

Une cuisine bien enracinée

Nichée au pied du Mont Sainte-Odile à Ottrott-le-Haut, l'Hostellerie des Châteaux aime entretenir les mystères qui se cultivent avec le temps. Sabine et Ernest Schaetzel partagent leur cuisine comme se conte une histoire d'antan.

Est-ce sa position privilégiée au pied du Mont Sainte-Odile qui donne à l'Hostellerie des Châteaux son caractère intemporel ? Ici, le décor contemporain raconte d'anciennes histoires. Rien d'étonnant alors à ce que des générations de savoir-faire y soient célébrées. « Nous cuisinons en alliant les recettes traditionnelles avec une touche journalière », expliquent en chœur Sabine et Ernest Schaetzel, chefs et propriétaires de l'établissement. Et c'est en dépassant l'entrée moderne aux portes automatiques que le restaurant gastronomique se révèle derrière une tenture épaisse. Quatre salles rassemblent quelque quatre-vingts couverts dans des ambiances différentes dont une dédiée à sainte Odile.

Un savoir hérité de sa grand-mère

« Ici, durant la Révolution, ses reliques ont été cachées », révèle Sabine Schaetzel. La complicité des époux éclate dans les recettes proposées selon un cérémonial bien singulier : la succulence des entrées, plats et desserts, est réveillée par la fraîcheur de plantes vivaces. « Régulièrement, je vais faire ma cueillette dans le massif vosgien environnant », explique Sabine Schaetzel. En excellente herboriste, un savoir hérité de sa grand-mère, elle choisit les feuilles selon les saisons et le hasard des rencontres. « Elle dépose en cuisine le fruit de sa quête



Sabine et Ernest Schaetzel reviennent aux racines de la cuisine. PHOTO DNA

puis je compose parfois à partir de recettes ancestrales », poursuit Ernest Schaetzel, chef émérite près de l'association internationale des « Maîtres cuisiniers de France ». Ainsi, il transforme l'aegopode en flan, la reine-des-prés

VOLAILLE JAUNE D'ALSACE À L'ASPÉRULE ODORANTE

Pour la volaille : six suprêmes de volaille jaune, 100g de beurre, 25cl de vin blanc.

Saisir les six suprêmes au beurre. Une fois colorés, déglacer avec le vin blanc. Cuire pendant 12 minutes avec un couvercle pour créer de la vapeur.

Pour la sauce : 200g de fond de blanc de volaille, 100g de crème, 20g d'aspérule, 30g de beurre, sel et poivre.

Dans 200g de fond de blanc, incorporer 100g de crème et 20g d'aspérule. Faire réduire de 1/3, lier la sauce, puis passer le tout au chinois. Rectifier l'assaisonnement et monter au beurre.

Pour le flan : 100g d'épinard, 100g de brocoli, 50g d'aegopode, 2 œufs, sel et poivre.

Cuire à l'eau bouillante 100g d'épinard et 100g de brocoli. Hacher 50g d'aegopode. Réunir les légumes cuits, l'aegopode, les œufs, sel et poivre puis mixer pour obtenir un ensemble lisse et homogène. Beurrer les moules, remplir et cuire au bain marie durant 15 à 20 minutes.

en glace. Allant chercher des produits de grande qualité, il marie le gibier à l'épiaire des bois et l'ail des ours aux escargots avec des vins idoines (pinot gris de la maison Eber de Bischofsheim à 7€ le verre). « Il y a un jeu sur les saveurs et les couleurs », note-t-il. Car dans l'assiette, la plante apporte bien plus que du décor : c'est une réconciliation entre la nature et une cuisine modernisée, autant que le lieu rapproche les époques. « Forcément, nos cartes sont saisonnières », souligne le chef, (menu lunch express à 18€ - le midi - ; Saison entrée plat dessert à 49€ - le midi - ; Tradition à 69€ et Séduction à 95€). Bien qu'avec les récents bouleversements climatiques, les certitudes évoluent. Toutefois demeurent des incontournables. « L'œuf bio - truffe noire et foie gras, la cannette rôtie aux deux épices ont leurs adeptes depuis 40 ans », s'amuse les époux Schaetzel. Un dernier regard dans le spacieux couloir révèle un véritable cabinet d'herboriste : une collection d'une centaine de bocaux renfermant des plantes séchées. « Notre base pour faire les tisanes », souffle Sabine Schaetzel avant d'en faire sentir les parfums enivrants. Mais c'est une autre histoire. ■

FRANÇOIS MICUCCI

Hostellerie des Châteaux, 11 rue des Châteaux à Ottrott. Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 21h.