



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

JANVIER 2023

Après plus de neuf mois de travaux,

CHÈRE AMIE BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

se révèle encore un peu plus avant son ouverture
prévue à la fin du 1^{er} trimestre 2023.

Chère Amie, Brasserie de l'Hôtel des Postes. Comme en écho explicite à la décoration, dont les boiseries illustrées d'une galerie de personnages en lecture sont l'un des éléments-clés, **Chère Amie** convoque tout entier l'univers de la correspondance épistolaire et de l'écriture galante. Teinté d'une délicate désuétude, ce nom confère à la fois élégance et ouverture vers l'autre tout en résonnant subtilement en un clin d'œil au passé postal du lieu...

VOYAGE entre Histoire & modernité.

Inscrit dans l'idée d'une brasserie chic et moderne, le nouveau projet Diabolo Poivre se déploie au rez-de-chaussée de l'aile sud-est de l'historique bâtiment de L'Hôtel des Postes, avenue de la Marseillaise. Signée par le designer Pascal Claude Drach, l'adresse mixe codes contemporains et esthétique classique tout en cherchant à préserver au maximum les rares éléments patrimoniaux présents sur le site. À l'instar des piliers fonte, arches en grès et voûtes de l'entrée ont ainsi été restaurées dans cette démarche volontaire de conservation, tandis que d'autres détails ont été ajoutés en s'inspirant de l'esprit d'origine.

Contact presse :

Aurèle in the city

Aurélie : 06 15 15 56 48
aureleinthecity@gmail.com

**DIABOLO
POIVRE**

CUISINONS
NOTRE
DIFFÉRENCE

CARTE POSTALE

ambiance & esthétique.

Accessible par un couloir desservant également un espace privatisable, la salle principale s'ouvre sur un volume exceptionnel de près de 300 m² au sol et 5 m de hauteur sous plafond. Les boiseries vert sauge enveloppant la salle et rehaussées d'une galerie de cartes anciennes sont habillées de papiers peints représentant des scènes issues de tableaux dans le thème. Ponctuellement, elles sont interrompues par des niches en ogive revêtues de tissu acoustique gris rose, faisant écho aux grès de l'entrée. Au centre, sous l'une des trois verrières, un imposant bar elliptique de 12 m de long est coiffé d'une structure monumentale laissant pendre quelque 400 coupons textiles, comme autant de pages blanches filtrant une douce lumière. Ce vaste comptoir doté en ses extrémités d'un bar de la mer d'une part et d'un comptoir à pâtisseries d'autre part, est entouré en salle de banquettes concentriques en chêne et skai venant organiser l'espace.

Les murs clairs sont habillés d'un revêtement acoustique aussi discret qu'élégant, tout comme le mur Est, tout en courbes, revêtu lui d'un tissu vert sombre et profond. C'est sous la 3^{ème} verrière, au creux de ces courbes, que vient s'ancrer la cuisine panoramique, ouverte sur la salle. Faïences chics, bois de chêne et éclairages travaillés viennent compléter l'ambiance chaleureuse de cette grande salle au format atypique.

En prolongement direct de ce premier espace, la salle arrière, d'environ 125 m², s'ouvre sur la cour intérieure réhabilitée de l'Hôtel des Postes au travers de 5 baies vitrées. Cette dernière fait la part belle aux teintes rouge brique et grenat, posées sur un parquet en chêne massif. Le même principe de boiseries murales se décline ici, tandis que les voûtes en staff, d'où tombent de grands lustres en papier, donnent une tonalité plus sage à cette salle où priment le confort des banquettes et l'intimité de grandes tables lovées dans des alcôves.

L'annexe, dédiée aux séminaires et privatisations, privilégie également sobriété, élégance et fonctionnalité. Ceinturée de boiseries chêne et skai incorporant des éléments techniques (écran, éclairage...) et pratiques (bar de service, vestiaires...), elle se dévoile dans des tons de beige, rosé et noir.

PARFUMS

côté cuisine.

Ici, place au chef Alexandre Haudenschild entouré d'une brigade d'une vingtaine de personnes. Autant sont attendues en salle, entre service, bar et accueil. À 34 ans, Alexandre Haudenschild, initié aux plaisirs de la table par ses grands-parents, témoigne d'un solide savoir-faire autour du piano. Après un cursus au *Lycée Hôtelier Alexandre Dumas* à Illkirch, il obtient un BTS « art de la table » et une mention complémentaire « traiteur ». Les expériences affinent son style et confirme sa technique. **Buerhiesel** (Strasbourg), Hôtel, Restaurant & Spa **Le Cantemerle** (Vence), Restaurant **Maison Rouge** (Vendenheim) mais aussi **La Corde à linge** et **La Hache** (deux fameuses adresses de Diabolo Poivre) l'amènent aujourd'hui à poser son tablier de chef avenue de La Marseillaise. Un nouveau challenge pour cet Alsacien qui signe ici une carte de brasserie moderne et créative.

Contact presse :

Aurèle in the city

Aurèle : 06 15 15 56 48
aureleinthecity@gmail.com

DIABOLO
POIVRE

CUISINONS
NOTRE
DIFFÉRENCE

NOTA-BENE

en résumé.

Classé au patrimoine mondial de l'Unesco, le quartier de la Neustadt se prépare à accueillir le nouveau projet Diabolo Poivre. Ce chantier colossal, qui s'inscrit dans le cadre de la rénovation globale de l'Hôtel des Postes débutée en 2019, se dessine sur pas moins de 11 mois de travaux (gros œuvre, mise aux normes phoniques, thermiques, d'accessibilité, aménagement et équipement) autour d'un budget estimé à 4 millions d'euros (hors acquisition des murs).

Abritée dans l'ancien centre de tri postal de ce bâtiment de style néogothique construit entre 1896 et 1899 par les architectes von Rechenberg et Hacke, la brasserie **Chère Amie**, dont l'ouverture est prévue à la fin du 1^{er} trimestre 2023, s'inspire subtilement de ce passé.

Chère Amie s'ouvrira sur un plateau d'environ 800 m² dont un peu moins de 500 m² seront dédiés à la clientèle et s'axeront autour :

- d'une grande salle de 300 m² au cœur du lieu sous une triple verrière ;
- d'un espace attenant de 125 m² s'ouvrant sur la cour intérieure ;
- d'une annexe de 55 m² destinée aux séminaires et privatisations

Au total **Chère Amie** dressera 210 couverts sans compter les 30 à 65 places complémentaires dans la partie séminaire.

CHÈRE AMIE

BRASSERIE DE
L'HÔTEL DES POSTES
STRASBOURG

Contact presse :

-

Aurèle in the city

Aurèle : 06 15 15 56 48
aureleinthecity@gmail.com

**DIABOLO
POIVRE**

CUISINONS
NOTRE
DIFFÉRENCE

ENTRÉES

à partir de 9.00 €

Pâté en croûte pistaché
Finger de tête de veau, raifort tandoori, sauce tartare
Ceviche de merlan, gel yuzu
Plateau d'huitres, bulots & langoustines, mayonnaise gingembre

...

PLATS

à partir de 18.00 €

Choucroute de la Brasserie
Fricassée de volaille aux morilles, purée de pomme de terre
Espadon grillé, jus d'osso bucco
Petits légumes farcis à la niçoise, panisse au poivre  VEGE.

...

DÉSSERTS

à partir de 8.00 €

Chou citron meringué
Flan vanille / chocolat & tonka
Mille-feuille minute vanille-cacahuètes
Dessert signature "l'enveloppe"
Entremet chocolat, crémeux aux épices Collin

...

Ticket moyen au dîner : 40.00 €

LE MENU DÉJEUNER

le plat seul : 15.00
entrée + plat ou plat + dessert : 22.00
entrée + plat + dessert : 28.00

Contact presse :

-

Aurèle in the city

Aurèle : 06 15 15 56 48
aureleinthecity@gmail.com

DIABOLO
POIVRE

CUISINONS
NOTRE
DIFFÉRENCE