In the hytte of the night

Auteur : Hervé Lévy

Date : 3 Oktober 2020

In einer Kommunion mit der Natur reiht das 48° Nord Landscape Høtel seine zeitgenössischen Hytten aneinander und bietet ebenfalls eine aufregende gastronomische Erfahrung an. Besichtigung im Val de Villé.

D as Projekt wird von Emil Leroy-Jönsson seit acht Jahren getragen: Das im Juli eröffnete 48° Nord Landscape Høtel (das seinen Namen dem Breitengrad des Geländes verdient) ist einer der erstaunlichsten Orte des Elsass. Als Übernachtungsmöglichkeit mit 14 Hytten – der skandinavischen Version der Hütte – an den Berg geschmiegt, ist es, laut seinem Gründer, „*ein Ort der Freiheit, in dem sich die Öffnung zur Natur und die Möglichkeit von einem gemütlichen Ort zu profitieren kombinieren*“. Um die vier Hütten-Typen zu entwerfen (zwei oder vier Personen, einige mit privater Sauna oder Jacuzzi) hat der 36jährige Landschaftsarchitekt einen großen Namen der zeitgenössischen Architektur eingeladen, den Norweger Reiulf Ramstad. Als schlichte Kokons des

Lebens schwanken diese Holzhäuser – „*Kastanie aus den Wäldern von Breitenbach, im Elsass bearbeitet*“, präzisiert Emil – zwischen eleganter Reinheit und minimalistischer Eleganz. Dank der Nüchternheit der Räume, die einen Blick auf die wunderschönen Landschaften einer Gegend eröffnen die mit dem Siegel Natura 2000[1] ausgezeichnet wurde, und der Gemütlichkeit der Innenräume (in denen es natürlich keine Fernsehgeräte gibt) von denen einige die Wolken berühren, kann sich jeder einer zarten Träumerei hingeben und die Hektik des Tals hinter sich lassen.

Photo de Agence Jolirouge

Photo de Agence Jolirouge

Photo de Agence Jolirouge

Photo de Agence Jolirouge

Das Epizentrum dieses charmanten nordisch-elsässischen Dorfes ist ein langes Passivgebäude, das die Rezeption, einen Spa und das Restaurant beherbergt, in dem Frédéric Metzger wirkt. Der junge Küchenchef mit einem sicheren und feinen Gespür, hat in schönen Häusern gelernt, darunter in Toya[2], „*an der Seite von Loïc Villemin, der ein wahrer Beschleuniger war*“, wie er sagt. Die Gerichte der Menüs, die alle drei oder vier Tage variieren, sind aus biologischen und lokal angebauten Zutaten gemacht, die im Umkreis von weniger als 150 Kilometern gesammelt, aufgezogen, gefischt oder gejagt wurden. Die Distanz wird für die Weine durch fünf geteilt, mit Flaschen von Jean-Pierre Rietsch oder Jean-Paul Schmitt[3]. Als Liebhaber der skandinavischen Küche steht der Chefkoch für eine unverfälschte und spontane Küche ein und bekennt offen seine Faszination für René Redzepi, den legendären Dreisternekoch im Noma in Kopenhagen, der altüberlieferte Räucher-und Gärungstechniken nutzt. Eine Illustration mit Gerichten, die einfach aussehen, aber in ihrer Komposition komplex sind, wie Roter Beete, die mit einer Munster-Emulsion spielt, welche in einem fermentierten Saft schwimmt, der dem roten Gemüse die Ehre erweist, verfeinert mit einem Essig von Echtem Mädesüß. Das Ensemble wird von der zarten Süße einer Meringue gekrönt. Die Beziehung zum Produkt ist frontal, die Ästhetik glamourös mit Tendenz zum Food Porn und die technische Ausführung perfekt für eine brutalistische Küche, die teuflisch lecker und von großer Geschmacksvielfalt ist: Hier sind wir in direktem Kontakt mit der Natur, einer wilden Natur, in der man einige diskrete und zarte Tupfer der Hochkultur findet.

Das 48° Nord Landscape Høtel liegt in der 1048 route du Mont Sainte-Odile (Breitenbach). Das Restaurant ist freitags bis sonntags (mittags) und dienstags bis samstags (abends) geo?ffnet. Menu?s von 38 bis 58€
hotel48nord.com

[1] Ein Gela?nde mit einem großen Wert fu?r das Kulturerbe aufgrund seiner Fauna oder Flora. Dazu geho?rt hier unter anderem das Große Mausohr eine seltene Fledermausart
[2] Siehe *Poly* Nr. 226 oder auf poly.fr
[3] Siehe *Poly* Nr. 230 oder auf poly.fr

> Entdecken Sie die Arbeit von Reiulf Ramstad rund um die Verwandlung der ehemaligen Eisenbahnstrecke in eine Gru?nzone zwischen Rosheim und Saint-Nabor, in der Ausstellung Wettbewerbe und Projekte aus Landschaftsarchitektur und Architektur (bis 30.10., CAUE du Bas-

Rhin, Straßburg)