DOSSIER DE PRESSE

AUBERGE AU BŒUF – YANNICK GERMAIN

RESTAURANT - SUITES ET CHAMBRES DE CHARME

Claudine et Yannick Germain cultivent tradition et modernité à l'auberge au bœuf à Sessenheim en Alsace du Nord, une maison familiale de caractère et pétillante d'évolution.

Maitre Cuisinier de France, étoilé Michelin, Yannick Germain, fut aussi le Jeune talent Alsace du Gault Millau en 2012 et jeune chef de l'année 2013 de Gilles Pudlowski.

En 2018, Claudine et Yannick Germain ouvrent 5 Chambres et Suites de charme.

L'auberge au bœuf : le charme de l'authenticité.

Yannick Germain, étoilé Michelin en 2015, incarne la 4ème génération de restaurateurs depuis 1893, rendant hommage à son grand père cuisinier Wolfgang Sautter, dont il prendra la relève, en 1998, aux côtés de sa maman Christiane.

En 2005 ; il reprendra le flambeau du restaurant avec son épouse Claudine.

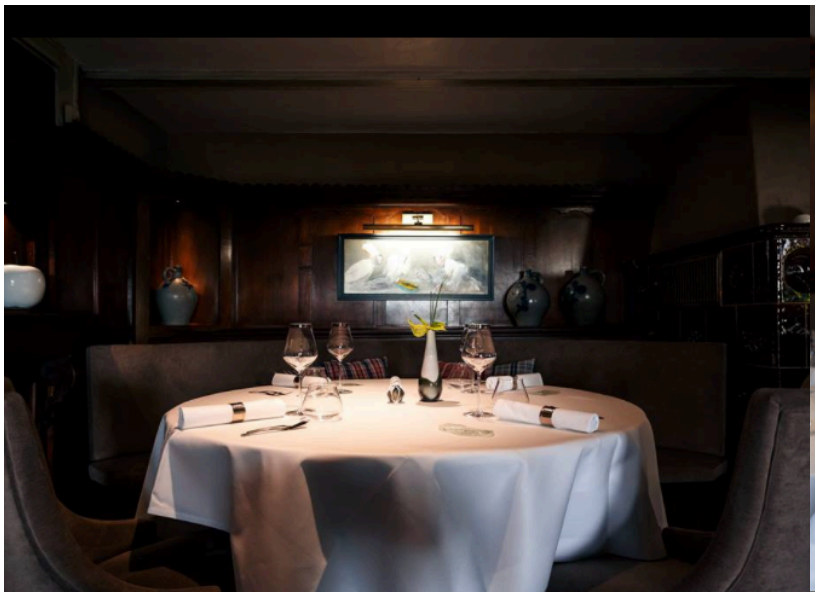
L'auberge au Bœuf reflète leurs valeurs familiales. Ils reçoivent les fins gourmets dans leur univers cosy et boisé, où s'entremêlent le charme de l'authenticité, l'accueil chaleureux, la bienveillance du service, la douceur de vivre, l'élégance des arts de la table et le respect des traditions. L'auberge au bœuf incarne la vision d'une belle transition, jouant de modernité avec subtilité, préservant l'âme de la maison. Le restaurant familial entretient la mémoire romantique d'une idylle née entre le poète Gœthe et Frédérique Brion, la fille du Pasteur du village.

C'est tout en douceur qu'une remarquable évolution sans révolution, signe le devenir du restaurant, tant esthétique que culinaire. Claudine et Yannick Germain ont cultivé le respect des traditions d'une demeure centenaire, projetée dans une conception contemporaine d'un restaurant du 21ème siècle, reposant sur des fondations solides, familiales et Alsaciennes.
Vous serez sous le charme d'une rencontre, d'un échange passionné, d'une famille délicieusement unie, où leur fille Charline vient doucement en cuisine.

Yannick Germain signe une cuisine fine du terroir

L’auberge au Bœuf propose aux fins gourmets une cuisine, qui met en exergue toute la beauté du terroir version gastronomique. Ne se cantonnant pas au terroir Alsace, Yannick Germain élabore des recettes, où le produit est la vedette, en provenance des côtes bretonnes, de Bresse, d’Aquitaine ou d’Alsace.

D’une formation solide chez Fernand Mischler, Au cheval Blanc à Lembach alors 2* Michelin, puis Aux Acacias à Niederbronn, il obtient son premier poste de commis à l'Hostellerie Levernois de Beaune en Bourgogne (2* Michelin), poursuit son parcours chez Jean-Jacques Rovelli, à l’hôtel 5 étoiles Crans Ambassador de Crans-Montana. C’est le décès de son grand-père, qui accélère son retour dans la maison familiale, apportant avec lui en cuisine, un savoir-faire et des techniques culinaires transmises.



Depuis 2012, l’auberge au bœuf est régulièrement distinguée par les guides. Saluée par les critiques gastronomiques, qui soulignent son évolution culinaire, tout en fidélisant leur clientèle, ravie de considérer le maintien de l’authenticité du goût et l’âme de la maison.

Jeune talent Alsace 2012 du Gault Millau, jeune chef de l’année du PUDLO Alsace 2013, Yannick Germain décroche son premier macaron Michelin en 2015.
Promu Maitre Cuisinier de France en 2014 à Las Vegas, il est sollicité pour rejoindre des associations professionnelles : celles des Maitres-Restaurateurs, des Chefs d’Alsace, du Prosper Montagné Alsace, dont il est le vice-président du Bas-Rhin, du Collège Culinaire de France et des Etoiles d’Alsace.

Pour sublimer le terroir, il met toute sa technicité discrètement au service du produit de qualité, sélectionné chez des artisans et producteurs qu’il connaît. Entre tradition et innovation, la dualité est maitrisée. Le chef apporte satisfaction aux habitués et attire à l’auberge au Bœuf, les gourmets séduits par sa créativité.
A sa carte, des plats marquants à l’instar de l’histoire d’une truite Fario légèrement fumée et d’un œuf fermier en Alsace du Nord, le rouget petit bateau à l’unilatéral avec son crémeux de

courge et son émulsion au lait de coco au gingembre, le homard et ormeaux de l'Aber Wrac'h en fines rillettes aux algues avec sa collection de choux, d'agrumes et caviar osciètre, ou encore cet omble chevalier des fontaines de l'Oron avec ses cannellonis aux champignons et pousses d'épinards. Viandes et gibier ne sont pas en reste, le chef mitonne en saison le jeune gibier de la chasse locale, dos rôti, cuissot farci aux épaules confites, servi avec des patates douces, églantines Sauvages, le cochon noir de Bigorre fait merveille, cuisiné longuement avec son lard de Colonnata et son jus au tamarin. Que dire du pigeon de Düwehoff, et sa poitrine rôtie sur le coffre, avec sa fine tartelette d'abattis aux cèpes, ses pommes de terre fondantes, et un vrai jus qui auront raison de la puissance. La partie sucrée révèle en cette saison les coings dans l'esprit d'un baba, les figues qui rencontrent un moelleux au cacao, ou encore une partition autour de la noisette.

LES MENUS

- AFFAIRE : 35€ (3 plats) du mercredi au vendredi au déjeuner, sauf jours fériés
- TERROIR : 50€ tous les jeudis, vendredis et dimanches soir sur réservation
- HANSI : 59€ (4 plats)
- HANS ET GRETEL 69€ (5 plats)
- QUINTESSENCE 92€ : (6 plats ou 5 Plats à 80€)

Les nouvelles Chambres et Suites de Charme

En septembre 2018, Claudine et Yannick Germain inaugurent 5 chambres et suite de Charme, permettant à l'auberge au Bœuf de retrouver ses fonctions historiques de gite et de couverts.

Les 5 chambres et Suites de charme rendent hommage à l'idylle entre Johann Wolfgang Goethe et son amoureuse Frédérique Brion, la fille du Pasteur du village.

Elles ont été conçues dans des matériaux naturels, minéraux, du bois, de l'argile, du brut, des galets, de la pureté, de la douceur, une belle luminosité et des décorations en fer forgé.
Haut de gamme et cosy, elles sont équipées d'un sauna privé, d'une balnéothérapie, d'un jacuzzi privatif ou d'une terrasse, mais toutes auront une vue sur le bassin de carpes Koï dans le jardin bucolique. Cet havre de paix a bercé toute l'enfance de Yannick Germain, qui aime jardiner et prendre soin de sa collection d'érables. Un endroit idéal pour se ressourcer.

Tarif pour 2 personnes à partir de 145€ (petits déjeuners inclus)

Contact presse Claudine et Yannick Germain

Photos HD libres de droit à télécharger sur le site
Crédit photo : Mike Weiss

www.auberge-au-boeuf.fr

1 rue Église 67770 Sessenheim
03 88 86 97 14 - contact@auberge-au-boeuf.fr

FERME LUNDI ET MARDI