



Rejoint les Grandes Tables du Monde

Table d'excellence installée au cœur de la campagne alsacienne, La Merise rejoint en ce début d'année les prestigieuses Grandes Tables du Monde. C'est avec une humble fierté que la jeune maison de Christelle et Cédric Deckert continue à être saluée par les plus grands honneurs du métier.

Alors qu'elle soufflera sa sixième bougie à la fin de l'année, La Merise compte une deuxième étoile fraîchement attribuée par le Guide Michelin (2021). Elle fait toujours partie des Maîtres Restaurateurs, le seul titre de restauration délivré par l'État et véritable gage de qualité. Elle vient également d'entrer dans le très sérieux classement La Liste 2022 qui note les meilleurs restaurants à travers le monde.



Les Grandes Tables du Monde est une association de haute gastronomie créée en 1954 par les maisons Prunier, Taillevent, La Tour d'Argent, Le Grand Véfour, Lasserre et Maxim's et aujourd'hui présidée par David Sinapien.

Son but ? Reconnaître les tables prestigieuses qui partagent un esprit d'excellence et un supplément d'âme offrant une expérience tout simplement mémorable.





Un couple passionné au service de la perfection

Aux manettes de La Merise, c'est un véritable binôme qui joue sa partition entre Cédric en cuisine et Christelle, son épouse, directrice de salle virtuose. Parcours d'exception oblige, les deux Alsaciens se sont rencontrés à L'Arnsbourg auprès de Jean-Georges Klein, le mentor triplement étoilé de Cédric.

La force de leur duo ? Un art du service impeccable, mené à l'unisson et qui permet aux clients une expérience parfaite du début à la fin, toute en délicatesse, jamais ampoulée. Nouveau témoin de ce service au luxe d'une grande pureté : le Chariot à Caviar en bois de merisier, réalisé sur-mesure par des artisans alsaciens et qui permet de déposer la juste dose d'oscière Kaviari sur le plat signature du chef : les renversantes « Langoustines, Crème au Vinaigre de Framboise et Caviar ».

Avec passion et compétence, Christelle délivre en salle les assiettes graphiques et raffinées de son mari : franches, lisibles, misant sur l'art précis de sublimer le bel ingrédient par des associations inattendues et toujours équilibrées. Parmi elles, le « Carré de Porcelet au Foin, Jus Réduit et Salade de Mâche aux Truffes Noires », le « Cappuccino de Pommes de Terre et Truffe » ou encore l'« Aile de Raie Bretonne, Ecrasé de Pommes Charlotte, Beurre de Noisette Mousseaux ».

À la (re)découverte des vins d'Alsace

Convaincu par les merveilles de sa région, le sommelier Joël Brendel assume depuis la toute nouvelle cave à vins contemporaine de La Merise une belle place laissée aux Alsaces (Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner...). Il conseille de très beaux accords mets et vins, la cuisine de Cédric Deckert se mariant parfaitement avec les flacons locaux. Et, Joël est toujours ravi de faire visiter aux plus curieux, entre fromage et dessert, la surprenante cave aux sept cent références (regroupant tous les terroirs vinicoles de l'Hexagone).





Une belle demeure

Pour Cédric et Christelle Deckert, la vue se joint au goût afin de profiter d'une expérience sensorielle complète dans un espace raffiné où l'on se sent bien. D'ailleurs, s'il n'avait pas choisi les couteaux de cuisine, le chef aurait aimé être architecte ! Christelle signe la décoration de leur maison d'excellence : nappes blanches, argenterie, fleurs et stylisme des tables évoluant au fil des saisons...

Rien n'est laissé au hasard, jusqu'au choix du service en porcelaine Bernardaud, Aux Oiseaux, dont la cheffe de salle aime le décor tout en reliefs or et en couleurs. Une collection que l'on retrouve dans de prestigieux établissements mais aussi chez les particuliers, signe que La Merise s'affirme en véritable maison de famille.

Carte

Entrées à partir de 38 €
Poissons à partir de 46 €
Viandes à partir de 48 € Chariot
à Fromages de Maitre Antony 19 € Desserts
..... 19 €

Découvrez la carte complète en cliquant ici !

Trois menus

proposés midi et soir

Emotion 76 €
Découverte 102 €
Prestige 156 €

Découvrez les menus en cliquant ici !



La Merise

Christelle et Cédric Deckert ont ouvert le restaurant La Merise en octobre 2016. Il a été entièrement construit au cœur du parc naturel de Laubach, dans le Bas-Rhin, à trente minutes de Strasbourg. La bâtisse rend hommage au savoir-faire ancestral alsacien avec notamment des éléments récupérés comme les colombages en chêne, les tuiles Biberschwanz ou encore les pierres en grès des Vosges, sublimés par les meilleurs artisans locaux. Depuis son ouverture, La Merise n'a cessé d'évoluer et compte désormais deux salles à manger, un salon idéal pour terminer le repas autour d'un café ou d'un digestif, une superbe cave faisant la part belle aux vins de la région, une héliosurface mais aussi son propre jardin d'aromates et des ruches. Le travail de Christelle et Cédric Deckert a été salué par une première étoile au Guide Michelin 2018 et une deuxième étoile au Guide Michelin 2021. La Merise fait également partie des Grandes Tables du Monde, de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et figure dans La Liste 2022.



7 rue d'Eschbach - 67580 Laubach
03 88 90 02 61 - www.lamerise.alsace
Ouvert du jeudi au dimanche, midi et soir

