Dossier *de* presse *2024*

Le Relais de la Poste

HÔTEL • RESTAURANT

sommaire

Le Relais de la Poste, une histoire déjà deux fois centenaire p.1

Le chef Thomas Koebel p.3

Le style Koebel p.4

Un esprit d'équipe p.5

Lionel Cron – directeur de salle

Etienne Eyer – sommelier

Des producteurs fidèles, à nos côtés p.7

Des menus sur mesure p.9

Un hôtel au charme alsacien p.10

Informations pratiques p.11

Le Relais de la Poste, une histoire déjà deux fois centenaire

La maison trône, au milieu du village de La Wantzenau, à quelques kilomètres de Strasbourg...

C'est une bâtisse alsacienne traditionnelle, l'une de ces "*maisons à colombages*", vestiges d'un passé architectural régional glorieux. Cette demoiselle est née, ou plutôt a été érigée en 1789. Le hasard de l'histoire, sans doute. Elle aura peut-être vu passer quelques années plus tard Napoléon, qui franchira le Rhin à quelques kilomètres, à Gambsheim, en route pour sa campagne de Russie. Elle a, de façon plus certaine été témoin, peut-être théâtre, d'une grande bataille entre la population locale et l'armée autrichienne, qui tentait d'envahir Strasbourg en 1793. Et même accueilli quelques soldats français, qui ont franchi le Rhin en 1797.

Leurs noms sont d'ailleurs toujours gravés sur l'Arc-de-Triomphe, à Paris. Cette maison nous donne tout de même le nom de ses premiers occupants : Eve Roth et Georges Paulus. La poutre les désignant, située sous l'enseigne actuelle, accueillait les visiteurs juste au-dessus de la porte d'entrée d'origine.

Le nom Relais de la Poste n'est pas fortuit : il provient de la première utilisation du lieu. Un relais pour les cavaliers des services postaux du roi. Puis, la Révolution passée et le roi déposé, elle devient auberge. L'actuel hôtel-restaurant suit donc une histoire, longue de plus de 200 ans. **Une histoire faite de convivialité, de chaleur, de sens de l'accueil. Une histoire qui oblige.**

La Wantzenau, berceau du Relais de la Poste, est un village presque millénaire.

Les premières traces de présence de l'homme remontent à l'époque gauloise, entre 40 et 115 avant JC. Et les premières sources écrites, elles, sont sur un document de 1331. Son histoire voisine avec celle de Strasbourg, jusqu'à la libération de la ville par le général Leclerc, en novembre 1944. C'est ici que le général Leclerc traversera l'Ill le 25 novembre 1944, pour contraindre dans la forêt voisine de la Robertsau les Allemands à la capitulation.

Mais La Wantzenau, sous une forme de patronage du Relais de la Poste, c'est avant tout une histoire gourmande. L'histoire, notamment du soldat Zimmer, un héros de la Seconde Guerre Mondiale, dont la sœur tiendra longtemps le restaurant familial. Jusqu'à ces histoires plus récentes, et toujours en formation de jeunes chefs qui sont venus à l'ombre du Relais de la Poste créer leur propre légende.

Mais surtout, cette histoire gastronomique s'est écrite dans la cuisine et dans les salles du Relais de la Poste. Les chefs de renom s'y sont succédés. Parmi les plus récents, Jérôme Daull, Julien Binz, Bruno Sohn, entre autres, puis aujourd'hui Thomas Koebel, qui par sa fantaisie créative, son sourire et son sens de l'accueil perpétue cette histoire gourmande.

Le chef Thomas Koebel

L'œil vif, le sourire et la voix forte,
Thomas Koebel a tout d'un rockeur.

Jusqu'à son bras gauche, tatoué, où l'on remarque un dessin bien connu des gastronomes : l'étoile Michelin, juste au-dessus du poignet. Ce n'est pas une coquetterie, loin de là. Mais le symbole que la gastronomie, l'art de la table, la science des goûts ; Thomas Koebel les a dans la peau.

Ce projet étoilé, il est né chez Thomas Koebel tout petit, ou presque. Le jeune homme audacieux saura très vite trouver ses maîtres, ses mentors. Dès l'apprentissage, il touche les étoilés, à l'Auberge du Cheval Blanc (Westhalten). Puis il rejoint Le Rosenmeer (Rosheim), où il apportera son concours au chef Hubert Maetz dans l'obtention d'une première étoile en 2004.

En 2005, une nouvelle étape est franchie, au Cygne (Gundershoffen), double étoilé. Comme le mythique Au Crocodile, où Thomas Koebel débarque en 2006. Puis, trois ans plus tard, le jeune cuisinier quitte son Alsace, direction la Savoie. Avant de revenir chez lui, d'abord à Labaroche (Auberge Blanche Neige), puis Haguenau (L'Essentiel).

En 2014, c'est un léger pas de côté, puisque Thomas Koebel devient chef à domicile, tout en prenant la tête de la cuisine de l'hôtel-restaurant du Golf du Kempferhof, à Plobsheim.

En 2017, le train de sa carrière marque un arrêt symbolique : à la tête des Secrets des Grands Express, restaurant installé dans un wagon du célèbre train, "à quai" à Geispolsheim, il obtient à la fois le titre de maître restaurateur et une première Toque au Gault & Millau.

En 2019, Thomas Koebel tente son premier grand pari : fort de son expérience aux Secrets des Grands Express, il accepte la proposition de Jean-Paul Burrus, propriétaire de l'établissement, de rejoindre le Relais de la Poste, tout juste racheté par ce dernier, via sa holding, Omnia.

Il faudra alors 4 ans à Thomas Koebel, entrecoupés par la parenthèse Covid, pour obtenir sa première étoile. Et la poser au sommet de la belle maison alsacienne de La Wantzenau.

Cette même année, le chef est accepté parmi les Étoiles d'Alsace, une association qui regroupe les chefs mettant en avant ce beau patrimoine gastronomique et culinaire local.

Le style Koebel

“Cuisine bourgeoise aux inspirations et aux saveurs d’Alsace”, voici comment le Chef Thomas Koebel définit lui-même sa cuisine. En mettant en avant le choix des ingrédients, il s’attache à travailler exclusivement des produits frais et de saison, et autant que possible des produits locaux.

Et le plus grand secret de son art, il le livre sans ambiguïté : la passion. La passion de la cuisine, cette passion décuplée par le soin qu’apporte Thomas Koebel à la transmission, que ce soit avec ses équipes au quotidien, ou bien avec les plus jeunes de La Wantzenau, lors d’accueil de sorties pédagogiques dédiées à la cuisine et aux saveurs.

Un esprit d'équipe

Lionel Cron – directeur de salle

Parlez-lui d'étoiles, de gastronomie, d'excellence, et Lionel Cron, directeur de salle du Relais de la Poste vous répondra "*n'oubliez pas l'accueil, la chaleur, la convivialité*."

Dans l'écrin villageois, typiquement alsacien, celui qui vient de Verdun n'imagine pas une autre approche des clients, ou plutôt des hôtes. S'il ne parle pas lui-même alsacien, Lionel Cron encourage ses collègues locuteurs à employer le dialecte, pour un public local habitué des lieux. C'est pour lui un détail particulièrement important : faire que chacune et chacun se sente dans le restaurant comme à la maison.

Cet expérienciel, il le voit comme le prolongement naturel de la cuisine proposée par Thomas Koebel : fine, authentique et alsacienne.

Et cet esprit familial ne le quitte jamais : hors quelques parties de padel tennis avec l'équipe du Relais de la Poste, il consacre son temps libre à sa famille, notamment sa fille, Pauline. "*Le plus beau des passe-temps*", sourit-il quand on aborde le sujet.

Après 10 ans en restauration de chaîne, Lionel Cron a enchaîné les saisons à Courchevel, avant de se poser quelque temps à Nancy, au restaurant de l'Hôtel de la Reine.

Ancien élève du Lycée Hôtelier Alain Fournier de Verdun, Lionel Cron symbolise aujourd'hui toutes les valeurs d'accueil, de convivialité et de chaleur qui ont fait l'histoire du Relais de la Poste.

Etienne Eyer – sommelier

Originaire de Hoenheim, la commune voisine de La Wantzenau, Etienne Eyer a connu le Relais de la Poste dès son enfance.

Mais il n'y est arrivé qu'en 2021, après de nombreuses années à voyager. Après des études au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas, à Illkirch, il a quitté l'Alsace, pour travailler comme saisonnier et peaufiner son art en Corse ou à Annecy.

Sommelier passionné, Etienne Eyer n'a pourtant pas eu le coup de foudre immédiat. Ce sont ses études et son amour de la bonne cuisine qui l'ont conduit à s'intéresser au vin. Jusqu'à en devenir un intarissable ambassadeur, pour qui "il n'y a pas d'accord parfait, si ce n'est celui qui plaît au client." Et de mettre en avant la notion d'échange, de rencontre, de plaisir à faire partager pour définir sa mission : "*chaque commande est une nouvelle aventure qui débute, un nouveau lien qui se crée.*"

À la tête d'une cave oscillant entre 4000 et 5000 bouteilles, Etienne Eyer se sent aussi ambassadeur de l'Alsace dont "les vins sont très connus et prisés des grands amateurs, des épicuriens, mais insuffisamment mis en valeur pour un public plus large."

Cet adepte du mixage électronique aime avant tout cette notion de mélange, d'interaction, pour partager le plaisir du vin. Etienne Eyer préférera toujours proposer une sélection exigeante et large de plus de 700 références au verre, en permettant aux convives d'emporter avec eux la bouteille entamée pour poursuivre l'expérience du Relais de la Poste plus tard.

Des producteurs fidèles, à nos côtés

Si l'on parle d'esprit d'équipe en interne, cet esprit est le même avec les producteurs sélectionnés par le Chef Thomas Koebel.

La Ferme Clauss

"Du producteur au consommateur", la majorité des légumes proposés au Relais de la Poste proviennent de la Ferme Clauss, située à seulement quelques centaines de mètres du restaurant. L'importance des circuits courts rejoint ici l'esprit d'équipe et même l'esprit de village.

La Maison Lorho

Les fromages proposés aux convives du Relais de la Poste sont sélectionnés parmi les 250 produits de la Maison Lorho, à Strasbourg, préparés par Isabelle et Cyril Lorho, tous deux Meilleurs Ouvriers de France.

Théo Kieffer

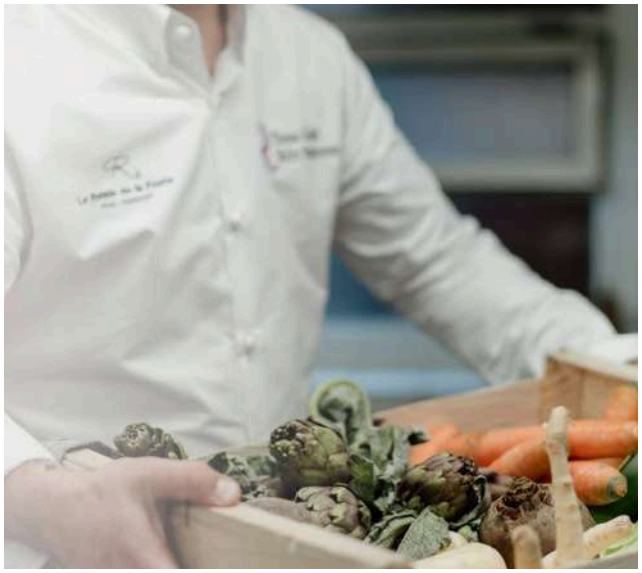
L'élevage de Théo Kieffer, situé à Nordhouse, pourvoit le Relais de la Poste en pigeons, le plat signature du Chef Thomas Koebel.

Comptoir Français du Thé

Les thés sont issus de la sélection de Comptoir Français du Thé, basé à Geispolsheim. Cette maison imagine, à travers ses créations de thés, matés et infusions, des voyages gustatifs.

Les Secrets du Chocolat par Schaal

Émanation de la chocolaterie Schaal,
Les Secrets du Chocolat par Schaal fournit
le Relais de la Poste en pâtes à tartiner,
imaginées et réalisées par sa chocolatière
Aliénor Slos sans utilisation d'huile de palme.



Chocolaterie Schaal

Maison mère des Secrets du Chocolat,
Schaal Chocolatier est aujourd'hui située
à Geispolsheim, mais créée dès 1871
à Strasbourg. Schaal produit ses chocolats
à partir de son propre cacao d'Équateur,
et accompagné par des noisettes
du Tarn-et-Garonne
(Pépinière & Noisetiers de Guyenne).

Au Pain de Mon Grand Père

Boulangerie créée par Patrick Dinel et son fils
Bruno, – consacré meilleur boulanger de France
en 2007 par Gilles Pudlowski – Au Pain de Mon
Grand Père est un acteur engagé
dans l'agriculture biologique et le respect
de la fabrication du pain à l'ancienne.

Des menus sur mesure

Menu à composer,
en quatre services

115 euros

Menu surprise,
en cinq services

129 euros

Menu du marché, du
mercredi au vendredi midi

à partir de 45 euros

Un hôtel au charme alsacien

L'hôtel propose 18 chambres spacieuses, parmi lesquelles une chambre accessible aux personnes à mobilité réduite. Elles reflètent l'âme de cette maison plus que bicentenaire.

Couloirs et escaliers font découvrir le bâtiment, comme un parcours secret pour atteindre un lieu préservé (ascenseur disponible).
Les chambres, d'une superficie de 12 à 24m^2, sont réparties en quatre catégories :

Les chambres cosy

Nos chambres cosy offrent le confort et la simplicité d'une chambre d'hôtel***. Le charme alsacien opère en ces lieux aux salles de bains modernes.

Les chambres charme

Spacieuses et confortables, pour un séjour reposant. Leur atmosphère est chaleureuse, dans un environnement authentique.

Les chambres romantiques

Ces chambres révèlent l'âme du lieu. Poutres apparentes, plafond ou portes en bois en font le charme.
Elles sont agrémentées d'un coin salon ou d'un balcon.

Les chambres balnéo

Ces deux chambres sont équipées d'une baignoire balnéo, pour offrir aux clients un moment de détente et de relaxation.
Elles sont agrémentées d'un coin salon, sous les mansardes.

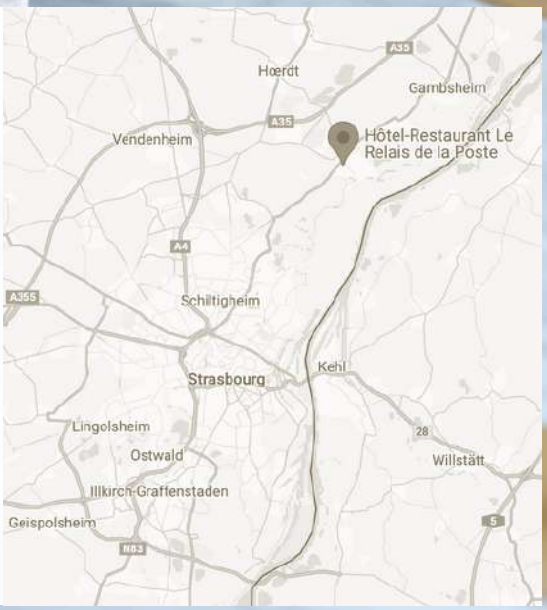
Toutes les chambres sont équipées d'un grand lit, d'une télévision, d'un sèche-cheveux et d'un kit d'accueil gourmand. Toutes les chambres sont par ailleurs climatisées. Le wifi est accessible dans tout l'établissement.

Crédits photo

© Lucile Bohlinger / Spirit Capture : *Couverture, P.1, 8, 10*
© Lisa Haller / Les Idées Hautes : *Couverture, P.1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,11*
© Jérome Muller / Up-tools : *Couverture, P.9*
© François Vézien : *P.10*

Informations pratiques

Hôtel Restaurant Le Relais de la Poste
21, rue du Général de Gaulle
67610 La Wantzenau

03 88 59 24 80
relais-poste.com
Le Relais de la Poste
relaisdelaposte

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS
Gault&Millau 14,5/20
MICHELIN
ÉTOILES D'ALSACE