



**Le Relais de la Poste**

HÔTEL • RESTAURANT



**Dossier  
de presse**

---



# R

## SOMMAIRE



### Au menu

#### LE RESTAURANT

p. 4/5



#### L'HÔTEL

p. 6/7



#### LE CHEF

p.8/9



#### LA CUISINE

p.10/11



#### LA CAVE

p. 12/13



#### L'OFFRE SÉMINAIRE

p. 14/15

# R



## LE RESTAURANT

---

### La Wantzenau, entre héritage et patrimoine local

Plonger dans l'histoire du Relais de la Poste, c'est plonger dans celle de La Wantzenau, petit village alsacien de près de 6 000 âmes situé à une dizaine de kilomètres au nord de Strasbourg. Douceur de vivre et nature sont les maîtres mots lorsqu'on se balade au cœur de la commune bordée par l'Ill, principale rivière du territoire alsacien. Les maisons à colombages sont autant de témoins du patrimoine culturel fort de toute une région et les amateurs de belles pierres se régaleront dans l'observation de cette architecture typique de l'Alsace.

La majestueuse bâtisse du Relais de la Poste ne fait pas exception avec sa façade caractéristique, véritable invitation à découvrir l'art de vivre alsacien. Construite au XVI<sup>ème</sup> siècle, elle porte encore le nom de ses premiers propriétaires que l'on découvre avec la gravure GPV (Georges Paulus et Eve Roth)

en détaillant la poutre de l'enseigne, comme un héritage à conserver. Edifié sur deux étages et entouré de verdure, le bâtiment touche au premier regard par son authenticité et vit avec bienveillance au cœur du village.

Au-delà de l'architecture, c'est bien en quête de gourmandise que les visiteurs s'aventurent à La Wantzenau, qui regroupe la plus grande concentration d'Alsace de restaurants gastronomiques. Destination bien connue des épicuriens, ici l'amour de la cuisine, le partage et le plaisir d'être ensemble donnent le ton des découvertes et des rencontres. Le Relais de la Poste porte haut ces valeurs dans une démarche d'excellence qui résonne outre Rhin ; en effet la clientèle allemande est nombreuse à traverser la frontière pour venir au restaurant, à l'image des habitants de Baden-Baden située à une cinquantaine de kilomètres.



## L'hôtel-restaurant Le Relais de la Poste : une adresse gourmande et conviviale

L'hôtel-restaurant Le Relais de La Poste a eu bien des vies depuis sa création. Tantôt auberge, tantôt point postal, c'est aujourd'hui et depuis de nombreuses années un repère gastronomique régional pour les épicuriens.

Adresse incontournable d'Alsace, Le Relais de la Poste se compose de 18 chambres et d'un restaurant gastronomique d'une capacité de 60 couverts.

Cette bâtisse typique à colombages construite au XVI<sup>ème</sup> siècle contribue à l'essor et à la créativité de la gastronomie alsacienne. Dès le pas de la porte franchi, on pénètre dans un univers singulier où l'authenticité transporte les visiteurs dans un voyage hors du temps. L'élégant restaurant gastronomique se compose d'une salle chaleureuse aux authentiques poutres apparentes et d'une verrière lumineuse donnant sur la terrasse extérieure. Il est de ces lieux pleins de charme et porteurs d'histoire qui ont une âme, ce petit quelque chose dans l'atmosphère qui ne s'explique pas.

La Wantzenau abrite la plus grande concentration de restaurants gastronomiques d'Alsace. Véritable adresse incontournable, Le Relais de la Poste est reconnu par différentes distinctions de la profession :

• **Association Française des Maîtres Restaurateurs :**

Cette association de renommée défend, depuis de nombreuses années, le « fait maison » via une communauté de restaurateurs professionnels travaillant des produits bruts et frais. Il a été attribué au Chef Thomas Koebel en 2017.

• **Assiette Michelin 2019 :** Cette assiette entend récompenser toutes les tables qui travaillent des produits de qualité et qui proposent un repas savoureux.

• **Une 3<sup>ème</sup> fourchette dans le guide Michelin 2020 :** un couvert qui tient compte du confort, de l'accueil, de la propreté, de la qualité du service, de la décoration, des équipements offerts par le restaurant Le Relais de La Poste. Une troisième fourchette qui récompense donc le Chef et l'ensemble de sa brigade dans cette course à la qualité !



Depuis de nombreuses années déjà, le Chef Thomas Koebel n'a qu'un rêve en tête : décrocher une étoile au guide Michelin. Une ambition qui s'est intensifiée depuis son arrivée au Relais de la Poste en juillet 2019 et pour laquelle le Chef travaille avec passion et sans relâche sur la localité des produits, les techniques de cuisine utilisées (cuisson, assaisonnement...), la présentation des assiettes, le rapport qualité/prix et enfin, le recours à des produits de qualité.



# R



## L'HÔTEL

---

### Charme et authenticité au cœur de l'Alsace

Le Relais de la Poste est un hôtel 3 étoiles de charme chargé d'histoire. L'authenticité des lieux se diffuse à travers chaque élément de l'établissement, illustrée par les poutres apparentes, les plafonds bas et les boiseries peintes. Les chambres sont de véritables nids douilletts où l'on se plaît à prendre son temps et où la décoration élégante ne donne qu'une envie : prolonger l'instant. Regarder le temps qui passe par les fenêtres aux volets en bois, profiter du confort des grands lits ou des baignoires balnéo un livre à la main... l'expérience du Relais de la Poste est un chaleureux appel à la détente.

Que l'on prévoie une escapade d'un week-end ou un séjour plus long, chacun trouvera son bonheur parmi les 18 chambres que propose l'hôtel. Spacieuses et agréables, celles-ci font entre 12 et 24 m<sup>2</sup> et sont équipées de tout le confort nécessaire. Pour y accéder, on pénètre au cœur de la bâtisse et l'on parcourt un ensemble de couloirs et escaliers comme un chemin confidentiel menant à son havre de paix.

A l'image du restaurant, le petit-déjeuner fait la part belle aux produits locaux de qualité et au fait-maison, provenant en direct d'artisans passionnés ! C'est dans la belle verrière qui donne sur la terrasse que ce moment gourmand est servi.



## Les chambres du Relais de la Poste

**Chambre Cosy**  
à partir de 79€



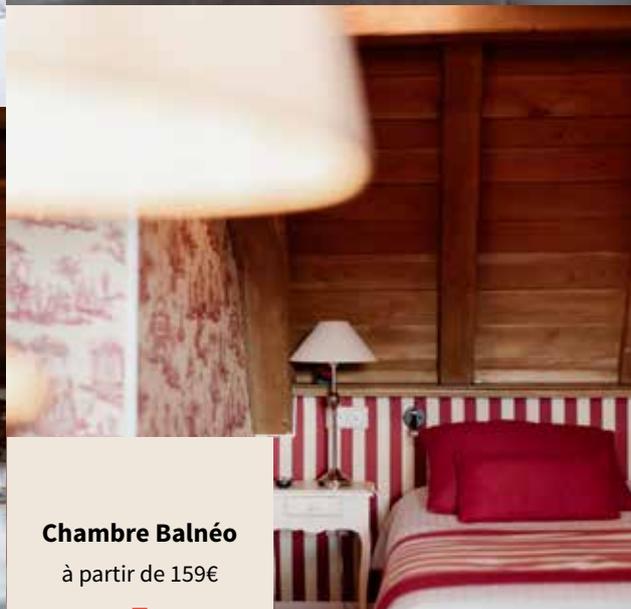
**Chambre Charme**  
à partir de 99€



**Chambre  
Romantique**  
à partir de 119€



**Chambre Balnéo**  
à partir de 159€



L'ensemble des équipements et services proposés est  
à retrouver sur le site internet de l'établissement :  
[www.relais-poste.com](http://www.relais-poste.com)

# R



## LE CHEF

---

C'est au sein d'établissements de renom sur le territoire alsacien que le Chef Thomas Koebel a construit sa carrière et affûté une cuisine qui lui ressemble : audacieuse, créative et savoureuse. Après un apprentissage à l'Auberge du Cheval Blanc (1 Etoile Michelin) à Westhalten, il rejoint les rangs du Rosenmeer à Rosheim et participe aux côtés du Chef Hubert Maetz à l'obtention de l'Etoile Michelin en 2004. En 2005, il intègre les cuisines du restaurant Au Cygne à Gundershoffen (2 étoiles Michelin) avant de rejoindre les équipes du restaurant Au Crocodile à Strasbourg (2 étoiles Michelin) en 2006 et pour trois ans. Après une petite expatriation en Savoie, il revient sur ses terres et officie à l'Auberge Blanche Neige (Labaroche) puis à L'Essentiel (Haguenau). Hyperactif, il se lance un nouveau défi en 2014 avec l'activité de chef à domicile tout en étant chef de cuisine à l'hôtel-restaurant Le Golf du Kempferhof à Plobsheim. Il obtiendra le titre de Maître Restaurateur ainsi que sa première toque au Guide Gault et Millau en 2017 en sa qualité de Chef des Secrets des Grands Express à Geispolsheim, un authentique wagon-restaurant de l'Orient-Express. C'est le 1<sup>er</sup> juillet 2019 qu'il reprend les rênes du Relais de la Poste.

Le Chef Thomas Koebel délivre avec modernité et légèreté de belles créations gourmandes. Une de ses spécialités est le pigeon au foie gras. Sa carte s'inspire des spécialités alsaciennes et fait la part belle aux produits frais, locaux et de saison.

Passionné par les saveurs et plaçant l'humain au centre de ses projets, Thomas Koebel met un point d'honneur à transmettre à sa brigade son savoir-faire et ses techniques. Le Chef travaille en étroite collaboration avec sa seconde, Léa Merkel, et Jonathan Wilson, le directeur de salle et de la cave, pour offrir sans cesse de nouvelles expériences culinaires à chaque nouvelle carte. Il est capital de former et impliquer ses équipes, secret de la réussite selon le lui.

La transmission est au cœur de son travail, avec les jeunes cuisiniers qui rejoignent son équipe mais aussi auprès des jeunes générations. Il a par exemple organisé avec la Ferme Clauss, producteur local de fruits et légumes, une semaine découverte et apprentissage autour des saveurs avec l'école du village afin de sensibiliser les enfants : d'où viennent les légumes, comment les utiliser et les cuisiner, leur expliquer le cycle des saisons, le respect de la terre et l'engagement dans le développement durable.



Depuis son arrivée, le Chef a pour ambition de dynamiser les expériences culinaires offertes aux gourmets poussant les portes du restaurant. Les surprendre par des événements gourmands et raffinés à l'image de sa cuisine et impliquer sa brigade en relevant de nouveaux challenges culinaires sont les principales motivations du Chef. En ce sens, plusieurs événements sont prévus en 2020 :



### **Menu 4 mains**

Courant juin 2020, le Chef Thomas Koebel se verra cuisiner, au côté d'un Chef invité, les spécialités de son restaurant et de sa région.

### **Menu truffes en fin d'année**

A partir du 15 novembre 2020 et pour une période limitée, le Chef concoctera un menu spécial autour de la truffe, de l'entrée au dessert, pour le plus grand plaisir des épicuriens !

### **Soirée Dom Pérignon**

Courant septembre 2020, pour fêter la rentrée et officialiser le titre d'ambassadeur Dom Pérignon dans le Grand-Est, le Chef sublimerait ce champagne millésimé d'accords gourmands surprenants.

### **La semaine du goût**

Le 12 octobre prochain, Thomas Koebel invitera tous les enfants du village à participer à un atelier culinaire pour apprendre les bases de la cuisine, l'importance de bien choisir la qualité de ses produits et beaucoup d'autres astuces de Chef !

### **Soirée Saint-Valentin**

Le 14 février 2021 est l'occasion parfaite pour le Chef d'élaborer un menu romantique pour les amoureux de la gastronomie. Petit bonus : une sélection des meilleurs vins du restaurant pour accompagner chaque plat !

“ En cuisine, il y a 3 ingrédients indispensables à chaque recette : la gourmandise, le partage et l'amour, ou comme le disait Théodore Zeldin “La gastronomie c'est l'art de créer le bonheur avec les bons ingrédients !”

Chef Thomas Koebel ”

# R



## LA CUISINE

---

10

### Entre fraîcheur et saisonnalité

Le Chef Thomas Koebel et son équipe proposent des plats gastronomiques, créatifs et savoureux, réalisés à partir de produits frais, locaux et de saison tout au long de l'année. Une cuisine moderne qui s'inspire des spécialités alsaciennes tout en étant à l'écoute des tendances culinaires mondiales.

La priorité est donnée à la qualité et au choix des produits. Le Chef travaille en effet une belle variété de produits provenant de toute la France en accordant une importance capitale à leur saisonnalité et à leur qualité en tissant des partenariats étroits avec les producteurs locaux. Le Chef se fournit ainsi auprès de la Ferme Clauss, producteur local de fruits et légumes, et auprès de M. et Mme Lorho pour les fromages. La famille Lorho est installée au cœur de Strasbourg et le Chef travaille avec ces deux Meilleurs Ouvriers de France depuis des années.

En accord avec la créativité débordante du Chef sans cesse à la recherche de nouvelles inspirations gourmandes, la carte change tous les mois et demi. C'est la saisonnalité et la fraîcheur des produits qui rythment les thématiques des menus et orientent toute la brigade dans de nouvelles créations. Les grands classiques de la carte restent ainsi quelques mois puis sont remplacés avant de revenir l'année suivante, à la bonne période.

### Menu "Terroir d'Alsace"

Éveil du palais

-

Foie Gras de canard poché dans un bouillon  
à la livèche, marikknepfle

-

Volaille d'Alsace en 2 services :

La poitrine farcie à la truffe, Süri Ruewe, Sauce Albuféra  
Cuisse confite au riesling, Grümberkiechele et feuilles de mâche

-

Forêt Noire revisitée

-

Mignardises

-

**Tarif : 65€ par personne, servi pour 2 personnes**

## Menu Expression 52 €

L'œuf Bénédicte au saumon fumé

—

Paleron de veau de 12 heures façon Rossini,  
purée de pommes de terre, mini-légumes  
et sauce périgueux

—

Le 4 C  
Chocolat / Caramel / Cacahuètes / Cranberries



## Menu Gourmand 72 €

Sphère de foie gras d'oie laqué au chocolat,  
confit de mangue et brioche feuilletée

—

Dos de cabillaud poché à la citronnelle,  
crumble parmesan/citron, risotto aux coques  
et caviar d'herbes

—

Croustillant de pigeon de la ferme Kieffer, foie gras  
et chou vert, cuisse en kefta et pommes dauphines

—

Mont-Blanc revisité à la clémentine



Les menus du restaurant sont aussi à retrouver  
sous la forme de Coffrets Cadeaux, pour offrir  
une expérience culinaire gourmande et élégante.

Les œnophiles seront comblés par la version  
« Accords mets-vins ». Toutes les informations sont  
à retrouver sur le site internet de l'établissement.

## Menu Découverte 86 €

Menu en 5 services selon l'inspiration du Chef.  
Servi pour l'ensemble de la table, jusqu'à 13H00  
pour le déjeuner et jusqu'à 20H30 pour le dîner.





## LA CAVE

Au Relais de la Poste, la carte des vins est une véritable invitation au voyage avec de nombreuses références des belles régions viticoles françaises et étrangères. Derrière chaque vin se cache une histoire que le directeur de salle et de la cave, Jonathan Wilson, se fait un plaisir de conter aux passionnés et amateurs qui s'attablent au restaurant. Ses précieux conseils et son étroite collaboration avec le Chef permettent de proposer des accords mets/vins raffinés pour le plus grand plaisir des papilles !

Comme le Chef Thomas Koebel, Jonathan Wilson choisit avec soin les vigneron qu'il met à l'honneur sur la carte des vins du restaurant. Il les reçoit sur place et va aussi directement à leur rencontre ; les échanges et dégustations construisant de belles collaborations. La carte des vins est tout comme la carte du restaurant régulièrement actualisée afin de toujours surprendre et proposer de nouvelles découvertes aux clients du restaurant.

12

### Le directeur de salle et de la cave, Jonathan Wilson, nous répond...



#### **Jonathan, quel est votre parcours ?**

*Né à Paris d'un père restaurateur, j'ai grandi dans cet univers dès le plus jeune âge et à 16 ans, je me suis orienté vers un CAP et un BEP en service en salle. Par la suite, j'ai fait une mention complémentaire en bar en candidat libre que j'ai obtenue avec mention. Après plusieurs expériences estivales, j'ai rejoint en 2007 Le Relais de la Poste à La Wantzenau en tant que chef de rang. J'ai eu l'opportunité de gravir les échelons jusqu'à devenir maître d'hôtel au côté de Caroline Van Maenen et Hervé Schmitt où j'ai pu approfondir mes connaissances en sommellerie. En 2016, je décide de quitter l'établissement pour me lancer en tant que consultant en restauration pour passer plus de temps avec ma famille. Mais très vite, Le Relais de la Poste m'a manqué et j'ai donc décidé de poursuivre cette aventure en tant que directeur de salle et sommelier de la maison.*

#### **Comment travaillez-vous avec le Chef Thomas Koebel ?**

*Le Chef et moi-même ainsi que nos équipes travaillons main dans la main pour arriver au niveau d'excellence que mérite cette maison ! Nous dégustons régulièrement les plats de la carte et réfléchissons ensemble aux accords mets/vins que nous pouvons proposer à notre clientèle. Le Relais de la Poste c'est comme une deuxième et grande famille !*

#### **Combien de références compte la carte des vins du Relais de la Poste ?**

*Notre carte contient entre 700 et 800 références. Elle est vivante et évolue au fil des saisons et des plats concoctés par le Chef. La richesse de notre carte réside dans cette cohabitation entre de grands domaines et de petits vigneron. Les goûts et les couleurs étant propres à chacun, toute l'équipe du Relais de la Poste participe à la dégustation des vins pour convenir et satisfaire au mieux la clientèle.*

#### **Qu'est-ce qui vous séduit le plus dans la découverte d'une nouvelle cuvée ?**

*Trouver le meilleur accord possible avec les plats élaborés par le Chef !*

#### **L'accord mets-vins parfait selon vous ?**

*Des asperges d'Alsace avec un Riesling, cuvée Frédéric Émile, maison Trimbach à Ribeauvillé millésime 2011. Ces quelques années de bouteille vont affirmer le terroir et sublimer les asperges !*

#### **Quel vin emmèneriez-vous sur une île déserte ?**

*Si je devais choisir, j'opterais pour un Condrieu la Solarie, Domaine Barge, pour son côté frais, léger et ensoleillé. Comme une île tropicale !*









## L'OFFRE SEMINAIRE

---

Le Relais de la Poste permet d'allier travail et plaisir gastronomique en mettant à disposition des salons équipés et connectés selon les besoins des entreprises. Idéal pour organiser séminaires et réunions, le restaurant peut être privatisé pour les groupes allant de 60 à 100 personnes et dispose également d'une belle salle de réunion, d'une capacité de 20 personnes.

À l'écart du stress de la ville, dans un cadre authentique et moderne à la fois, le restaurant du Relais de La Poste s'adapte à toutes les demandes des professionnels en proposant des offres sur-mesure. Il est également possible de séjourner au Relais de la Poste lors d'un déplacement professionnel à Strasbourg.



### **NOUVEAUTÉS 2020 : les Ateliers Epicuriens**

**Avec l'arrivée de Thomas Koebel, l'offre à destination des professionnels s'est modernisée et diversifiée. Pour les séminaires ou les réunions d'équipe, Le Relais de La Poste propose désormais des activités à partager où gastronomie et œnologie s'inscrivent comme fils rouges.**

---

### **Atelier Culinaire**

Guidé par le Chef Thomas Koebel, les participants réalisent un plat gastronomique en équipe, au cœur des cuisines du restaurant !

Le menu est défini par le Chef en fonction des produits de saison et de son inspiration, puis les plats créés par les participants sont dégustés au cours du repas suivant l'atelier.

*Tarif 45€ / personne - Durée : 1h30  
Horaire de l'activité : de 16h30 à 18h00  
Matériel et tabliers fournis  
Entre 10 et 15 participants maximum*

15



### **Atelier Œnologie**

Orchestré par le Directeur de salle et de la cave Jonathan Wilson, cet atelier invite les participants à déguster cinq vins de l'éclectique carte du restaurant. Français ou étrangers, ceux-ci sont accompagnés de précieux conseils de dégustation. Cette initiation à l'œnologie est accompagnée de petits apéritifs salés.

*Tarif 45€ / personne - Durée : 1h30 - Entre 10 et 30 participants maximum*



## Le Relais de la Poste

HÔTEL • RESTAURANT



### HORAIRES DU RESTAURANT

Lundi : Fermé

Du Mardi au Vendredi : 12h00 - 13h15 | 19h00 - 21h00

Samedi : Fermé le midi | 19h00 - 21h00

Dimanche : 12h00 - 13h15 | Fermé le soir



### COORDONNEES

Le Relais de la Poste

21 rue du Général de Gaulle - 67610 La Wantzenau

03 88 59 24 80 - [www.relais-poste.com](http://www.relais-poste.com)



### POUR VENIR



Paris-Strasbourg en moins de 2H.

Stuttgart-Strasbourg en 1h20.

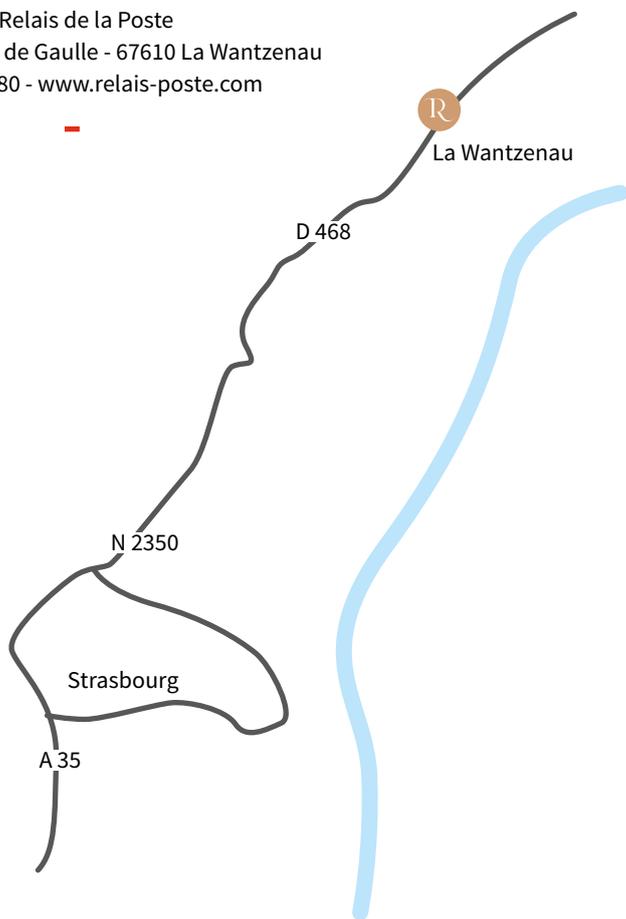
Baden-Baden-Strasbourg en 30 mn.



L'aéroport de Strasbourg est à 30 mn en voiture du restaurant.



12 mn en TER depuis la Gare de Strasbourg puis 5 mn à pied.



### CONTACTS PRESSE

hémisphère  Sud

L'agence épicurieuse

Agence hémisphère Sud

Corinne HENNEQUIN - Delphine BRUSLEY

[d.brusley@agencehemispheresud.com](mailto:d.brusley@agencehemispheresud.com) - 06 87 70 44 55

