



MAISON HERITAGE

Sessenheim Depuis 1893



Au nord de l'Alsace, entre champs, vergers et lignes de toits, Sessenheim paraît immuable.

Au cœur du village, face à l'église, une maison veille depuis 1893 : Maison Héritage. Fondée par Guillaume Gillig sous le nom d'Auberge au Bœuf, reprise ensuite par Wolfgang Sautter, le grand-père de l'actuel chef, elle demeure depuis toujours une véritable maison de famille, transmise, réinventée, mais toujours tenue avec la même idée simple : accueillir.

C'est dans ce décor, au milieu des odeurs de cuisine et du rythme des services, que grandit Yannick Germain. Il incarne aujourd'hui la quatrième génération à la tête de la maison, reprenant le flambeau familial tout en affirmant une personnalité de chef auteur. Il ne s'installe pas dans une histoire : il la continue. Sa cuisine s'appuie sur cette mémoire, sur ces gestes transmis, pour ouvrir l'Alsace au monde sans jamais rompre le fil.

Autour de lui, depuis 2025, une nouvelle énergie se dessine. Patricia et Christian Rothacker ont rejoint la maison avec une intention claire : offrir à Yannick les moyens de se révéler pleinement, sécuriser le cadre, amplifier le rayonnement de son talent. C'est à ce moment-là qu'un changement naturel s'impose : donner à la maison un nom qui exprime à la fois sa filiation et son renouveau. Maison Héritage devient ainsi une évidence, un nom qui relie le passé au présent, la mémoire à l'élan, la tradition familiale à une ambition nouvelle. Rien n'est effacé, tout est prolongé, éclairé autrement.

Christian apporte sa vision d'entrepreneur et de bâtisseur, Patricia son expérience de l'hospitalité et du détail, sans pour autant chercher à prendre la lumière, mais plutôt à la diriger vers le chef et vers l'équipe.

Cette équipe, justement, donne le tempo du présent et de l'avenir. Elle est jeune, engagée, heureuse d'être là. En salle et en cuisine, les trajectoires se croisent, les compétences se complètent, les caractères se répondent. Chacun à son poste, ils se révèlent complices, exigeants et curieux et représentent toute une nouvelle génération qui choisit de s'inscrire dans une maison de caractère, d'y apprendre, d'y grandir, d'y construire. Leur ambition est simple : avancer dans le même sens, avec sérieux, modestie et enthousiasme.

Ainsi, Maison Héritage entre dans une nouvelle phase de sa vie : une auberge de famille devenue maison d'auteurs, portée par un chef héritier et créateur, soutenu par des alliés qui croient en lui, entouré d'une équipe qui écrit chaque jour la suite. Une histoire qui ne tourne pas la page, mais la prolonge, avec cette même fidélité à l'Alsace, au goût du partage et à l'idée qu'une grande maison est d'abord une aventure humaine.





SOMMAIRE

| | |
|-----------------------------------|------|
| LE RESTAURANT | P.7 |
| YANNICK GERMAIN Chef des cuisines | P.12 |
| IDENTITÉ CULINAIRE | P.14 |
| LE STAMMTISCH | P.20 |
| LES CHAMBRES | P.24 |
| LA BOUTIQUE DE COFFRETS CADEAUX | P.30 |
| VALEURS | P.33 |
| CHRISTIAN ROTHACKER | P.34 |
| PATRICIA ROTHACKER | P.36 |
| INFORMATIONS PRATIQUES | P.40 |



LE RESTAURANT

Pousser la porte de Maison Héritage, c'est entrer dans une maison vivante. Une maison qui a gardé le charme de l'Alsace sans jamais céder au folklore, où tout semble avoir été choisi pour durer, pour rassurer, pour émouvoir doucement. Les larges lattes du plancher, les poutres anciennes, les lampes basses, les bibelots d'un autre temps, les moules à kouglofs alignés comme des souvenirs : chaque objet raconte la maison autant qu'il raconte la région.

Ici, on ne parle pas de salle, mais de salons. Des pièces à vivre, feutrées, intimes, qui s'ouvrent les unes sur les autres et où chaque table trouve sa place, son calme, sa lumière.

Les nappes blanches, les verres parfaitement alignés, les gestes précis de l'équipe composent un décor à la fois soigné et simple, fidèle à l'esprit d'une belle maison où l'on se sent bien.

Dès l'entrée, Patricia accueille les hôtes avec une bienveillance qui ne s'improvise pas. Elle reconnaît les visages, devine les attentes, ajuste un détail sans rien dire. Son sourire, sa manière de créer le calme, instaurent d'emblée la confiance. On sent qu'ici, tout est pensé pour que l'on se détende, pour que le temps reprenne un rythme naturel.

Le service se déroule dans cet esprit : attentif sans être insistant, précis sans rigidité. Léa, la Maître d'Hôtel, veille à l'harmonie de chaque table, ajuste le tempo, devine le bon moment pour un mot ou un silence. L'atmosphère est faite d'équilibre et d'écoute : on parle bas, on savoure, on prend le temps.

Matthieu, le sommelier, lui, raconte sa passion comme une invitation au voyage. Sa carte traverse les régions et les frontières : la France entière bien sûr, mais aussi l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse, et quelques horizons plus lointains, jusqu'à l'Australie ou le Japon. Des champagnes et de beaux magnums pour les grands moments, des sakés ou créations sans alcool pour les curieux, chaque bouteille a une histoire, chaque accord une intention.

Puis viennent les amuse-bouche. Trois bouchées pour dire l'essentiel : la terre, la mer et le végétal dansent ensemble, les textures se répondent, les saveurs s'équilibrent entre douceur et acidité. Ce moment d'ouverture, d'apparence simple, donne la clé du repas à venir. Tout est déjà là : la justesse, l'harmonie, la curiosité du goût et le soin du détail. C'est une introduction en trois temps, un prologue à la fois limpide et plein de promesses.





Le repas se déroule alors comme une respiration. La brigade avance avec cohérence, sans heurt, dans ce ballet discret où tout semble naturel. La vaisselle attire l'œil : certaines pièces, conçues spécialement pour la maison par un potier du village voisin, prolongent la gestuelle du plat et participent à l'émotion.

Les desserts, signés par un jeune chef pâtissier à la sensibilité fine, ferment la parenthèse avec légèreté. Ses créations dialoguent avec le reste du repas : elles reprennent le fil de la fraîcheur, de la clarté, du plaisir simple.

On quitte Maison Héritage comme on quitterait une belle maison d'amis. Rassasié, apaisé, heureux. Avec ce sentiment rare d'avoir été reçu sans mise en scène, dans la sincérité d'un lieu où chaque sourire, chaque parfum, chaque détail semble à sa juste place.

**L'expérience, puisque
c'en est une, ne cherche
pas à impressionner.
Elle cherche à toucher,
à rappeler que le vrai luxe,
parfois, tient dans la justesse
d'un accueil et la beauté
d'un moment partagé.**





YANNICK GERMAIN

Chef des cuisines

Yannick Germain a toujours su quelle serait sa voie. Enfant, il grandit dans la maison familiale, au rythme des services, entouré d'odeurs de sauce, de pain chaud et de café. À trois ans déjà, il annonce qu'il travaillera derrière les fourneaux, comme une évidence. Ce n'est pas un rêve d'enfant, mais une certitude intime : la cuisine fait partie de son quotidien, de sa famille, de son horizon.

Sa vocation se précise auprès de Fernand Mischler, au Cheval Blanc à Lembach. Grand maître pour toute une génération de chefs alsaciens, Mischler lui transmet l'amour du métier, la discipline, le respect du geste juste et de la tradition. Puis vient Les Acacias à Niederbronn-les-Bains, une maison à taille humaine où il découvre la valeur des beaux produits, le lien entre terroir et cuisine et la simplicité comme exigence.

Il poursuit sa route en Bourgogne, à Beaune, à l'Hostellerie de Levernois auprès du chef Jean Crotet. Là, il s'imprègne de l'élégance du service à la française et du raffinement des grandes maisons. Puis en Suisse, à l'hôtel Ambassador de Crans-Montana, auprès de Jean-Jacques Rovelli, il découvre la diversité des cultures, la précision d'une organisation internationale et la beauté d'une cuisine sans frontières.

De retour en Alsace, il participe à l'ouverture du restaurant du golf de Soufflenheim, à deux pas de son village natal. Cette aventure l'initie à tout : la conception d'une cuisine, l'écriture d'une carte, l'organisation d'une brigade. Il comprend alors que le métier ne se résume pas au geste, mais qu'il est aussi architecture, écoute et transmission.

Alors qu'il s'apprête à partir pour la Californie, mû par la curiosité du monde, il revient finalement à Sessenheim, rappelé par la maison familiale. Il reprend les cuisines de Maison Héritage (alors Auberge au Bœuf) et amorce en douceur sa transformation : d'une table bourgeoise à une cuisine d'auteur, ancrée dans son terroir mais tournée vers demain.

Inspiré notamment par Pierre Gagnaire pour sa liberté et par Arnaud Donckele pour sa maîtrise des sauces, Yannick Germain signe une cuisine lisible, précise et vivante. Il revendique une Alsace sincère et ouverte, où chaque assiette parle à la fois de la terre et du voyage.





Sous sa direction, Maison Héritage devient une maison de cœur et de caractère, fidèle à son histoire mais animée par un souffle nouveau : celui d'un chef qui cuisine l'Alsace avec passion, curiosité et tendresse.

IDENTITÉ CULINAIRE

La cuisine de Yannick Germain avance au rythme de la vie. Elle se nourrit d'un instant, d'une rencontre, d'une émotion. Rien n'est figé : chaque plat naît d'une intuition, d'une sensation ou d'un souvenir qui resurgit au détour d'un produit. Yannick aime ce moment où tout s'aligne, où la mémoire et la curiosité s'accordent pour faire naître une nouvelle histoire de goût.

Curieux, sportif, souvent en mouvement, il retrouve dans la cuisine le même besoin d'adrénaline que dans ses passions.

La plongée lui apprend la maîtrise du souffle, l'écoute du silence, la précision du geste. Et ses voyages l'ont amené à rencontrer des producteurs qui partagent sa rigueur et sa passion. En Bretagne notamment, il s'est lié d'amitié avec un pêcheur qui lui envoie des produits rares et vivants : ormeaux, langoustes, coquillages. Ces arrivages déclenchent chaque fois une nouvelle idée, une envie d'associer la mer à la terre, de faire dialoguer la Bretagne et l'Alsace dans une même assiette.

Cette curiosité du monde n'efface jamais son ancrage. Yannick cuisine l'Alsace comme on écrit une lettre d'amour à sa région : avec respect, mais sans nostalgie. Il aime revisiter les symboles, confronter un produit d'ici à une technique d'ailleurs, faire voyager un souvenir sans le dénaturer.





Ses plats racontent souvent une rencontre entre terroir et horizon : la finesse d'un poisson relevée d'une touche d'agrumes, la richesse d'un jus enveloppée de fraîcheur végétale, la puissance d'un gibier adoucie par la délicatesse d'une raviole ou d'un fruit sauvage. Il y a toujours cette tension, cette envie d'équilibre entre intensité et légèreté, entre mémoire et invention.

Sa cuisine parle d'émotion et de justesse. Elle refuse les effets inutiles, privilégie la cohérence, l'élan naturel.

Ce style s'est d'ailleurs affiné après une autre rencontre, avec Hervé This, ce chercheur dont il a suivi une formation quelques jours. Comprendre la matière, ses réactions, ses équilibres, lui permet aujourd'hui d'aller plus loin dans ses créations : cuire mieux, extraire sans altérer, sublimer sans masquer. Sans oublier de parler volontiers de "cuisine de bon sens", où chaque produit est respecté jusqu'au bout, travaillé dans son intégralité, sans concession ni gaspillage.

Dans sa brigade, il cultive la même exigence bienveillante. Il écoute, encourage, provoque la discussion. Pour lui, la transmission n'est pas un savoir descendant, mais un échange constant, une forme de dialogue créatif. Chacun peut proposer, tester, affiner. L'esprit de la maison se construit ainsi, dans un équilibre entre rigueur et curiosité.

Aujourd'hui, la signature de Yannick Germain s'affirme avec sérénité. Une cuisine lisible et raffinée, qui conjugue les émotions du terroir à la modernité du regard. On y retrouve la densité d'une terre et la légèreté d'un souffle marin, la franchise des jus et l'éclat d'une acidité maîtrisée, la profondeur du produit et la clarté du végétal.

C'est une cuisine d'ouverture et d'ancrage à la fois, une cuisine de passage entre l'Alsace et le monde. Elle ne cherche pas à impressionner : elle cherche à émouvoir.

Dans chaque assiette, Yannick Germain rend hommage à sa région, tout en prouvant que la modernité, elle aussi, peut avoir un accent alsacien.









LE STAMMTISCH

Le Stammtisch à Maison Héritage n'est pas une annexe du restaurant, c'est un autre chapitre de la maison. Une adresse sœur, imaginée pour faire vivre autrement l'esprit d'ici : plus libre, plus bavarde, plus complice, mais avec la même exigence au fond.

Tout commence autour d'une grande table. Celle des retrouvailles, des amis, des familles, des équipes qui aiment se rassembler. Le mot "Stammtisch" reprend son sens premier : la table des habitués, de ceux qui rient, qui trinquent, qui se racontent des histoires pendant que les plats circulent et que les verres s'entrechoquent. On y vient à six, dix, seize parfois. Ainsi la maison se privatise naturellement, pour que chacun puisse s'y sentir comme chez soi. La table devient alors un lieu à part, une scène de convivialité partagée.

Le décor donne le ton : une seule grande table donc, du bois, de la lumière, une cave visible, des bouteilles qui appellent la fête. L'atmosphère est plus directe, plus joyeuse que celle du restaurant étoilé. Ici, on parle un peu plus fort, on rit un peu plus vite, on partage sans compter. L'élégance n'est pas oubliée, mais elle se fait naturelle, détendue. On sent la parenté avec Maison Héritage, mais le lieu affirme sa liberté : c'est une table d'instinct et de plaisir, une maison dans la maison.



**Patricia veille sur chaque détail.
C'est elle qui donne le ton du moment,
qui comprend l'occasion, qui en saisit
le rythme. Elle écoute, ajuste, imagine.**





Retrouvailles entre amis, anniversaire, repas d'entreprise ou célébration en famille : à chaque fois, elle invente une atmosphère. Derrière elle, en coulisses, Yannick Germain compose un menu sur mesure, fidèle à son esprit : une cuisine de cœur et de terroir, généreuse, lisible, qui se partage et se raconte. Le dialogue entre salle et cuisine se poursuit jusque dans l'assiette.

Au Stammtisch, la cuisine a ce goût particulier des moments heureux.

Elle se prête au partage, à la conversation. De beaux morceaux à découper ensemble, des cuissons mijotées, des plats de mer ou de terre selon la saison, et toujours ce fil rouge : la sincérité. Les produits sont francs, les saveurs justes, les cuissons maîtrisées. C'est une cuisine qui réunit, qui rapproche, qui fait sourire.

Le service suit cette dynamique. Moins cérémonieux que dans la salle gastronomique, mais précis, attentif, toujours à la bonne distance. Le sommelier accompagne la table avec esprit et curiosité et les accords se construisent pour le groupe, comme un fil conducteur qui relie les convives.

Peu à peu, la soirée s'installe, le temps s'étire, doux et vivant. Au fil des plats et des conversations, le Stammtisch devient une expérience collective, une fête simple et sincère, orchestrée avec discrétion et bienveillance.

On quitte la table avec ce sentiment rare d'avoir passé un vrai moment d'humanité : celui où l'on mange bien, bien sûr, mais surtout où l'on se sent bien.

C'est cela, l'esprit du Stammtisch : une table d'Alsace ouverte sur le monde, où le bonheur se mesure au nombre de sourires autour de la table.

LES CHAMBRES

Dormir à Maison Héritage, c'est prolonger la parenthèse. Après le dîner, le temps ralentit, la lumière se fait plus douce, et la maison devient refuge. Tout ici invite à la quiétude, à cette forme de sérénité qu'on ne trouve que dans les lieux habités, façonnés avec patience et attention.

Les chambres sont peu nombreuses, comme un secret bien gardé. Quatre univers seulement, chacun porteur d'une histoire, d'une émotion : l'écho d'un poète, le souvenir d'un amour, le clin d'œil à un artiste ou à une muse. L'esprit reste celui de la maison : sincère, discret, ancré dans son terroir, mais ouvert à la douceur contemporaine.

Derrière chaque porte, on retrouve cette chaleur apaisante qui caractérise la maison. Les matières sont naturelles, les tons sobres, la lumière tamisée. Le bois, la pierre, le linge de belle facture, tout parle de confort sans ostentation. On entre dans un cocon. Certaines chambres s'ouvrent sur un balcon ou une terrasse, d'autres révèlent le plaisir d'un sauna, d'une baignoire balnéo, ou simplement celui du silence. Rien n'est démonstratif : tout est pensé pour que l'on se sente bien, tout de suite.



**L'atmosphère évoque celle d'une maison de famille
que le temps aurait rendue plus confortable,
sans lui retirer son âme.**



Le soin du détail se prolonge dans les attentions discrètes : un café que l'on prépare soi-même, un coin lecture pour finir la soirée, un bureau pour écrire ou rêver encore un peu.

Au matin, le petit déjeuner prolonge cette douceur. Le pain croustillant, les confitures, les produits frais et locaux s'installent simplement sur la table, dans un esprit de partage et de bon sens. Ici encore, Patricia veille : le service reste discret, attentif, bienveillant.

Séjourner à Maison Héritage, c'est vivre la maison jusqu'au bout. C'est passer de la salle à manger à la chambre sans changer de ton, sans quitter ce sentiment d'équilibre, de chaleur et de justesse.











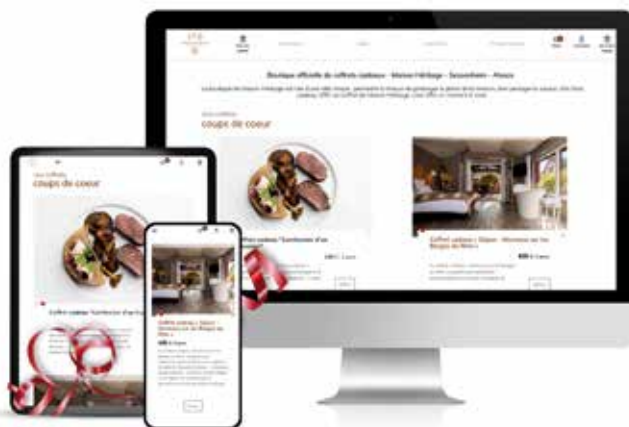
LA BOUTIQUE DE COFFRETS CADEAUX

La boutique de Maison Héritage est née d'une idée simple : permettre à chacun de prolonger le plaisir de la maison, d'en partager la saveur, d'en faire cadeau. Elle n'est pas juste une vitrine mais un véritable point de rencontre entre la générosité du lieu et ceux qui souhaitent en transmettre un fragment.

Offrir un coffret, c'est donc offrir un moment à vivre. Un dîner, une nuit, une découverte, mais surtout une émotion. Chaque formule a été imaginée comme une expérience complète, à l'image de la maison : sincère, soignée, ouverte à tous. On y retrouve l'esprit du restaurant, du Stammtisch, des chambres : une même attention portée au détail, à l'accueil, à la justesse.

Les coffrets sont variés : dîner à la table étoilée, expérience au Stammtisch, séjour complet à deux ; tous partagent la même intention : inviter à découvrir une maison, une cuisine, une hospitalité. Leur élégante présentation, leur simplicité d'envoi et leur usage intuitif renforcent cette impression d'un cadeau vivant, prêt à se transformer en moment partagé.

En ligne ou sur place, la boutique est ainsi devenue un véritable point de vente complémentaire, un relais de l'esprit de la Maison. On y vient pour offrir, pour remercier, pour célébrer, ou simplement pour prolonger la magie d'un repas. Elle incarne cette idée chère à la maison : que le bonheur n'a de sens que lorsqu'il se partage.



www.maisonheritage.secretbox.fr





VALEURS

RACINES VIVANTES

Maison Héritage s'inscrit dans une lignée. Maison de famille depuis plus d'un siècle, elle a grandi au rythme des saisons et des générations. Cet héritage n'est pas un poids, mais une respiration. Il nourrit chaque geste, inspire chaque choix, relie la maison à son territoire.

Ici, les racines ne figent pas : elles animent. Dans la cuisine comme dans l'atmosphère, dans le sourire d'un service comme dans le silence d'une chambre, on retrouve cette fidélité à l'esprit des auberges d'antan : simples, sincères, profondément humaines.

AMBITION APAISÉE

La maison retrouve aujourd'hui l'élan de son ambition : celle d'un lieu qui veut se révéler pleinement, affirmer sa personnalité et son exigence. Cette ambition ne cherche pas le prestige, mais la justesse. Elle s'exprime dans la rigueur du travail, la précision du geste, la constance du service.

À travers la cuisine du chef, mais aussi l'attention portée à chaque hôte, Maison Héritage vise l'excellence discrète, celle qui se gagne par le soin, par la constance, par le respect du détail. C'est une ambition lucide, calme, durable : celle d'une maison qui s'élève sans s'éloigner de son âme.

ESPRIT D'ÉQUIPE ET D'ACCUEIL

Derrière chaque sourire, chaque assiette, chaque réveil au petit matin, il y a une équipe. Une génération engagée, curieuse, unie par la même envie d'apprendre et de grandir ensemble. Cet esprit collectif donne à la maison sa force et sa chaleur. Il s'incarne dans l'accueil : attentif, bienveillant, vrai.

Que l'on s'attable au restaurant, que l'on partage un repas au Stammtisch ou que l'on passe la nuit à l'hôtel, on retrouve cette même humanité, cette même envie de bien faire et de faire plaisir. Maison Héritage parle d'une seule voix, celle d'une maison vivante, portée par la passion de l'accueil et la joie du partage.



S'il s'engage ici, c'est pour prolonger ce qu'il a toujours cherché : créer des environnements où l'on se sent bien, où l'on apprend des autres, où chacun trouve sa place.

CHRISTIAN ROTHACKER

Christian Rothacker naît dans le Jura Suisse, de parents alsaciens et rejoint Strasbourg dès ses 14 ans, au cœur de cette région qu'il porte comme un ancrage. Enfant, il rêve d'être astronaute. Ce n'est pas tant l'espace qui le fascine que la perspective : celle de comprendre, d'observer le monde autrement. De cette curiosité d'enfant, il garde le goût d'explorer, de relier les choses et les gens, de bâtir des projets qui font sens.

Ingénieur de formation, spécialisé dans les polymères, il débute sa carrière chez Sanofi. Rapidement, il ressent le besoin de créer, d'entreprendre, de donner corps à ses idées. Il rachète une entreprise d'optique et s'engage dans une aventure entrepreneuriale qu'il façonne avec méthode et intuition. Au fil des ans, il développe son groupe : une trentaine de boutiques aujourd'hui et une centrale d'achat qui fournit plus de huit cents opticiens. Derrière ces chiffres, il y a une philosophie : construire des environnements où les équipes s'épanouissent, où la réussite n'existe que si elle est collective.

Passionné de football, il s'investit également dans la reprise du Racing Club de Strasbourg, club de son enfance et de son cœur. Il y met son énergie, sa vision, sa capacité à fédérer. Avec d'autres investisseurs, il contribue à la renaissance du club, l'accompagnant patiemment de la cinquième division jusqu'à la Ligue 1. Ce parcours illustre sa manière d'être : avancer sans précipitation, miser sur le long terme, privilégier la cohésion et la passion partagée.

C'est en 2020 qu'il rencontre Yannick Germain. Immédiatement, le contact s'établit : même exigence, même sincérité, même attachement à l'Alsace. Christian voit en Yannick un chef habité par la curiosité, le travail et la précision ; Yannick découvre en Christian un homme d'équilibre, animé par la volonté d'offrir des cadres où les talents s'épanouissent. Les deux partagent un regard commun sur la réussite : elle ne se mesure pas seulement en résultats, mais en sens, en transmission, en plaisir partagé.

De cette rencontre naît une relation d'amitié, nourrie par le respect mutuel et la confiance. Pendant plusieurs années, Christian suit de près l'évolution de la maison, avant de franchir une étape importante : en 2025, il devient officiellement associé de Maison Héritage. Cette décision s'inscrit dans la continuité de tout ce qu'il entreprend : donner des moyens, structurer un projet, accompagner les talents, sans jamais se placer en avant.

Pour lui, l'investissement n'a aussi de valeur que s'il s'incarne.

Il veut comprendre le lieu, ses équipes, ses rythmes. Aussi, on le croise parfois en cuisine, en tablier, attentif, curieux, apprenant les gestes, observant les flux du service. Cette présence n'est pas symbolique : elle traduit sa manière d'être au monde, proche, impliquée, sincère.

Aux côtés de son épouse, devenue maîtresse de maison, il forme un duo complémentaire et attentif. Ensemble, ils partagent une vision claire : offrir à Yannick Germain les moyens de s'exprimer pleinement, révéler son talent au plus grand nombre et inscrire la maison dans la durée. Leur ambition n'est pas la reconnaissance personnelle, mais la transmission d'un esprit : celui d'une maison vivante, généreuse, ouverte, où l'on vient pour partager, se retrouver, et célébrer la beauté des choses simples.

Dans cette Alsace qu'il admire pour son exigence et sa chaleur, Christian Rothacker voit dans la gastronomie un trait d'union entre les gens, un langage universel du respect et de l'émotion.

PATRICIA ROTHACKER

Originnaire de Lorraine, à la frontière de l'Alsace, Patricia Rothacker grandit le regard tourné vers le large. Curieuse du monde, fascinée par l'ailleurs, elle garde de son enfance le souvenir d'une belle table où tout semblait à sa juste place : la lumière, les gestes, les sourires. C'est là que naît son goût pour l'hospitalité, ce mélange d'attention et d'élégance qui transforme un repas en souvenir.

Elle choisit naturellement la voie de l'école hôtelière de Strasbourg, convaincue que servir, c'est avant tout accueillir. À sa sortie, elle s'envole pour les Alpes autrichiennes, où elle devient réceptionniste. Dans cet univers de montagne, elle découvre le rythme du service, la beauté du contact humain, et trouve une façon singulière de concilier ses passions : l'été dans l'hôtellerie, l'hiver sur les pistes. Pendant près de dix ans, elle mène cette vie de saisons et de voyages : la France, les États-Unis, le Mexique, l'Argentine... Chaque étape nourrit sa curiosité du monde, son ouverture et sa compréhension des autres.

Vient ensuite le temps de l'ancrage. De retour en Alsace, Patricia rejoint le groupe Hilton à Strasbourg, puis entre chez Montblanc, où elle fera carrière pendant vingt-six ans. Dans cet univers de précision et de savoir-faire, elle apprend l'exigence du détail, la rigueur alliée à la douceur, l'importance du geste juste. Elle incarne, jour après jour, les valeurs de la maison : excellence, artisanat, transmission.

Et c'est précisément dans cet univers que le destin se glisse. Lors d'un événement organisé sur les pentes du Mont-Blanc - montagne emblématique pour la marque comme pour elle -, elle croise le regard de Christian Rothacker.

La rencontre est à la fois simple et évidente. Deux personnalités animées par la même curiosité, le même sens du beau, la même idée du partage. Une complicité naturelle s'installe, et bientôt, un lien.

En 2025, lorsque Christian décide de s'associer au chef Yannick Germain pour écrire un nouveau chapitre de Maison Héritage, il lui propose de rejoindre l'aventure.

Patricia accepte, avec la conviction intime de revenir à sa première passion : recevoir.

Maîtresse de maison, elle veille sur chaque instant. Elle supervise le restaurant, le Stammtisch et la partie hôtelière, harmonisant les atmosphères avec la grâce tranquille de ceux qui perçoivent avant qu'on ne leur demande.

Aux côtés de Yannick et de Christian, Patricia incarne aujourd'hui l'âme la plus douce de Maison Héritage : celle d'une hospitalité profonde, d'une élégance sans ostentation, d'une générosité vraie. Sous sa bienveillance, chaque hôte se sent attendu, compris, et repart avec la sensation d'avoir été reçu comme chez des amis, dans une maison qui respire la chaleur, la précision... et une certaine idée du bonheur.



Son regard, son écoute, ses attentions discrètes façonnent un art de vivre à part : celui d'une maison sincère, où tout semble se faire naturellement, avec le cœur.





INFORMATIONS PRATIQUES

MAISON HÉRITAGE

1. rue de l'Église - 67770 Sessenheim

Tél. : +33 (0)3 88 86 97 14

Mail : contact@maisonheritage.com

Site : www.maisonheritage.com



RÉSERVATIONS

Restaurant gastronomique

| Pour réserver une table nous contacter
| par téléphone ou via notre site internet

Le Stammtisch

| Pour privatiser nous contacter
| par téléphone ou par e-mail

Hôtellerie ***

| Accueil de 15h00 à 19h00 / Check-out jusqu'à 11h00.
| Petit-déjeuner servi de 7h30 à 10h00.

ACCÈS

À 35 minutes de Strasbourg / 20 minutes de Haguenau
/ 1h15 de Colmar

Gare SNCF la plus proche : Drusenheim (à 5 km)

Aéroport de Strasbourg-Entzheim à 50 km

Aéroport de Baden Baden à 30km

Parking privé à disposition des clients
(borne de recharge pour véhicules électriques)

Accès PMR au restaurant et au Stammtisch

DISTINCTIONS & RECONNAISSANCES







MH

www.maisonheritage.com

