



CHÈRE AMIE

BRASSERIE DE
L'HÔTEL DES POSTES
STRASBOURG



^ Salle des colis - Hôtel des Postes - image d'archive issue de l'ouvrage :
Post und Telegraphie in Strassburg (Els.) - Novembre 1899,
Druck von der Elsässischen druckerei & verlaganstalt (vorm. C. Fishbach)

CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

ÉDITO

Classé au patrimoine mondial de l'Unesco, le quartier de la Neustadt accueille désormais **Chère Amie**, une brasserie moderne et élégante.

Ce nouveau projet porté par **Diabolo Poivre**, inscrit dans le cadre de la rénovation globale de l'Hôtel des Postes débutée en 2019, se dévoile après plus de 4 millions d'euros investis (hors acquisition des murs) et 11 mois de travaux, entre gros œuvre, aménagements, mises aux normes, équipements et finitions.

Abritée dans l'ancien centre de tri postal du bâtiment de style néogothique construit entre 1896 et 1899 par les architectes von Rechenberg et Hacke, **Chère Amie** se veut un lieu de vie ouvert tous les jours, de midi à 1h30 (cuisine jusqu'à minuit).

La **Brasserie de L'Hôtel des Postes**, qui s'inspire subtilement du passé du lieu, offre à sa clientèle une surface d'un peu moins de 500m² sur un total de 800. Conçue autour d'une salle principale de 300m² s'étirant sous une triple verrière, **Chère Amie** déploie en son centre un bar majestueux de 12m de long où spécialités de la mer d'un côté et pâtisseries de l'autre attirent l'œil (gourmand) des visiteurs. Un espace attenant de 125m² s'ouvrant sur la cour intérieure ainsi qu'une annexe de 55m² destinée aux séminaires et privatisations complètent l'agencement de cette nouvelle adresse strasbourgeoise.

Visite guidée...



< L'entrée de la Brasserie de l'Hôtel des Postes en travaux (photo : C. Arnaux / MK Architectes)

CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

SOMMAIRE

ENTRE HISTOIRE & MODERNITÉ
page 7

AMBIANCE & ESTHÉTIQUE
page 9

CÔTÉ SÉMINAIRES & PRIVATISATIONS
page 13

AUTOUR DU BAR & DU PIANO
page 15

QUAND LE CHEF ALEXANDRE HAUDENSCHILD
DÉCLINE CLASSIQUES REVISITÉS & CRÉATIONS
page 17

EXTRAITS GOURMANDS
page 18

LES DOUCEURS À TOUTE HEURE DU CHEF RÉMI SORBIER
page 20

INFOS PRATIQUES

Contact presse :

Aurèle in the city
Aurèle - 06 15 15 56 48 - aureleinthecity@gmail.com

Dossier de presse - Mars/Avril 2023

Crédit photos : Preview
Photos disponibles sur simple demande



^ Grande salle - détail

CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

7

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'esthétique de l'adresse mixe codes contemporains et classiques 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.

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...





^ Grande salle et bar - détail

CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

9

AMBIANCE & ESTHÉTIQUE

Accessible par un couloir desservant également un espace privatisable, la salle principale s'ouvre sur un volume exceptionnel de près de 300m² au sol et 5m 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 vieux rose, rappelant le grès de l'entrée.

Au centre, sous l'une des trois verrières, un imposant bar elliptique de 30m de périmètre est coiffé d'une imposante canopée 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.

...

CHÈRE AMIE BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

...

Les murs clairs sont habillés d'un revêtement acoustique discret, à l'instar du mur côté est, tout en courbes, revêtu lui d'un tissu vert sombre et profond. C'est sous la troisième 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 125m², 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.

Grande salle et cuisine - détail





CÔTÉ SÉMINAIRES & PRIVATISATIONS

Lumineuse grâce à son exposition sud et sa hauteur de plafond, la salle de séminaire fait la part belle au confort de travail et d'accueil à travers, entre autres, son accès direct et isolé de l'espace principal.

Pourvu d'un sol souple, de grands rideaux et d'un plafond acoustique, cette salle rectangulaire d'une cinquantaine de m² est ceinturée par un élégant ensemble de boiseries en chêne et skai où prennent place petites banquettes, large vestiaire, ensemble multimédia et bar de service.

Équipée d'un mobilier adapté à l'usage d'événements professionnels, la salle est également en mesure d'accueillir des événements privés sous différentes formes. Capacités d'accueil : 28 personnes en version séminaire, 35 pour un repas assis et 50 en version cocktail.



^ La choucroute "Chère Amie"

CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

AUTOUR DU BAR & DU PIANO

Dotée d'environ 200 couverts dans les salles principales et jusqu'à 50 places supplémentaires dans l'espace privatisable, la brasserie exige un personnel conséquent.

Une cinquantaine de professionnels y évolue ainsi sous la direction d'un trio : **Hicham Saouini** (salle), **Alexandre Haudenschild** (cuisine) et **Melodya Diallo** (bar).

Un effectif issu pour 50% des autres restaurants strasbourgeois **Diabolo Poivre***, riche de diversité, de savoir-faire et de passion.

**La Hache, Tzatzzi, East Canteen Krutenau & Grand'Rue, Square Delicatessen, The Drunky Stork Social Club, La Corde à Linge*





CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

QUAND LE CHEF **ALEXANDRE HAUDENSCHILD** DÉCLINE CLASSIQUES REVISITÉS & CRÉATIONS

Strasbourgeois né à la fin des années 80, **Alexandre Haudenschild** est un chef au profil tout aussi technique que généreux et contemporain.

À 34 ans, l'ancien chef de *La Hache*, initié aux plaisirs de la table par ses grands-parents (son grand-père paternel était pâtissier), 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 confirment sa technicité. *Buerehiesel* (Strasbourg), *Hôtel, Restaurant & Spa Le Cantemerle* (Vence), *Restaurant Maison Rouge* (Vendenheim) mais aussi *La Corde à linge* 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. Secondé par Yannick Dorffer & Michael Masucci, Alexandre Haudenschild dirige une brigade d'une vingtaine de personnes.

...



CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

...

EXTRAITS **GOURMANDS**

Entre formule déjeuner de 12h à 15h (à partir de 15€)
et carte de 15h à minuit, place à de jolis classiques revisités
et de belles créations où saveurs, textures et couleurs
se déclinent autour du poisson et de la viande, en mode végétarien,
en salle ou au comptoir. Extraits...

ENTRÉES

Les véritables œufs mayo/céleri rémoulade · L'os à moelle rôti
noisette/ciboulette · Le croustillant de crevettes/mayo curry-gingembre...

BUFFET DE LA MER

Maquereaux grillés minute · Le plateau d'huîtres, bulots & langoustines ·
Ceviches & tartares de poisson selon arrivage...

PLATS

La choucroute "Chère Amie" · Le colombo d'agneau · Picanna de veau/
jus réduit/condiment anchois · Dos de saumon & son siphon choucroute ·
Filet de bar sur lit de bouillabaisse · Échine de cochon du Mont Ventoux/
salsa piquillos citron & cébette...

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes confits · Gratin de coquillettes au Comté ·
Frites au sel de thym · Purée de pomme de terre ·
Riz aux fruits secs/coriandre...

Maquereaux grillés



CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

LES DOUCEURS À TOUTE HEURE DU CHEF **RÉMI SORBIER**

À la *Brasserie de L'Hôtel des Postes*, on déjeune en mode boulot ou entre copains, on dîne à deux ou en famille. On s'installe au comptoir ou en salle autour d'un verre.

L'après-midi, on sirote un thé bio fruité ou épicé et on savoure à toute heure les pâtisseries du chef **Rémi Sorbier**.

Né à Toulouse, Rémi Sorbier grandit en Martinique jusqu'à sa majorité. En 2012, le jeune homme débarque dans la capitale européenne pour y étudier à l'École Hôtelière Alexandre Dumas. En suivant le cursus BTS et une mention « dessert à l'assiette », il effectue des stages chez Alain Ducasse à *L'Hostellerie de L'Abbaye de la Celle* ainsi qu'à *L'Hôtel & Spa**** Crillon le Brave*. Les expériences professionnelles se multiplient et le mènent en 2019 à *La Hache* aux côtés du chef Alexandre Haudenschild.

Chez **Chère Amie**, Rémi Sorbier s'amuse à twister les classiques de la pâtisserie. *Mille-feuille minute/vanille/pécan*, *entremet exotique coco/mangue/passion* (les fruits exotiques, il adore!), *crème brûlée café/fève de tonka*, *financier tiède à la noisette/crémeux chocolat et poire*, sans oublier le dessert signature : *l'Enveloppe*. Si la forme de cette douceur est un joli clin d'œil au lieu, sa composition appelle à un souvenir d'enfance du chef pâtissier : le chocolat chaud antillais. En collaborant avec les épices Georges Colin, c'est un audacieux mélange d'arômes que l'on retrouve dans ce croustillant cacahuète/biscuit chocolat/crémeux et mousse choco.

Le mille-feuille minute/vanille/pécan





CHÈRE AMIE BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

Un projet élaboré par **DIABOLO POIVRE**, accompagné au concept et au décor par le designer **PASCAL CLAUDE DRACH**.

Ce projet a mobilisé de nombreux et remarquables corps de métiers sous le regard professionnel de **CREATIO** (pilotage général, gros œuvre, sciage, carottage, charpente & flocage)

Plâtrerie & staff : **WEREYSTENGER** / Serrurerie & métallerie : **WILL DESIGN**
Faïence & carrelage : **CARRELAGE KEVIN CAILLET** / **REJET CERAM**
Revêtement acoustique tendu : **VOLTAIRE ET LOUIS LA BERGERE**
Parquet & sols PVC : **CF PARQUET** / Assainissement : **BEYER**
Béton poli : **INTERSOL & TERRACLEAN** / Pierre de parement : **FLORIAN UTZ**
Bureau d'étude fluide et structure : **ALTHERM** / Flocage : **EGIR**
Monte personne et ascenseur : **AMS** / Résine de sol : **H2R**
Sanitaire/plomberie : **ETS FALIERES** / Coordinateur SPS : **ATB SARL**
Adoucisseur : **LOEW EQUIPEMENT** / Désenfumage : **AIRTECH**

&

Menuiserie & agencement : **DIEBOLT & FILS** / Électricité : **INNOVELEC**
Chauffage, climatisation & ventilation : **ANDLAUER**
Conception & pose cuisine : **SCHNELL GRANDE CUISINE**
Peintures & échafaudages : **NONNENMACHER & FILS**
Image & son : **VIDELIO** / Luminaires : **ALSALUX**
Conseil acoustique : **OTE INGÉNIERIE**
Textiles & voilages : **ELASTABIL**
Architecte du bâti : **WEBER KEILING**
Bureau de contrôle : **QUALICONSULT**

CHÈRE AMIE

5 AV. DE LA MARSEILLAISE
STRASBOURG - NEUSTADT

03 67 68 70 70

CHERE-AMIE.FR

