



Auberge Du Cheval Blanc

Le dernier-né des spas d'Alsace a trouvé refuge au sein de l'une des plus prestigieuses adresses gastronomiques de la région !

Une combinaison réussie

Situé à Lembach, au cœur du Parc régional naturel des Vosges du Nord et à moins d'une heure de la capitale alsacienne, cette noble demeure, logée dans un ancien Relais de Poste datant du XVIII^e siècle, réserve une multitude d'instantanés exceptionnels. Cette maison de renom a su créer un univers d'excellence autour d'un registre gastronomique, affichant 2 étoiles Michelin, et en hissant il y a peu de temps le « bien-être » au firmament grâce à la création d'un spa.

Une rénovation éblouissante

C'est en 2008, après avoir fait ses armes comme commis de cuisine auprès de Fernand Mischler (chef doublement étoilé, ancien propriétaire de l'Auberge Du Cheval Blanc) et après un parcours brillant dans de « grands » restaurants, dont l'Arnsbourg où il fut le second de Jean-Georges Klein, que Pascal Bastian et sa

charmante épouse Carole prennent les rênes de ce haut lieu de la gastronomie alsacienne. Poussé par leur esprit dynamique, le jeune couple entreprend une première phase de rénovation des chambres et des suites « in spa ». Métamorphosées en de modernes écrans, elles conjuguent charme et confort haut de gamme dans un style contemporain. En 2009, une première étoile au Guide Michelin vient récompenser le talent du chef et de son équipe. En 2012, la « Grande Salle » du restaurant gastronomique, avec sa sculpturale cheminée en pierre de taille et ses boiseries d'époque, s'offre un relooking réussi qui la fait apparaître plus élégante que jamais. Le salon d'accueil subit le même sort en adoptant une allure moderne et distinguée. En 2014, la cuisine du restaurant est à son tour remodelée. Tout y est millimétré comme les pièces sur un échiquier. Le résultat, spectaculaire, est porté au regard des hôtes à la faveur d'une baie vitrée. Dans la même



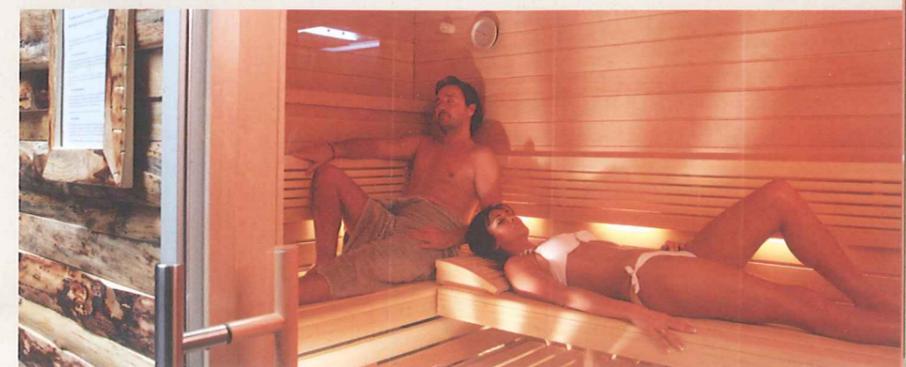
année, neuf nouvelles chambres sont créées en plus des 12 existantes, de même qu'un fumoir et une salle de séminaire. En mars 2015, une deuxième étoile Michelin vient couronner la remarquable cuisine de Pascal Bastian et sa brigade. Si Pascal excelle aux fourneaux avec une cuisine raffinée et créative mêlant tradition et innovation, son épouse Carole brille par sa belle personnalité à l'accueil et en salle. Et, *the last but not the least* : un spa épatant vient de naître au printemps sous les traits de crayon des architectes François-Frédéric Muller et Bernard Wilhelm (Agence MW).

Bien-être, quiétude et harmonie

Le spa se révèle une bulle intimiste où l'on savoure le bonheur de ne penser qu'à soi. Articulés sur 400 m² dans une construction contemporaine reliée à la bâtisse principale par une galerie vitrée, les différents espaces affichent une belle géométrie des lignes et déploient un décor tout en harmonie. Tonalités minérales et couleurs douces, matériaux naturels, tels le bois, le granit et l'ardoise, ambiance tamisée et larges lames de bois habillant les murs distillent une douceur ouatée. Pièce maîtresse du lieu, la piscine intérieure aux formes ondulées et intégrant un jacuzzi s'encadre de parois vitrées pour laisser pénétrer la lumière du jour tout en offrant une vue bucolique sur le jardin paysager où un bassin d'agrément joue sa petite musique zen. L'espace sauna cadence de façon harmonieuse un sauna traditionnel, un sanarium (60°), des douches Kneipp, un

hammam et un coin tisanderie. La salle de repos se révèle, de son côté, l'endroit idéal pour une immersion totale dans un cocon de bien-être bercé par une douce pénombre. Murs en béton ciré anthracite, parade de lits de repos au design confortable et fausses fourrures couleur ours brun à profusion offrent un décor infiniment cosy. Et si le trompe-l'œil rétro éclairé mis en scène au plafond évoque la beauté de la forêt, c'est sans doute pour nous rappeler qu'à Lembach, la nature est reine...

Pour être en adéquation avec l'esprit naturel du spa, le choix s'est porté sur la sublime ligne de cosmétiques Pure Altitude, qui signe une carte de soins étoffée mettant en exergue des traitements de haute volée dispensés dans deux cabines spacieuses dont une double. Au final, ce spa conçu pour l'éveil des sens, à l'image de la cuisine du chef, est l'endroit rêvé pour prolonger une formidable parenthèse gastronomique placée sous le signe de l'excellence. ●



Auberge Du Cheval Blanc

4 rue de Wissembourg
67510 Lembach
Tél. : +33(0)3 88 94 41 86
Site Internet : www.au-cheval-blanc.fr

OFFRE « Bien-être et gastronomie »

- 1 nuit en chambre Cheval Blanc
- Le petit-déjeuner
- Le dîner au restaurant gastronomique (2 étoiles Michelin)
- 1 massage cocooning (50 min.) pour 1 personne

Prix 450 € pour 2 personnes

Valable les mercredis, jeudis, vendredis et dimanches