Terroirs croisés

Auteur : Hervé Lévy

Date : 18 février 2014

Arrivé à La Cheneaudière il y a treize ans, Roger Bouhassoun imagine une cuisine entre Alsace et Lorraine, aux gracieux accents localistes, dans un cadre aux puissantes séductions.

L'endroit est féérique : nichée dans la verdure et les sapins, dominant le village de Colroy-la-Roche blotti autour de son église au clocher pointu, La Cheneaudière est le plus ancien Relais & Châteaux d'Alsace. Hôtel de charme, dont le nouveau spa promet, en totale harmonie avec la nature, le lieu renferme une table réputée depuis bien longtemps. Dans un espace raffiné et classique – où tableaux et sculptures se répondent avec soin – se déploie un service "à la française", ballet délicat et sobre où défilent des mets d'une belle finesse élaborés par Roger

Bouhassoun (et Daniel Stein qui l'a rejoint en 2010) qui a fait ses armes à l'Auberge Saint-Martin de Kintzheim après être passé par l'exigeant Erckmann-Chatrian (Phalsbourg).

Le credo de la maison ? « *Dans l'assiette, il doit être possible de sentir tout l'amour du paysan pour son produit*. » Rigoureuse, la cuisine de Roger Bouhassoun pourrait se définir en une phrase : la tradition sublimée par une intense sensualité aux résonances localistes. Le sel, par exemple, vient de Lorraine, le pain est cuit sur place trois fois par jour, tandis que sarriette, estragon ou thym sont récoltés dans un jardin aromatique jouxtant l'établissement. Les terroirs d'Alsace et de Lorraine – région d'origine du chef – se mêlent alors dans une sarabande sensorielle de très haut niveau qui mériterait sans doute une Étoile au *Michelin* (mais les voies du Guide rouge demeurent impénétrables). En témoignent des "plats signature" comme les ébouriffants Escargots de la ferme de l'Horloge à Saâles en matelote crémeuse au Riesling du Domaine Kamm, crème fouettée légère ou les alliances mystérieuses et implacables du Blanc-à-fromage d'Alsace et truffes noires en ravioles de pâte fraîche, beurre blanc au parmesan. Notre coup de cœur cependant demeure sucré avec l'aérien, gracile, goûteux et fier Soufflé chaud à l'eau de vie de mirabelles d'Alsace, crème glacée à la mirabelle.

La Cheneaudière se trouve 3 rue du Vieux Moulin, à Colroy-la-Roche. Menus de 55 € à 100 €.

03 88 97 61 64 – www.cheneaudiere.com