



Le chêne Robert-Baillard, du nom du premier adjoint au maire de la Ville de Strasbourg sous la légisture de Pierre Pflimlin. Il avait été administrateur de l'Œuvre Notre-Dame de 1953 à 1984. Haut de plus de 30 mètres, ce chêne d'un mètre de circonférence a été planté en 1740... sous Louis XV comme le rappelle le panonceau apposé devant lui. Autre arbre qui fut remarquable, le chêne Pflimlin, devenu sec, a été abattu le jour de la Saint-Joseph, le 19 mars 2008 en présence d'Antoinette Pflimlin, sa fille. On peut encore voir son tronc sur l'esplanade devant l'Elmerforst.

Curiosité



Sur la route de Haslach à Wasselonne, après un «S» en montant vous découvrirez sur le côté gauche une croix tréflée au nom de Johan Georg Reichard, citoyen de Wasselheim (Wasselonne en alsacien) tué par une arme. Les forestiers ignorent qui fut le personnage et à quelle date fut érigée la croix ornée d'un épitaphe écrit en gothique.

Willy Jacquot font partie de ces hommes des bois sous la bannière de l'ONF ou de la Ville de Strasbourg qui valorisent avec amour les forêts vosgiennes. Ils connaissent chaque arbre par cœur et peuvent donc exploiter l'exceptionnelle richesses de ces bois pour un rendement maximum. Leur équipe est exceptionnellement unie car même si les conditions de travail et de sécurité en forêt se sont nettement améliorées, le métier de bûcheron reste dur et pénible. Surtout à la mauvaise saison. Depuis sa réouverture, ils ont fait de l'auberge de l'Elmerforst leur cantine.

Chienne Babou. Chasseur, il a jeté son dévolu sur l'étang nommé creusé en 1981 par un ancien militaire, technicien de l'ONF sur place à l'époque. Autrefois, Martin «péchoillait» comme il dit. Il a attendu 50 ans pour plonger ses bouchons dans cet étang dont le droit appartient à la société de chasse. Deux à trois fois par semaine, il plante ses lignes au bord de l'étang pour taquiner la carpe.

L'ÉTAPE DU JOUR / L'AUBERGE DE L'ELMERFORST

AU MILIEU D'UN ÉCRIN DE SÉRÉNITÉ



Sophie et Benoît Hahn, les nouveaux maîtres de l'auberge de l'Elmerforst en compagnie de leurs petits enfants Baptiste et Valentine. (Photo DNA)

■ Située au centre d'une clairière, en plein milieu de la forêt de l'Œuvre Notre-Dame, l'auberge de l'Elmerforst revit. Pendant six ans, elle avait été fermée. Sophie et Benoît Hahn lui ont redonné une vie depuis le 15 novembre dernier.

L'endroit est charmant. Un corps de ferme majestueux dans une clairière où paissent des chevaux. Des tilleuls dans la cour sous lesquels, l'été, s'installe une terrasse. Une auberge coquette entièrement rénovée et mis en conformité avec la réglementation pendant deux ans par

la Ville de Strasbourg et la Fondation de l'Œuvre Notre-Dame – admirez l'écusson en grès rose finement sculpté portant les armes des deux institutions qui trône au fronton de la maison. A gauche, le logement de l'agent de l'ONF Benoît Lhomme et en face, quatre gîtes ruraux et salles de réception en cours d'aménagement (ils seront ouverts l'été prochain).

Quand Benoît et Sophie ont appris que la Ville mettait l'endroit en concurrence, ils se sont décidés. Leur projet a été retenu. «Ce fut un réel bonheur», explique Benoît,

maître de l'espace de 45 couverts sans compter la généreuse terrasse.

Bonne cuisine bourgeoise

Vous êtes au centre du calme. Au cœur d'un écrin de sérénité. Quelquefois les rires et les pleurs de Baptiste et Valentine, les deux petits enfants du couple Hahn (pas évident le vélo à cet âge-là) mettent un peu d'animation dans la cour quand ce n'est pas la bonne humeur des agents de l'Office national des forêts et des bûcherons de la Ville de Strasbourg qui

LA RECETTE

LE TAKOTI

Faire revenir du thon dans l'huile d'olive, le cuire sur un centimètre environ. Le faire mariner dans du soja et de l'ail pendant 10 à 12 heures. Le retourner régulièrement. Ensuite, le couper en fines tranches, assaisonner avec de l'huile d'olive, du jus de citron et du soja. Mettre du gingembre et une noix de ratatouille confite. Et servir avec des nouilles chinoises.

ont reconquis l'endroit pour en faire leur cantine.

Car l'assiette est à l'image du décor. Apaisante. Benoît met mille attentions à vous préparer ce qu'on pourrait appeler une bonne cuisine bourgeoise. Loin des repas marcaires des fermes-auberges haut-rhinoises. L'homme est discret. Il a appris la cuisine dans le restaurant de papa, maman et sa sœur à la Couronne d'or de Soultz-Bains, au Bœuf à Blaesheim. Il a un CAP. Vous lui arracherez difficilement qu'il a officié chez Bôcuse ou au Cerf à Marlenheim, sauf quand vous lui parlez de Pascal, le chef de cuisine, son pote. A tel point d'ailleurs que la recette donnée en encadré est très largement influencée par le cuisinier du deux étoiles de la vallée de la Mossig.

A l'auberge de l'Elmerforst, le menu du jour avec entrée et plat principal à 7,80 € fait recette. La carte classique est bien riche. En tout cas, les saisons l'inspirent beaucoup.

A l'automne, le gibier - bien sûr - est servi à la demande. En été, les salades bien fournies, généreuses, s'avèrent très rafraîchissantes.

Et ce qui ne gâte rien, Sophie Hahn, toujours souriante, a un bon mot pour chacun des clients. Son sens de l'accueil développé participe bien évidemment à la magie des lieux. Magie toute en harmonie avec la philosophie du jeune couple: «On ne veut pas créer une usine à touristes. On veut simplement vivre de l'établissement.» L'ambiance, en tout cas, s'avère très familiale. Authentique. **B. D.**

► Auberge de l'Elmerforst, clairière de l'Elmerforst, 67310 Balbronn - ☎03 88 38 51 11 ouverte tous les jours à midi du lundi au jeudi, les vendredis, samedis et dimanches midi et soir. Accès par le Geisweg prendre la route forestière de Wasselonne à Haslach et tourner à gauche au premier carrefour. Par Balbronn sur la D75, prendre une route forestière sur la droite environ 1,5 km après la sortie du village.

MATERIEL MEDICAL

Le scooter Orion
4 roues
INVACARE

au prix de 2750 €
au lieu de 3250 €



Maintien à domicile - Hospitalisation à domicile
Handicap - Incontinence - Orthopédie - Service après-vente



1, rue du fort - 67118 GEISPOLSHHEIM
(en face du restaurant Mc Donald)
tél. 03 88 67 07 07 fax. 03 88 67 64 24

PARAPHARMACIE

Sur tous les produits solaires :

- GALENIC
- AVENE
- LA ROCHE POSAY
- LIERAC
- BIODERMA...

1 PRODUIT ACHETÉ
= LE 2^e À -50 %*

* sur le moins cher des deux

Cosmétologie - Dermatologie - Diététique
Hygiène - Maquillage - Produits Bio

Offres valables du 4 au 25 juillet 2009



Lundi : 10h-12h & 14h-19h
Du mardi au samedi : 9h-12 h & 14h-19h