

NICOLAS STAMM & SERGE SCHAAL

FAÇONNENT
LA FUTURE TABLE
STRASBOURGEOISE



D'une partition commune avec la famille Scharf et Charlotte Morel, Nicolas Stamm et Serge Schaal supervisent la table et signent les cartes de l'hôtel LÉONOR à Strasbourg.

Doublement étoilé à la Fourchette des Ducs à Obernai, le duo complice prévoit une **ouverture au premier trimestre 2022**, d'un établissement emprunt du même esprit d'authenticité et de bienveillance qui les caractérise. Ils entendent mettre à l'honneur les produits de la région, au gré des saisons, mais pas que ! Cette affiliation assouvit un dessein personnel pour les deux chefs dont l'intention d'avoir une **table au cœur de Strasbourg** les anime depuis une décennie.



UN DUO DE CŒUR À STRASBOURG

Nicolas et Serge forment un duo inséparable à la ville comme à la scène. Leur collaboration débute en 1998 à la Fourchette à Haguenau, le premier restaurant de Nicolas Stamm, puis ils ouvrent conjointement la Fourchette des Ducs à Obernai qu'ils dirigent avec passion depuis vingt et un ans. Ensemble, ils redéfinissent les codes de la gastronomie, et surtout du métier de salle, à travers une cuisine classique mais créative, et une équipe pleinement disponible et attentionnée envers ses convives.

Cette nouvelle table, Nicolas et Serge en avaient envie depuis longtemps. Tous deux très attachés à Strasbourg - leur ville natale et de cœur - n'ont pas hésité lorsque l'opportunité du LÉONOR s'est présentée. Ils trouvent en ce lieu un projet qui correspond tant à leur image qu'aux valeurs de respect et de bien-être au travail qu'ils défendent depuis toujours.

Véritables ambassadeurs de l'Alsace, les chefs prennent ce nouveau défi avec une grande excitation : *« C'est un nouveau challenge particulièrement stimulant ! Le LÉONOR : il nous ressemble mais reste complètement différent ! Ici, nous pourrions nous exprimer autrement, tout en conservant nos exigences. Nous cultiverons une liberté créative certaine, en dépit des conventions. Fort du succès de la Fourchette des Ducs, nous y laisserons libre court à nos envies, avec pour seule et même intention : surprendre et prendre soin de nos convives. »* affirme Serge Schaal.



UN LIEU COSMOPOLITE OÙ LA QUALITÉ DE LA CUISINE EST UNE PRIORITÉ

Nicolas et Serge ne tiennent pas à créer une réplique de la Fourchette des Ducs, ils désirent avant tout créer une nouvelle adresse qui se démarque par la qualité de sa cuisine et les moments qu'on y passe. Tant bar, restaurant que pâtisserie, l'établissement évoluera au fil de la journée : pour se restaurer à toute heure, avec une carte élaborée et soignée pour les déjeuners et les dîners. Dans l'après-midi, au bar les pâtisseries deviennent la spécialité du lieu et cèdent la place aux cocktails en fin de journée.

Pour Serge Schaal, il s'agit de proposer *« un lieu cosmopolite et ouvert à tous, libéré des contraintes des grands restaurants. Un lieu de vie accessible à tous les strasbourgeois, qui propose une offre adaptée à chaque moment de la journée et différents espaces pour se détecter : au bar, au restaurant ou en terrasse avec son emblématique cour intérieure à ciel ouvert »*.

Ce caractère cosmopolite s'exprimera également à travers les plats : Nicolas Stamm travaillera une carte autour des incontournables du terroir alsacien, associés à des produits d'ailleurs.



BIENVEILLANCE ET BIEN-ÊTRE DES COLLABORATEURS

Au quotidien, Nicolas Stamm et Serge Schaal accompagneront deux chefs exécutifs, Axelle Gillig et Mathias Stelter, déjà reconnus pour leur parcours dans de grandes maisons et la qualité de leur travail. Ils partageront leur expertise du goût et leur expérience du service. Les deux jeunes chefs auront notamment pour mission de retranscrire l'état d'esprit décontracté et le professionnalisme souhaité par Nicolas et Serge.

Pour ce quatuor de chefs, le bien-être des collaborateurs et la bienveillance sont la clé d'un service de haute qualité. Par cette philosophie tournée vers autrui, Nicolas et Serge ont toujours formé leurs équipes, contribuant grandement au succès de leur maison à Obernai. Ils souhaitent appliquer la même recette au LÉONOR et ainsi constituer une équipe *« pleinement engagée et réunie autour de valeurs communes de bienveillance, d'attention et d'excellence »*. Plus encore, selon eux *« la cuisine et la salle ne forment qu'un ; qu'un juste équilibre au service du bonheur du client »*. Des valeurs d'unité et de travail en équipe également impulsées par la direction du LÉONOR pour qui l'hébergement et la restauration font partie d'une même famille, au service du client.

