



ENQUÊTE Jamel Debbouze, les relations troubles du comique avec le roi du Maroc

Marianne

www.marianne.net

N° 1026 Du 25 novembre au 1^{er} décembre 2016

COMPAGNIE BELLE ÉPOQUE 100% ANCIENNE 100% FAMILIALE
 100% ALCOOL 100% CÉLÈBRE 100% DÉLICIEUX 100% DÉTENTE
 100% DÉTENTE 100% DÉTENTE 100% DÉTENTE 100% DÉTENTE
 M 01 392 - 1026 - F. 3,50 €

**CONTRE LES
 SONDAGES,
 LES EXPERTS
 ET LES
 MÉDIAS...**



LE PEUPLE CHAMBOULE TOUT

À GAUCHE Comment Valls veut liquider Hollande

À DROITE La révolution conservatrice de Fillon

QUELLE ÉPOQUE! SAVEURS D'EN FRANCE

L'HOTELLERIE DES CHÂTEAUX À OTTROT

BASTION DE LA BELLE TRADITION ALSACIENNE

Animée depuis quarante-cinq ans par la famille Schaezel, cette maison de charme perpétue un savoir-vivre fondé sur le respect de valeurs professionnelles qui ont tendance à se déliter. Un coin de bonheur où l'on cultive la convivialité et où l'on succombe aux délices d'une auberge de cocagne.

Posée au pied des Vosges, à l'orée d'une forêt dont les sentiers grimpent vers le mont Sainte-Odile, l'hôtellerie des Châteaux est la perle d'Ottrott, village de vigneron des environs d'Obernai dont le nom apparaît dans une ordonnance datée de 1059 émanant du roi de Germanie Henri IV. Un nid de bien-être et de convivialité, cossu et douillet, où l'âme alsacienne vibre à l'unisson d'un environnement préservé, savamment entretenu par la famille Schaezel, comme si cette époque globalisante peinait à réguler un univers accroché à ses racines. L'Alsace a beau être une terre de traditions, le tourisme de masse finit toujours par éliminer les spécificités d'une société soumise aux aléas du marché, surtout si le folklore vire au produit industriel.

A Ottrott-le-Haut, à peine plus excentré que Ottrott-le-Bas, on maîtrise le phénomène, même si les nationalités les plus diverses apprécient l'art de vivre et de recevoir cultivé par Ernest et Sabine Schaezel. Fondée en 1971, cette auberge de campagne, dotée des

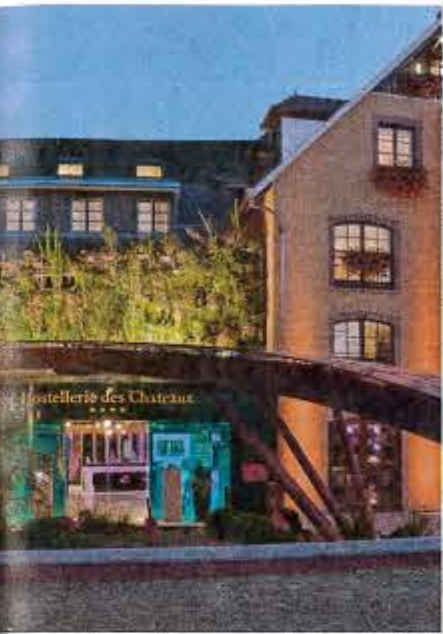
atouts et atours de la grande hôtellerie, avec tous les équipements requis, notamment un Spa dernier cri, pour que le séjour bascule dans le bonheur concentré, ne semble pas réjouir sa clientèle depuis quarante-cinq ans mais depuis un siècle. Une telle sensation d'ancienneté répond en fait au souci des propriétaires de préserver les valeurs qui ont longtemps animé l'esprit alsacien, où la rigueur et la précision, rehaussées d'une générosité sincère, participent du savoir-faire local. Le confort de l'hôtellerie des Châteaux a beau être ultramoderne, l'authenticité des lieux, l'atmosphère bourgeoise, l'exigence de chaque prestation, la tenue du service et le classicisme de la cuisine révèlent l'attachement à une certaine idée du métier d'aubergiste. L'arrivée à leurs côtés de leur fille Aurélie et de leur fils Guillaume, formés aux meilleures écoles, confirme la volonté des Schaezel d'assurer une transmission dans la continuité de cette éthique professionnelle. Nous avons vu tant d'institutions perdre leur souffle, céder à la facilité, s'aligner sur les tendances à la



EN FAMILLE Ernest, Aurélie, Guillaume et Sabine Schaezel.

mode ou se vendre à des financiers, voire disparaître, qu'il convient de saluer celles dont la devise est « Nous maintiendrons ».

Il va de soi que le socle familial, donc humain, est la meilleure garantie de cette pérennité. Une pérennité pleine de charme. Humaine et charmante, telle est la définition qui convient le mieux à cette demeure du XVII^e siècle aménagée en hôtel. Il y a, en effet, une bonne dose de cœur dans l'hospitalité des Alsaciens, dans leur façon de tendre la main, de s'assurer que tout se passe bien, que la cuisine a été appréciée, le service, à la hauteur, la nuit, reposante. Et puis cette façon de parler, de décorer, d'animer, de régaler, de partager, qui laisse penser que ces gens sont toujours à la fête. L'ornementation des



ŒUF BIO au plat flanqué d'un foie d'oie rehaussé de truffe noire.

NOISSETTE DE CHEVREUIL au chocolat sur une mousseline de céleri et cristal de pommes.

HOMARD et jus de crustacés avec ses légumes du moment.

TERRINE de foie gras d'oie.



LE SPA, un espace de détente sur 1000 m² avec piscine intérieure, jacuzzi et sauna.



Par Périco Légasse

villages, la ferveur des échanges, l'opulence des mets, l'abondance des vins, tout contribue à cette jovialité. Avec sa façade ocre rouge, son décor chaleureux, l'hôtellerie d'Ottrott n'échappe pas à la règle. Un repaire de cocagne où tout est étudié pour que chaque instant procure du bonheur ou du plaisir. Et si les soins du Spa, du massage ou de la relaxation consacrent le bien-être corporel, les délices que compose Ernest Schaezel pour régaler sa clientèle repoussent un peu plus loin les limites du bonheur. Avec lui, la cuisine alsacienne ne s'en tient pas à un type de recettes, elle voyage dans ses paysages, confine à l'état d'âme, caresse les cordes sensibles du gastronome attentif aux produits de l'endroit et aux saveurs de la saison.

CLIN D'ŒIL AU TERROIR

Préservant l'esprit régional tout en ouvrant son périmètre sensoriel à des préparations inspirées, le chef reste fidèle aux valeurs classiques pour mettre son terroir à l'honneur. Nous l'avons apprécié avec une exquise tartine de cèpes des sous-bois alsaciens, bien ajustée, précise, goûteuse, et une crème de choucroute nouvelle, risquée mais bluffante, vivace sur le palais,

en clin d'œil au terroir. Jamais à cours d'audace, maître Schaezel nous a taquinés avec une darne de saumon bio mi-cuit caramélisé au sirop d'agave et parsemé d'éclats de cacahuètes, simplement succulente, et avec un œuf au plat bio flanqué d'un foie d'oie rehaussé d'un peu de truffe noire, à peine décoiffant. Il y eut, bien sûr, un passage par la terrine de foie gras d'oie et le foie gras poêlé, académiques. Et puis les fleurons du patron, exercice au cordeau où le ragout de homard et jus de crustacés avec ses légumes du moment et la noisette de chevreuil au chocolat extra-bitter sur une mousseline de céleri et cristal de pommes, sans concession, prouvent qu'Ernest Schaezel est un grand cuisinier, donc un cuisinier alsacien.

Une démonstration de haute gastronomie à laquelle Guillaume Schaezel participe en suggérant, mets par mets, les répliques locales et nationales que cette cave hors du commun recèle en profondeur. Comme si les explorateurs de cocagne avaient trouvé leur paradis... ■

Hôtellerie des Châteaux, 11, rue des Châteaux, 67530 Ottrott. Tél. : 03 88 48 14 14. Chambres : de 179 à 249 €. Menus gastronomiques à 49, 69 ou 95 €. Carte : 70-90 €. Bistrot Le Comptoir des châteaux : menu déjeuner à 18 €. www.hotel-chateaux.fr