



# Découvrez "Les Plus Belles Tables de France !"

Un nouvel ouvrage de Gilles Pudlowski & Maurice Rougemont

Commandez-le  
sur Amazon.fr

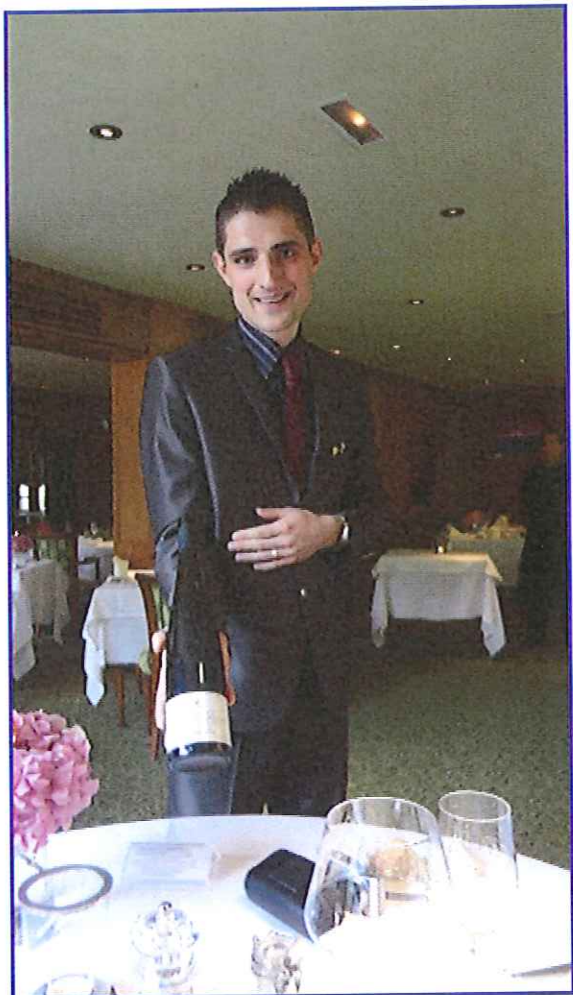
Restaurants, Voyages 31 juillet 2011

## Clos de luxe à Ottrott



Le Clos des Délices © GP

C'est un coin de luxe à Ottrott, sur la route de Klingenthal. C'est le Clos des Délices: une propriété intrigante, d'origine napoléonienne, avant de devenir un couvent de bénédictines, sur son bout de route bucolique et sylvestre, avec son parc de 6 ha, ses chambres sur-décorées, version néo 1960, baroques et colorées ou encore romantiques chics, son spa, sa piscine, sa belle table et sa cave imposante. Aux commandes: Désiré Schaetzel,



François L'Hermite, au service du vin © GP

Ici, dans le creux de la forêt vosgienne, une équipe nombreuse et sérieuse, sous la houlette de sa compagne Nicole Wolf gère le lieu avec enthousiasme, allant. Et veille notamment sur une salle à manger cossue, au premier étage du bâtiment d'entrée, avec terrasse et sa vue sur le vert du dehors. A midi, c'est le désert. Même si les menus sont avenants, et même pondérés, avec sa première proposition fort joliment vue à 29 € dite « petit délice » ou son menu végétarien à 26 €. Et si la bonne surprise gourmande est au rendez-vous.



Gambas snackées et en raviole © GP

Il y a là, depuis peu, et c'est la belle nouveauté du moment, à la tête des cuisines, le jeune Mathieu Klein. Cet ancien du Cocodile à Strasbourg, de la Maison des Têtes à Colmar, du Spoon à St Tropez, de Wout Bru à Eygalières, mitonne une cuisine très sudiste, avec son adjoint Guillaume Besson, formé chez lui aussi chez Emile

Jung au Croco strasbourgeois, mais aussi chez Richard Coutanceau à la Rochelle et au Domaine de Rochevillaine en Bretagne. Tous deux jouent l'air du temps, avec des idées d'ailleurs, de la Riviera, de la côte atlantique ou des îles.



Risotto comme une paella © GP

Autant dire que cela fuse et ruse, avec de belles moments azuréens: ainsi le plaisant risotto façon paella aux coquillages et chorizo avec son émulsion au jus de moules et sa salade d'herbes, la fraîche dorade royale marinée au citron vert avec son guacamole au piment d'Espelette, l'oeuf parfait, dont c'est la mode ces temps ci un peu partout (on l'a vu récemment au Maximilien de Zellenberg) avec sa fricassée d'asperges et son crémeux aux morilles plus des copeaux de parmesan, les gambas en variation, au bouillon au gingembre et à la citronnelle, l'une snackée, l'autre en raviole, la riche (un peu trop!) viennoise de maigre en croûte de moutarde avec ses légumes verts cuit au bouillon et son émulsion de petits pois.



Oeuf parfait, asperges et morilles © GP

C'est bien fait, bien mis, bien présenté, peut-être un peu trop vu ailleurs, quoique guère en Alsace. Mais si – et c'est sans doute là où le bât blesse – ce style méditerranéen n'est pas absolument pas soucieux de s'ancrer dans le terroir d'ici. On cherchera en vain, sur la carte ou dans l'assiette, la moindre référence aux recettes anciennes, comme aux produits locaux. Nous sommes là pourtant dans un lieu historique, sis au coeur du vignoble alsacien, chez quelqu'un qui, indéniablement, connaît son sujet.



Viennoise de maigre en croûte de moutarde © GP

Il y a là une belle cave avec quelques uns des beaux terroirs de l'Alsace du moment. Le muscat (servi quasiment glacé, donc guère fruité) comme le riesling Kirchberg 1999 du copain André Lorentz de Klipfel à Barr, à qui je dois la redécouverte du lieu, côtoient, sur une carte qui en impose, les Faller, Josmeyer (écrit avec deux « s »!), Dopff et Irion, sans négliger les bouteilles du maître du céans, toujours négociant, comme le pinot noir cuvée Châtelain proche du fruit ou plus tannique en foudre de chêne (mais raisonnablement tarifé à 24 €).



Parfait glacé au caramel, riz soufflé © GP

Une note positive encore sur les desserts joliment vus, comme ce bâton de rhubarbe poché à la fraise avec sablé breton, mousse cheese-cake, sorbet fraise des bois et basilic ou encore parfait glacé au caramel avec praliné au riz soufflé au espuma passion qui fait une sortie générale. Et un petit reproche au service qui fait plutôt dans la lenteur, met une demie-heure à sortir le hors d'oeuvre, et oublie le naturel, avec cependant un jeune sommelier au fait de son sujet, François L'Hermite, mais qui décline les mets comme un apprenti-comédien en mal de rôle. Un peu de naturel et davantage d'Alsace, pour ce lieu de grand charme, et tout ira au mieux dans ce vallon verdoyant en lisière de la route enchantée du vignoble d'ici. C'est bien tout le mal qu'on lui souhaite.



Une chambre © GP

Le Clos des Délices, 17, rte de Klingenthal, 67530 Ottrott. Tél. 03.88.95.81.00. Ch. et suites 112-350 €. Menus: 26 (végétarien), 29 (sf samedi soir), 44, 59, 69, 78 (vins c.) €. Carte: 65-85 €.

[www.leclosdesdelices.com](http://www.leclosdesdelices.com)

[Gilles Pudlowski](#)  
[Pas de commentaires](#)