

Les 5 chambres d'hôtes du Londenbach dans le Journal L'Alsace

Mise au vert gastronomique

Chef cuisinier à Strasbourg puis Colmar, Luc Goertz s'est reconverti dans les chambres d'hôtes à Soultzeren où il fait profiter les clients de son savoir-faire.

« Sans le savoir, je crois que j'ai trouvé ma voie ». Hormis la passion de faire la cuisine, rien ne prédestinait Luc Goertz à devenir chef, et encore moins à faire profiter de son savoir-faire les clients de ses chambres d'hôtes.

Tapissier décorateur de formation, ce Strasbourgeois est devenu huissier au conseil au Conseil de l'Europe après s'être retrouvé au chômage. C'est ainsi, au contact des visiteurs, qu'il s'est familiarisé avec la notion d'accueil. Mais après dix ans de fonctionariat, il s'est associé pour ouvrir un restaurant quai des Tanneurs à Strasbourg, le Ratsamhausen.

Des stages de cuisine

Huit ans plus tard, Luc Goertz décide de s'installer à son compte à Colmar, ville d'origine de son épouse Marie-Hélène, qui quitte



PHOTOS HENRI KELLERSEN

Marie-Hélène et Luc Goertz : « Proposer ce que nous aimerions trouver ».

son emploi dans l'électronique pour servir en salle. Le couple restera une dizaine d'années à la tête du « Chaudron », place du Marché aux fruits. « Nous avons constaté que les clients en vacances étaient plus ouverts, exposent Marie-Hélène et Luc Goertz. Comme nos enfants ont fini leur scolarité en ville, nous avons décidé de concilier notre amour de la montagne et l'envie de faire découvrir la région ». C'est à Soultzeren, en haut du chemin du Londenbach, que le couple a acheté et aménagé une vieille ferme en chambres d'hôtes.

Bien sûr, la cuisine fait partie intégrante du concept d'accueil, et ne se limite pas aux tables d'hôtes. Outre les plats alsaciens traditionnels servis à chaque repas, le couple propose des paniers pique-nique, du pain maison le matin et du kougelhöpfl le dimanche. Un four à pain « à l'ancienne » est d'ailleurs en cours d'installation.

Après six mois d'activité « très satisfaisante et épanouissante », Luc Goertz a des idées plein la tête : il s'apprête à lancer en novembre des stages de cuisine (foie gras et

« bredla », en attendant le gibier ou encore les champignons, 150 € par personne le week-end gastronomique tout compris), et envisage d'élever des brebis et des chèvres afin de se lancer dans la fabrication de fromages.

JEAN-FRÉDÉRIC SURDEY

SE RENSEIGNER

14 chemin du Londenbach à Soultzeren. 50 € la nuit pour deux personnes, petit-déjeuner compris. Renseignements au 03.89.77.00.59 ou sur www.londenbach.com



Comme son nom l'indique, la chambre « nid d'aigle » offre une vue imprenable sur la vallée.