



Chef Marc Haeberlin, Directeur Maxime Muller, Chef François Baur

LA BRASSERIE DES HARAS

BIEN AU-DELÀ
D'UN DÉCOR GRANDIOSE



Fruit de l'imagination et du talent de Marc Haeberlin (Chef propriétaire 2 étoiles Michelin de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern en Alsace) et dirigée par Maxime Muller depuis son ouverture en 2013, cette brasserie s'est installée dans les Grandes Écuries Royales de Louis XV à deux pas du quartier de la Petite France à Strasbourg. Dans un bâtiment classé monument historique, avec sa façade datant de 1756, elle a été conçue sous l'égide du cabinet d'architectes Jouin-Manku et a nécessité trois ans de travaux. Elle est au cœur du complexe hôtelier des Haras qui compte 115 chambres, un spa, un bassin de nage de 18 mètres et de nombreuses salles de séminaire.

*En franchissant la porte
d'entrée, vous êtes face à la
pièce maîtresse de notre
restaurant, un magnifique
escalier monumental.*



BG : Maxime, quelle est l'origine de ce projet grandiose ?

MM : Le professeur Marescaux, pionnier de la chirurgie non invasive et fondateur de l'Institut de Recherche contre les cancers de l'appareil digestif (Ircad), cherchait un lieu pouvant héberger les milliers de praticiens qui viennent se former chaque année à Strasbourg. Les anciens Haras fermés depuis 2005 sont choisis pour ce projet. Il fait appel à Marc Haeberlin pour imaginer et gérer la brasserie.

BG : Vous participez dès l'origine à ce projet hors normes ?

MM : Oui j'ai été partie prenante dès la réflexion initiale en 2008, aux côtés de Marc Haeberlin.

BG : Quel est votre parcours ?

MM : Après ma formation en BTS à l'École Alexandre Dumas d'Illkirch, puis en Master à l'Institut Paul Bocuse, j'ai été formé dans de belles Maisons à Lyon, à Singapour, au Canada et en Forêt Noire.

BG : Présentez-nous votre belle Maison.

MM : En franchissant la porte d'entrée, vous êtes face à la pièce maîtresse de notre restaurant, un magnifique escalier monumental. Vous découvrez ensuite la cuisine ouverte et le bar en forme de fer à cheval où vous pouvez déguster nos cocktails ou déjeuner avec la même carte que dans l'ensemble du restaurant. En montant l'escalier, on accède à l'ancien grenier à foin avec une vue sur la charpente de 13 mètres de hauteur.

BG : La décoration évoque avec subtilité le passé des lieux !

MM : Le cabinet Jouin-Manku a été très attentif aux couleurs chaudes, au bois, au cuir de sellerie et à la pierre, qui procurent une atmosphère très chaleureuse et rappellent que nous sommes dans d'anciennes écuries royales.

BG : Le lieu avec ses nombreux espaces répond aux attentes les plus exigeantes.

MM : Nous disposons d'une grande salle en bas face à la cuisine et une autre à l'étage avec des alcôves, des tables et un espace très cosy, créé par une yourte sculpturale gainée de cuir qui accueille une grande tablée.

L'été notre magnifique terrasse est très courue.

BG : De combien de places disposez-vous ?

MM : Nous pouvons accueillir 150 personnes.

BG : Votre situation géographique est exceptionnelle.

MM : Oui, nous sommes au cœur d'un quartier récemment rénové, très prisé car à quelques minutes du centre-ville, sans en subir les inconvénients. En outre, nous bénéficions de la proximité frontalière de la Suisse, de l'Allemagne et du Luxembourg.

De fait, nous avons une clientèle de locaux, de touristes et d'hommes d'affaires, pour des dîners romantiques à deux, des petits groupes, jusqu'à la privatisation totale.

BG : Quel est votre style de cuisine ?

MM : La carte est signée par Marc Haerberlin et le Chef Francois Baur, qui était dans sa brigade à l'Auberge de l'III, il est présent depuis l'ouverture des Haras. Notre carte est le fruit d'un mélange de tradition et d'audace. Renouvelée chaque saison et au grès du marché, elle réunit des plats emblématiques de l'Alsace et des saveurs orientales ou asiatiques. Une cuisine du monde en quelque sorte.

BG : Avez-vous des plats signatures ?

MM : Oui, certains sont permanents, d'autres apparaissent en suggestion au fil des saisons.



Le foie gras de canard H

©Alexis Delon



Entremets choco-abricot

©Alexis Delon

BG : Commençons la dégustation.

MM : Je vais vous faire découvrir quelques entrées, plats et desserts que nos clients plébiscitent :

En entrée :

- Le foie gras de canard H (comme Haras ou Haerberlin) avec sa gelée au Porto, son mélange d'épices de l'Auberge de l'III et sa brioche tiède.
- Le bouillon Thaï.
- La tarte flambée aux girolles.

A chaque saison sa tarte, aux fromages en hiver, aux gambas en été...

En plat :

- La choucroute confite. Un plat incontournable en Alsace, que nous proposons également au poisson selon la saison, à la truite saumonée du Heimbach ou au sandre avec sa crème de raifort.
- Le cœur de ris de veau poêlé avec ses pommes mousselines et shiitakes.
- L'entrecôte Rossini, une belle spécialité de la maison.

En dessert :

Des desserts maison réalisés avec talent par notre Cheffe Tinh Tran, avec nous depuis l'ouverture.

- Le magnifique éclair au chocolat et graines de courge.
- La fraîcheur glacée au fromage blanc et ses fruits de saison.
- Le café gourmand et ses mignardises qui reprennent les desserts vedettes de la carte.

BG : Une sélection de vins pour accompagner cette dégustation ?

MM : En apéritif ou en entrée, un crémant d'Alsace, le Mayerling de la cave de Turckheim. Ou un Muscat, blanc d'Alsace fruité, de la Maison Rolly Gassmann.

Pour suivre, un Riesling de la Maison Trimbach ou une bière de la brasserie familiale Météor, une des plus vieilles brasseries indépendantes d'Alsace. Sur la viande, un vin rouge, le Pinot noir Clos de la Faille de la Maison Albert Mann, ou le « T » de la cave de Turckheim.

BG : Quel est votre ticket moyen ?

MM : Notre menu, le midi en semaine est à 36€, entrée -plat-dessert. À la carte comptez entre 60 et 80€, en vous laissant tenter par un merveilleux cocktail de notre chef barman et sommelier, Guillaume Zehnacker. ■

**Brasserie des Haras, 23 Rue des Glacières
67000 Strasbourg**



©Hélène Hilaire

CHÂTEAU D'AUDRIEU

UNE INVITATION À LA VIE DE CHÂTEAU



©DR