UN LIEU D'EXCEPTION
AU CŒUR DU MASSIF
DES VOSGES
LES ALISIERS
Alsace
— www.alisiers.com —

DE L'ANCIENNE FERME VOSGIENNE AUX NOUVELLES EXTENSIONS ...

NATURE & ART DE VIVRE

Au cœur de l'Alsace, une ferme typique de la vallée de Kaysersberg, rénovée et agrandie successivement depuis 1975, raconte l'histoire d'une famille et de son terroir.

Les Alisiers sont un rêve formulé par Ella et Jacques Degouy. Tout d'abord celui de faire sept chambres et une table d'hôte dans un bâtiment empreint d'histoire et d'une véritable chaleur familiale. Leur succès grandissant les a poussés jusqu'aux étoiles et ils ont été relayés par leur fils Matthias et son épouse Caroline pour poursuivre cette recherche d'excellence.

Aujourd'hui, treize chambres alliant nature et modernité forment la promesse d'un séjour inoubliable où l'on se sent chez soi. Caroline et Matthias soignent chaque détail pour concentrer tout ce qu'ils aiment de leur terroir et vous le faire partager : la chaleur humaine, le confort de la campagne, le bien-vivre alsacien…

NOTRE TABLE

En cuisine, c'est une histoire de camaraderie, un piano joué à quatre mains par Matthias et Benoît. Leur passion pour les lieux, pour les produits frais et ce terroir varié les a amenés à un choix rare et audacieux : celui de ne travailler qu'à deux en cuisine. Avec une infinie curiosité et beaucoup de soin, ils sélectionnent leurs producteurs dans le but de respecter les saisons et de sublimer les produits sans jamais les dénaturer. Cette attention portée aux détails, l'envie de proposer des plats locaux ponctués d'épices choisies à travers le monde et cette forte connivence font de chaque plat une expérience… Une cuisine d'instinct et d'instant ! Et pour appuyer cette démarche, leur complice Caroline, sommelière, veille au grain avec sa sélection évolutive qui suit le rythme des créations culinaires. Chaque vin proposé aux Alisiers est rigoureusement choisi pour obtenir l'harmonie des plats avec les meilleures maisons d'Alsace et de France. Une histoire de famille !

LE POTAGER

La nature est au cœur de la démarche des Alisiers. La mise en place d'un jardin potager en 2016 permet à Matthias et Benoit de revenir à l'essence même de la maison en retrouvant son caractère agricole. Les buttes en permaculture fournissent des légumes d'une incomparable fraîcheur (une partie de l'année) et inspire les menus du restaurant dans un esprit d'osmose.
Tous les autres légumes servis sont également alsaciens et bio.

LE MIEL DES ALISIERS

Dans la même logique, les abeilles sont de précieuses alliées du potager.
Benoit, également apiculteur passionné, a installé des ruches sur les pentes du jardin pour obtenir une production maison. Le miel de Benoît apportera une touche subtile à une sauce inédite sur la carte, ou se retrouvera dès le matin au petit-déjeuner, accompagné de produits bio de la Vallée.

LES CHAMBRES

De la vieille ferme de montagne aux nouvelles extensions en bois, la maison retrace l'histoire des Alisiers en alliant les matières nobles aux lignes épurées. Caroline et Matthias mettent tout en œuvre pour sublimer l'ambiance des treize chambres aux caractères différents et vous accueillir chez eux.

Le bois, la terre, la forêt, le ciel s'accordent dans un esprit de nature et de calme pour un confort paisible et absolu. Chaque chambre raconte une autre histoire, toujours en lien avec la nature environnante, le temps se suspend, le voyage commence…

LES ALISIERS
Alsace

POUR VENIR AUX ALISIERS
Veuillez indiquer «Lapoutroie»
dans votre GPS, puis dans le village
de Lapoutroie suivre les indications
fléchées au niveau de l'Église.

5, lieu-dit Faudé | 68650 Lapoutroie
T. : +33 (0)3 89 47 52 82 | Mail : contact@alisiers.com
www.alisiers.com

Graphisme : Julien Carlier/les-acolytes.com - Photographies : Julien Kauffmann/2hors.com| Vincent Muller