



La Bergeraine, adresse bien connue des gourmands de la région, prend place dans un cadre idyllique, au pied des Ballons des Vosges et à proximité de la route des Mille étangs. Un endroit dans lequel Olivier puise son inspiration. Sa mission : proposer une cuisine traditionnelle emprunte de saveurs originales avec des produits frais et des associations calquées sur le rythme des saisons. Après un long passage dans les restaurants gastronomiques et traditionnels alsaciens, le chef fort d'une expérience de 38 années, décide d'ouvrir son propre établissement en 2020, aux côtés de son épouse Laurence. Les raisons ? Une envie de liberté qui coïncidait avec celle d'un retour aux choses essentielles, dont le plaisir de régaler les autres !

CUISINE TRADITIONNELLE
et inventive



Des saveurs authentiques

Une cuisine bistronomique

Si le chef possède une parfaite maîtrise des plats issus de la cuisine traditionnelle, il s'amuse à les réinventer tout en conservant leur identité originelle. Certaines recettes parfois oubliées sont remises au goût du jour, comme la fabuleuse choucroute rouge, cuite avec des épices et servie avec du gibier. Les origines franc-comtoises de Laurence permettent aux hôtes de déguster la délicieuse croûte aux champignons, un plat typique de sa région. Les étangs des alentours fournissent les truites délicieusement servies sous forme de brochette, de ballotin ou façon meunière, et contribuent à la renommée du restaurant. Les saveurs et les alliances changent au gré des saisons. L'automne et l'hiver signent le retour des épices et des légumes oubliés : topinambours, panais et autres choux qui ne demandent qu'à être retrouvés. Certains plats devenus emblématiques comme le taureau de Camargue (une viande fine et fondante préparée selon la recette du chef) ont gagné leur place permanente sur la carte du restaura-

rant, à la demande générale des clients !

Cadre intimiste à la décoration soignée

Citons aussi le foie gras maison, l'onglet de veau ou le suprême de volaille qui se garnit de morilles et de vin jaune, au rang des mets culte de cette bonne adresse. Du côté des desserts, les gourmands ne résisteront pas à la forêt-noire revisitée ou à l'incontournable crème brûlée dont les parfums suivent le rythme de la nature. La menthe et la pistache célèbrent l'été tandis que la noisette et la châtaigne font écho à l'automne. La bâtisse, une ancienne ferme vosgienne, représente un cadre idéal pour ouvrir une parenthèse dans son quotidien. Laurence apporte un soin particulier à la décoration des lieux, à l'instar des plats, elle suit les temps forts de l'année et atteint des sommets de beauté au moment de Noël ! La salle (climatisée en été) accueille 40 couverts, elle peut également être privatisée pour tous les événements familiaux ou professionnels. L'endroit dispose d'un parking extérieur privatif.

LA BERGERAINE

27, rue des Vosges
70270 MÉLISEY - Tél. 03 84 20 68 02
www.la-bergeraine.fr

Du jeudi au dimanche de 11h45 à 14h et de 18h45 à 21h30. Le mercredi de 12h à 14h et de 19h à 21h30