Outre le gastronomique, l'Hostellerie des Châteaux & Spa propose également un restaurant contemporain « Le Comptoir » sur une idée de la jeune maman Aurélie, 35 ans, titulaire d'une maîtrise en hôtellerie et qui a suivi une formation de management à Paris. On vous recommande la Formule Brunch & Spa du dimanche matin au prix de 80€.

L'Hostellerie des Châteaux & Spa bénéficie d'une fidèle clientèle alsacienne, vosgienne, mosellane, luxembourgeoise (à 2h de route), belge ou suisse. Et si les vignes, la forêt, la nature incitent à la promenade, l'es-

capade à Ottrott se veut surtout gourmande et dépayssante. « On est sur des séjours courts de deux à trois nuits, note Ernest Schaetzel. Mais notre maison qui s'étend sur 9.000 m² se suffit à elle-même et les gens en profitent pour se détendre, pour se relaxer à 100%. »

Patrick Schwertz

Plus d'idées, d'infos, de reportages sur notre site...
www.ami-hebdo.com/ami-resto

l'ami Resto

Y aller

Hôtel-restaurant Hostellerie des Châteaux & Spa (****),
11 Rue des Châteaux, 67530 Ottrott.
Tél : 03 88 48 14 14.

www.hostellerie-chateaux.fr

Facebook : <https://www.facebook.com/hostelleriedeschateaux>

Le restaurant gastronomique (80 couverts) est ouvert tous les jours, midi et soir. Menus de Saison (49€/personne), Tradition & Imagination (69€), Séduction Gourmande (95€).

Le restaurant « Le Comptoir » (40 places) est ouvert uniquement à midi, fermé le dimanche. Carte et, chaque midi du lundi au vendredi, l'assiette Lunch Express (entrée, plat, dessert à 18€ servis en même temps jusqu'à 13h).

Terrasse d'été d'une trentaine de couverts. Salons privatifs (10 à 30 personnes), salle de réception (30 à 200 personnes) pour banquets, cocktails, fêtes de famille, communions, anniversaires, mariages...

Hôtel de 67 chambres & suites (27 à 120 m²), Spa, piscine, jacuzzi, sauna des montagnes, laconium, fauteuil chauffant, fitness, massages, bains relaxants & enveloppement, soins du visage.

La Résidence des Châteaux (anciennement Hôtel Beau Site) se trouve à 100 m dans la même rue. Le séjour donne accès aux prestations de l'Hostellerie des Châteaux : Piscine & Spa, Petit-Déjeuner, Dîner, Bar...

