



Le Relais de la Poste

HÔTEL • RESTAURANT

hémisphère  Sud

L'agence épicurieuse

Contact presse : Agence hémisphère Sud

Delphine Brusley - Chloé PERILLAT

d.brusley@agencehemispheresud.com • 06 87 70 44 55

Communiqué de presse - Mai 2020

Du nouveau du côté des fourneaux au Relais de La Poste



Institution dans le village de La Wantzenau près de Strasbourg, le restaurant gastronomique LE RELAIS DE LA POSTE est désormais entre les mains expertes du Chef Thomas Koebel. Après plus de 16 ans passés derrière les fourneaux et un parcours jalonné d'étapes dans des établissements étoilés, il se lance dans un nouveau challenge.

Bâtisse typique alsacienne construite au XVIIIème siècle, l'hôtel-restaurant Le Relais de La Poste a eu bien des vies. Tantôt auberge, tantôt point postal, c'est aujourd'hui et depuis de nombreuses années une étape incontournable pour les épicuriens. On pénètre dans un univers singulier dès le pas de la porte franchit, 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. C'est cette âme qui a touché le Chef Thomas Koebel et qui l'entraîne chaque jour avec sa brigade à concocter une cuisine qui a du sens et qui emplit de vie cet établissement unique.

Une cuisine entre passion, saison et transmission



En reprenant les rênes du Relais de la Poste en 2019, c'est tout son talent et sa créativité que le Chef met au service de cette adresse incontournable d'Alsace pour lui redonner ses lettres de noblesse. La cuisine de Thomas Koebel s'étend bien au-delà de son territoire de cœur et délivre avec modernité et légèreté de belles créations gourmandes. Une de ses spécialités est le pigeon au foie gras. Sa carte est renouvelée tous les mois et demi pour séduire davantage les nouveaux clients du restaurant mais aussi les nombreux habitués.

Si la priorité est donnée à la qualité des produits, impliquer et former ses équipes est le secret de la réussite selon le Chef. 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 (cuisson, assaisonnement,...). Le Chef travaille en étroite collaboration

avec sa seconde, Léa Merkel, et Jonathan, le sommelier du restaurant, pour offrir sans cesse de nouvelles expériences culinaires au public.

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. Si le Chef travaille une belle variété de produits provenant de toute la France, il tisse aussi des liens étroits avec les producteurs locaux comme la Ferme Clauss ou encore la famille Lorho, fromagers MOF installés au cœur de Strasbourg.



MENU



Nouveau 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 Rueue,
Sauce Albuféra

Cuisse confite au riesling, Grumber-
kiechele et feuilles de mâche

•
Forêt Noire revisitée

•
Mignardises

Tarif : 65€ par personne,
servi pour 2 personnes

ATELIERS



Nouveautés 2020 : les Ateliers Epicuriens

Pour les séminaires ou les réunions d'équipe, Le Relais de La Poste propose deux 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.

ATELIER ŒNOLOGIE

Orchestré par le sommelier 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.

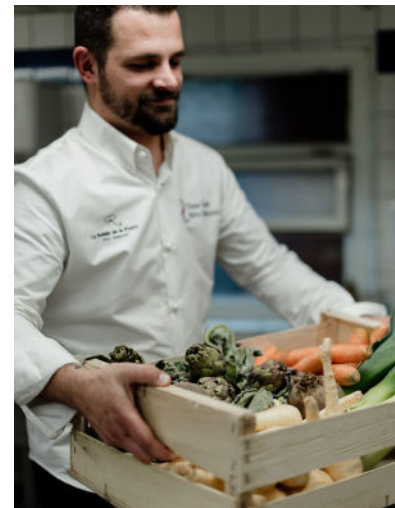
Durée : 1h30.

Entre 10 et 30 participants maximum.



L'Alsace jusqu'à la pointe du couteau

Le Chef Thomas Koebel connaît bien son pays. C'est au sein d'établissements de renom sur le territoire alsacien qu'il 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^{er} juillet 2019 qu'une nouvelle aventure commence pour lui au Relais de la Poste.

A PROPOS

Le Relais de la Poste est un hôtel-restaurant situé à La Wantzenau en Alsace. Composé de 18 chambres et d'un restaurant gastronomique d'une capacité de 60 couverts, il est géré par le Chef Thomas Koebel et propriété de la famille Burrus qui l'a acquis en juillet 2019.