In the hytte of the night

Auteur : Hervé Lévy

Date : 1 octobre 2020

En communion avec la nature, le 48° Nord Landscape Høtel aligne ses hyttes contemporaines, proposant également une excitante expérience gastronomique. Visite dans le Val de Villé.

C'est un projet qu'Emil Leroy-Jönsson porte depuis huit ans : ouvert en juillet, le 48° Nord Landscape Høtel (empruntant son nom à la latitude du site) est l'un des endroits les plus étonnants d'Alsace. Hébergement composé de 14 hyttes – version scandinave de la hutte – accrochées à la montagne, il est, selon son concepteur, « *un espace de liberté, où se conjuguent ouverture sur la nature et possibilité de profiter d'un lieu chaleureux.* » Pour imaginer les quatre types de cabanes (deux ou quatre personnes, certaines étant munies de sauna ou de jacuzzi privatifs), le paysagiste de 36 ans a fait appel à un grand nom de l'architecture contemporaine, le norvégien Reiulf Ramstad. Cocons de vie, ces maisons de bois – « *Du châtaigner des forêts de Breitenbach, scié en Alsace* », précise Emil – hésitent entre épure élégante et harmonie

minimaliste chic. Grâce à la sobriété des espaces s'ouvrant sur les paysages somptueux d'un site classé Natura 2000[1] et à la douceur des intérieurs (évidemment dépourvus de télévision) dont certains tutoient les nuages, chacun peut se laisser aller à une douce rêverie, quittant la frénésie de la vallée.

Photo de Agence Jolirouge

Photo de Agence Jolirouge

Photo de Agence Jolirouge

Photo de Agence Jolirouge

L'épicentre de ce charmant village nordico-alsacien est un long bâtiment passif abritant la réception, un spa et un restaurant où officie Frédéric Metzger. Jeune chef à l'instinct sûr et affûté, il est passé par de belles maisons, dont Toya[2], « *aux côtés de Loïc Villemin, qui fut un véritable accélérateur* », résume-t-il. Les assiettes des menus variant tous les trois ou quatre jours sont composées d'ingrédients bio et locaux cultivés, cueillis, élevés, péchés ou chassés à moins de

150 kilomètres. La distance est divisée par cinq pour les vins, avec des flacons signés Jean-Pierre Rietsch ou Jean-Paul Schmitt[3]. Aficionado de la gastronomie scandinave, le chef revendique une cuisine brute et spontanée, assumant une fascination pour René Redzepi, mythique trois Étoiles au Noma de Copenhague, puisqu'il utilise les techniques ancestrales de fumage et de fermentation. Illustration avec des plats simples d'apparence, mais complexes dans leur élaboration, comme des betteraves qui jouent à cache-cache avec une émulsion de munster barbotant allègrement dans un jus fermenté rendant hommage au légume rouge vif, rehaussé d'un vinaigre à la reine des prés. L'ensemble est twisté par la sucrosité gracile d'une meringue. Le rapport au produit est frontal, l'esthétique glamour tendance *food porn* et la technique maîtrisée pour une cuisine brutaliste et goûteuse en diable où les saveurs sont démultipliées : nous voilà en prise directe avec la nature, une nature sauvage où pointent, discrètes et délicates, quelques touches de haute civilisation.

**Le 48° Nord Landscape Høtel est situé 1048 route du Mont Sainte-Odile (Breitenbach).
Restaurant ouvert du vendredi au dimanche (déjeuner) et du mardi au samedi (dîner).
Menus de 38 à 58 €**
hotel48nord.com

[1] Sites posse?dant une forte valeur patrimoniale en raison de leur faune ou de leur flore. On recense notamment ici la pre?sence du Grand Murin, rare espe?ce de chauves-souris
[2] Voir *Poly* n°226 ou sur poly.fr
[3] Voir *Poly* n°230 ou sur poly.fr

> De?couvrez le travail de Reiulf Ramstad autour de la reconversion de l'ancienne voie ferre?e en voie verte entre Rosheim et Saint-Nabor dans l'exposition Concours et projets de paysage et d'architecture (jusqu'au 30/10, CAUE du Bas-Rhin, Strasbourg)