

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Strasbourg, le 9 octobre 2025

Gilles Egloff signe la reprise du fameux restaurant

Aux Trois Chevaliers

Taverne avec vue



Véritable coup de cœur pour ce grand amateur du bon et du beau tout simplement, cette adresse aux charmes de taverne moderne avec vue, entre cuisine de bistrot aux accents alsaciens et produits de saison sourcés au plus près, se veut résolument authentique et gourmande.

Flash back...Au début des années 2000, Gilles Egloff quitte la capitale alsacienne pour une expérience parisienne dans la restauration. Il travaille alors pour un groupe en pleine expansion dont les ouvertures s'enchainent à Saint-Germain-Des-Près.

Après six années riches d'expériences aussi soutenues que particulièrement formatrices, il rentre à Strasbourg et cofonde avec Jérôme Fricker le collectif **Diabolo Poivre** en 2007. **La Corde à linge**, **La Hache**, **Tzatz** mais aussi **East Canteen**, **The Drunky Stork Social Club** et **Chère Amie** rythment le quotidien du groupe que Christophe Lemennais rejoint en 2015.

2025 : Gilles Egloff exprime l'envie de retrouver son métier de cœur, le service ainsi que la proximité avec celles et ceux qui partagent son goût pour les bons p'tits plats. De leur côté, Christine et Stéphane Maser, qui ont racheté l'établissement du quai des Bateliers à Eric Pfalgraff en novembre 2007, souhaitent se tourner vers d'autres projets. L'opportunité est irrésistible et Aux Trois Chevaliers un vrai coup de cœur.

Fin septembre, Gilles Egloff reprend l'adresse comme une évidence.

Pour lui, il ne s'agit ni de transformer le lieu ni de changer les habitudes de la clientèle. À l'opposé des adresses nées au fil du temps sous la houlette Diabolo Poivre et qui ont souvent fait la part belle à une création nouvelle dans des décors parfois historiques, **Gilles Egloff entend ici conserver l'âme et le style des Trois Chevaliers** dont le cordon bleu de veau a fait la réputation. Une continuité donc, dans et autour de l'assiette, cependant twistée à travers la sensibilité esthétique et culinaire du nouveau propriétaire. En fan averti des arts de la table, Gilles Egloff met en effet subtilement ces derniers à profit pour affirmer une ambiance toujours plus conviviale et élégante. Une sensation d'être (presque) comme à la maison mais avec ce petit plus qui fait la différence.

Côté décor, si cuisine et toilettes ont bénéficié d'un rafraîchissement, **la maison évoluera progressivement dans le cadre historique laissé par ses prédécesseurs** : poutres anciennes et sol d'origine, murs habillés de grands miroirs aux cadres dorés ouvrant l'espace de la salle, banquettes en simili, tables en bois et chaises ornées typiquement alsaciennes. Gilles Egloff se laisse ainsi le temps des premiers mois d'exploitation pour mieux ressentir les murs et préparer sereinement quelques travaux d'embellissement et d'amélioration prévus début 2026 qui ne trahiront en rien l'esprit du lieu si inimitable.

En attendant, on passe à table....



À TABLE !

Fidèle à son envie de renouer avec la proximité et la simplicité, Gilles Egloff est très heureux de retrouver le service en salle accompagné de Hugo et Thomas, ce dernier maitrisant particulièrement bien les lieux pour y travailler depuis 2022.

En cuisine, pas de hiérarchie, pas de changement mais une équipe qui connaît bien elle aussi la maison. Guillaume, Souleyman, Schowkrott et Nazanin assurent ainsi les 50 couverts de la salle dont 12 autour de la table stammtisch et les 50 autres en terrasse.

À la carte ou en version menu, on savoure des propositions entre plats signature (l'incontournable cordon bleu) et clins d'œil aux copains (le chou farci et la blanquette arrivent...), grands classiques et nouveautés.

EXTRAITS À LA CARTE

ENTRÉES

- à partir de 7 € -

Oeufs mayonnaise, jeunes pousses & les derniers radis 🍷

Terrine de campagne & pot de cornichons

Escargots & beurre à l'ail

Poireau vinaigrette, sauce mimosa 🍷

PLATS

- à partir de 18 € -

Cordon bleu de veau nature **ou** au munster, sauce à la crème

Choucroute des Trois Chevaliers

Jarret de porc braisé au Picon, pommes sautées & chou

Bibeleskaes, munster, pommes de terre rôties & duo de jambons

Lewerknepfles sauce aux échalotes & pommes sautées

Le poisson du moment & ses p'tits accompagnements

Onglet de bœuf aux échalotes

Rognons de veau, sauce aux champignons de Paris & morilles

Sans oublier les propositions végétariennes 🍷

selon l'humeur du patron et les arrivages du joli marché du samedi, juste en face, rue de l'Ancienne Douane !

DOUCEURS

- à partir de 7,50 € -

Profiterole XL, glace vanille & sauce chocolat

Crème brûlée à la vanille

Tarte du jour

Baba au rhum & crème fouettée

La formule déjeuner à 17,00 € se décline autour d'un plat, d'un soft ou d'un verre de vin et d'un café, du mercredi au vendredi, hors jours fériés.

Aux Trois Chevaliers, on cuisine du mercredi au samedi, midi & soir.

Ouverture exceptionnelle du 8 au 24 décembre, du lundi au samedi, midi & soir

Aux Trois Chevaliers



UNE HISTOIRE

Le restaurant **Aux Trois Chevaliers** est abrité dans une maison alsacienne à colombage construite en 1348 dans le Strasbourg historique face à L'III.

Un peu plus tôt, en 1331, la corporation des bateliers est fondée. Les bateliers habitent le long des quais jusqu'au XIX^{ème} siècle et fréquentent les auberges qui y sont installées dont peut-être Aux Trois Chevaliers... Ce qui est sûr, c'est qu'au début du XX^{ème} siècle, on retrouve dans la maison un petit débit de vin et une petite épicerie.

La demeure voit la ville évoluer à travers la construction d'édifices somptueux dont la Cathédrale Notre-Dame élevée à partir de 1220 et quasiment achevée en 1365, et le Palais Rohan (1732 - 1742), palais épiscopal dans lequel Marie-Antoinette, Napoléon 1^{er} ou encore l'Impératrice Joséphine ont séjourné.

Le 28 mai 1923, Albert Ritter (chevalier en allemand) achète pour 100 000 francs la maison. En s'associant avec son frère et son fils, ils forment un trio et le nom s'impose naturellement.

Si l'adresse reste quelques temps un débit de vin et une épicerie, elle se transforme en taverne dès 1925 et connaît, depuis, un succès inaltéré.

Relations presse :

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