

“Nous faisons travailler des fournisseurs locaux”

Le plus grand hôtel de la ville a décidé de modifier son offre de restauration et de moderniser ses 1 200 m² de salons. L'arrivée de la nouvelle directrice de l'établissement, Katharina Schlaipfer, n'est pas étrangère à cette petite révolution.

Le Hilton Strasbourg s'ancre dans son terroir

Riche de ses 245 chambres, l'hôtel Hilton est incontournable à Strasbourg. **Katharina Schlaipfer** a pris la tête en décembre de cet établissement qu'elle connaît bien : elle l'a quitté il y a six ans après deux ans de présence. “Cela faisait une bonne dizaine d'années que l'hôtel n'avait pas bénéficié d'une rénovation d'importance”, explique la jeune femme. Alors elle a pris les choses en main et plaidé sa cause auprès de ses supérieurs. Quand le feu vert a été obtenu, le personnel de l'établissement a été associé à la démarche. “Nous voulions garder nos clients dans l'hôtel et dans notre restaurant. On y servait il y a peu encore une cuisine internationale et beaucoup sortaient à la recherche de plus de typicité. Nous avons voulu remédier.” Le chantier a duré deux mois, pour un investissement au montant resté secret.

COLLECTIF RENFORCÉ

Les salons ont été rénovés et modernisés avec les dernières technologies en matière de visioconférences. Côté restauration, le bar, rebaptisé le H, a été rajeuni. Et le restaurant Carvi est apparu. Le chef **Éric Bonnamant**, présent au Hilton depuis vingt-neuf ans, propose aux 80 clients (et 60 de plus en terrasse) une cuisine fraîche, avec une vraie



Éric Bonnamant et **Katharina Schlaipfer** sur la terrasse du Carvi.

identité régionale. “Il y a toujours un produit alsacien au cœur du plat. Nous faisons travailler des fournisseurs locaux.” souligne-t-il. C'est aussi le cas pour les arts de la table, avec des serviettes en kelsch et des poteries de Betschdorf. La carte - avec un ticket moyen à 25 € - est disponible en alsacien. “Cette réflexion collective nous a motivés et cela a soudé toute l'équipe”, se réjouissent le chef et la directrice.

FLORA-LYSE MBELLA

Hôtel Hilton Strasbourg • 1 avenue Herrenscheidt • 67000 Strasbourg • Tél. : 03 88 37 10 10 • hilton.fr

Musique et cuisine à l'honneur

Sabran (30) Le Relais & Châteaux organise une série de manifestations avec le concours d'un chef passionné par le travail des épices.

Le Château de Montcaud aime les mélanges

Anne et Rudy Baur, les propriétaires du Château de Montcaud, ont décidé de marquer le 20^e anniversaire de leur établissement au travers d'une série de temps forts. “Au lieu d'organiser une grande fête où, malheureusement, on ne peut pas réunir tout le monde, nous avons préféré proposer une soirée différente chaque premier vendredi du mois”, explique le propriétaire de ce Relais & Châteaux. Dans cet établissement, qui depuis son acquisition par Rudy Baur, a bénéficié chaque année de travaux de rénovation, la musique et la cuisine sont mises à l'honneur. Après quelques années passées à chercher le bon profil, **Bernard Guillot** est arrivé en 2010 au poste de chef de cuisine. Nouvellement Maître cuisinier de France, son parcours a été marqué par les voyages (Hong-Kong, Tokyo, Ottawa, Lisbonne...) jusqu'à son arrivée aux Jardins de Montcaud. **Olivier Roellinger**, dont il partage depuis plusieurs années la passion



Anne et Rudy Baur fêtent avec leurs clients les 20 ans du Château de Montcaud.

pour les épices, est un chef qui l'a particulièrement marqué. “J'aime travailler sur les mélanges, mais toujours dans un but précis. J'ai créé le mélange ‘Vendée globe’ qui réunit 21 épices en pensant aux poissons et aux fruits de mer. J'ai suivi la route de la course pour faire mon choix et réaliser un assemblage qui surprend mais reste toujours cohérent avec le plat.” Des créations qui sont en vente au château et à déguster au fil des plats qui composent menus et carte.

JEAN BERNARD

Château de Montcaud • Hameau de Combe • 30200 Sabran •
Tél. : 04 66 89 60 60 •
www.chateau-de-montcaud.com