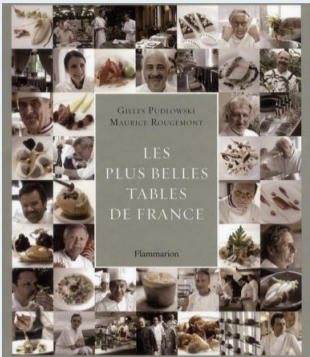


à lire

Les plus belles tables selon Pudlowski



Une sélection de tables pour rêver. (DOCUMENT REMIS)

Gilles Pudlowski, notre chroniqueur gastronomique, vient de publier un nouvel ouvrage dans lequel il révèle ses meilleures adresses : *Les plus belles tables de France*, aux éditions Flammarion.

Avec la complicité de son ami photographe Maurice Rougemont, il livre là près de 40 destinations gourmandes, reconnues comme « grandes tables » tant pour leur cuisine que leur emplacement géographique, leur décor ou architecture, mais aussi, et surtout, leur chef. Un tour de

France des valeurs sûres du goût et de l'esthétique qui « offrent du rêve, de la légende et du mythe à tous les étages ». Des grands noms tels que Bocuse, Gagnaire ou Ducasse à des lieux prestigieux comme le Cinq et le Lasserre de Paris ou encore le Louis XV de Monaco, l'auteur des *Pudlo* dresse sa liste exhaustive des instigateurs du prestige culinaire français d'aujourd'hui.

Dans l'Est, on retrouve bien sûr cet « ovni du pays de Bitche » qu'est l'Arnsbourg, l'une des tables favorites de l'écrivain et du photographe. Mais également d'autres incontournables alsaciens tels que le Crocodile ou l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern. Et à la fin de l'ouvrage sont fournies une ou deux recettes emblématiques de chacun de ces établissements. À nous le homard bleu et bonbons de petits pois, les crêpes soufflées Baumanière et le litchi en neige meringuée. Pour passer du rêve à la réalité... ■

SOPHIE DUNGLER

DANS LES BRASSERIES D'ALSACE

La moisson des brasseurs

Le week-end des 24, 25 et 26 juin aura lieu la première édition de la Moisson des Brasseurs. Ces trois jours « portes ouvertes » permettront au public d'aller à la rencontre des brasseurs sur leur site de production. L'occasion de découvrir l'univers de la bière, boisson ancrée dans le patrimoine depuis des siècles... De voir, sentir, toucher et partager le savoir-faire et la passion des maîtres brasseurs. Les brasseries participantes feront partager toutes les facettes de leur métier, des matières premières à la

fabrication. Amateurs, curieux ou fins connaisseurs pourront s'initier à la diversité des métiers du monde brassicole. En Alsace, trois brasseries sont concernées : Brasseries Kronenbourg, 68 route d'Oberhausbergen à Strasbourg, 03 88 27 44 88 ; Heineken France, 4 rue Saint-Charles à Schiltigheim, 03 88 19 57 55 ; et la Brasserie artisanale Saint-Pierre, 30 rue principale à Saint-Pierre, 03 88 08 82 95. Plus d'informations sur lamoissondesbrasseurs.com

STRASBOURG

Stammtisch œnologique au Crocodile

Comme tous les troisièmes jeudis du mois, le restaurant strasbourgeois Au Crocodile et son voisin caviste Au Millésime proposent en commun leur « stammtisch œnologique », autour d'un menu de saison et de trois vins. Au menu du déjeuner du jeudi 23 juin : escalope de foie de canard poêlée et sa pastèque rôtie aux arachides, filet de bar à la citronnelle avec pomme d'amour garnie accompagnée de bouillon de gingembre, et cappuccino (ou tout comme) aux saveurs de pêche, glace Reine-

des-prés. Lionel Neyner, pour le Millésime, et le sommelier du Crocodile Gilbert Mestrallet ont choisi pour l'accompagner un Champagne Leclerc Briant brut Blanc de Noirs, un Cotes du Jura Chardonnay 2008 de chez J.F. Gavenat et un Bouzeron aligoté 2009 Aubert de Vilaine — qui est par ailleurs cogérant de la Romanée-Conti. Tonalité largement bio donc. Le tout est proposé, vins compris, au tarif de 68 €. www.aumillesime.com et www.au-crocodile.com



LES BONNES TABLES de Gilles Pudlowski

PHALSBOURG Deux restaurants

Au Pays de l'Ami Fritz

Deux tables à Phalsbourg font honneur à la tradition : l'Erckmann-Chatrian et l'Elsass Gargote.

Phalsbourg, bourg tampon entre Alsace et Lorraine est célèbre à plusieurs titres. C'est la commune d'où partent André et Julien Volden, au début du « Tour de France par deux Enfants » de G. Bruno, ouvrage dans lequel la France du milieu du XX^e siècle, apprit la lecture pédagogique et la dictée appliquée. « Par un épais brouillard du mois de septembre, deux enfants, deux frères, sortaient de la ville de Phalsbourg en Lorraine. Ils venaient de franchir la grande porte fortifiée qu'on appelle porte de France ». C'est encore celle d'Émile Erckmann, le double d'Alexandre Chatrian, né, lui, à Grand Soldat (ex Soldatentahl), au cœur de la grande forêt d'Abreschwiller, que l'on atteint par un train touristique. Un monument issu d'une souscription nationale de 1922 figure, derrière la salle des fêtes, avec le portrait des deux auteurs, une sculpture géante représentant leurs héros, dont, au premier chef, la cantinière, Madame Thérèse, dominant les autres personnages issus de leurs titres les plus populaires. Et le musée historique, au premier étage de l'hôtel de ville avec son immense toit de tuile, raconte leur union contrastée, leurs succès (l'Ami Fritz, le Conscrit de 1813, le Blocus...) comme leur séparation. Le restaurant qui leur est dédié, de l'autre côté de la vaste place d'Armes que domine la statue



L'Alsace Gargote à Phalsbourg : une carte postale alsacienne. (DOCUMENT REMIS)

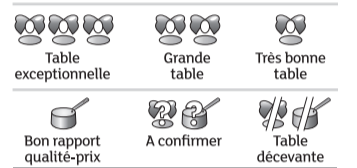
du général Mouton, comte de Lobau (dont Napoléon disait « Mon Mouton est un lion »), vaut largement la halte : le cadre boisé, cossu, un brin années 1950-1960, la belle argenterie, le service alerte, l'accueil de Netty qui est la vivacité, la drôlerie, l'élégance même, plus la cuisine de Roland, chef de tradition, fou de bons produits, les traitant au petit point, tout cela séduit, ravit, sur le mode du retour à la tradition. Prenez les menus gentils et généreux qui, en symphonies alertes, proposent le foie gras ou le poussin grillé avant la meringue glacée (à 19,60€!) ou les propositions dans l'air du temps (à l'échelon au-dessus). La jolie poêlée de cèpes et girolles cueillis dans la grande forêt d'ici, le saint-pierre avec sa to-

mate au safran, le mignon et ris de veau en viennoise fine font merveille. Comme les jolis desserts. Le sorbet poire au caramel en guise de « trou » digestif ou la douceur de mousse de mangue avec son sorbet et son coulis de framboise indiquent que le sucré est l'une des parties fortes de la maison. Et la cave (avec le riesling Altenberg de Wolxheim signé Siebert et le meursault Narvaux d'Olivier Leflaive) donne envie de prendre pension. À l'évidence, l'Ami Fritz aurait été heureux chez les Richert ! Plus modeste, mais aussi sympathique, l'Elsass Gargote joue le « paradoxe lorrain » à la mode alsacienne. Julien Mutschler, dont les parents tiennent l'Étable Gourmande à Plaine de Walsh, a travaillé chez le voisin

Restaurants

Erckmann-Chatrian, 14, pl. d'Armes, 57370 Phalsbourg. Tél. 03 87 24 31 33. Menus : 13, 19, 60, 23, 30, 70, 32, 40, 45, 50 €. Carte : 65 €.

Elsass Gargote, 2, rue Hollender, 57370 Phalsbourg. Tél. 03 87 24 36 57. Menu : 10€ (déjeuner). Carte : 30 €.



Soldat de l'an II et tient face à la porte d'Allemagne, une affaire en or qui a fait du rapport qualité prix sa règle d'or : sympa, pas chère, jolie comme un cœur et amusante !

Le lieu ? Une ancienne forge revue tout charme avec kelsch et cœur : une carte postale alsacienne ! Le service féminin est vif, le pinot blanc de Siebert à Wolxheim se boit tout seul et les mets généreux sont tarifés sans outrance. Ils sont également authentiques, alsaciens et sans chichis. La salade mixte, la bouchée à la reine, la marmite de tripes en baecoeffe, le bibelesskase aux deux jambons, les joutes de porc confites, le coq au riesling, la tête de veau et le kougelpopf glacé font tranquillement plaisir à tous. ■



HISTOIRES DE VINS par Jürgen Thöne

DOMAINE DE LA BALLE EN SUISSE

La légèreté du chasselas

Beaucoup de musiciens ne sortiraient que des sons de leurs instruments, bien des amoureux que des paroles de leurs bouches s'il n'y avait pas de nectar comme ce chasselas du vigneron suisse, Michel Perey, pour libérer leurs sentiments.

Cet élixir de la convivialité helvète naît dans des parcelles en pente douce, à un kilomètre du rivage du lac Léman. Protégé par la chaîne du Jura à l'ouest, le vignoble de la Côte, qui s'étend de Lausanne jusqu'au-delà de Nyon en direction de Genève, profite du rôle de régulateur thermique du lac. « Nous avons un peu plus de pluie que les Alsaciens, en revanche nos hivers sont beaucoup plus doux qu'en Alsace », commence Michel, chef du domaine de la Balle à Vufflens-le-Château près de Morges. Mais contrairement à ses collègues de Lavaux, Michel ne profite que des rayons d'un seul soleil comme ses collègues alsaciens. « À Lavaux, qui va du château de Chillon, au sud de Montreux jus-

que vers la banlieue de Lausanne, les vignes dans les vignobles fortement inclinés reçoivent, en effet, aussi la réverbération du lac et la chaleur que les murs des différentes parcelles restituent la nuit. Pour cette raison, on dit que les vignerons de Lavaux profitent de trois soleils », poursuit Michel, vigneron par passion et par tradition familiale. « Moins soumis au soleil et à la chaleur, les chasselas de la Côte contiennent donc en général un peu plus d'acidité et un peu plus de fraîcheur que ceux de Lavaux. Les Alsaciens, amateurs de rieslings, apprécieront sûrement la différence ». Les ceps de chasselas plongent leurs racines dans la terre lourde des moraines que le glacier du Rhône a laissées lors de la glaciation de Würm (il y a entre 115 000 et 10 000 ans). « Le chasselas est un cépage où les arômes primaires sont plutôt discrets. Pour cet effet, il est un merveilleux outil pour faire sortir les qualités des multiples terroirs de la Côte. Je pratique donc systématiquement des vendanges en verts à la fois pour diminuer le rendement



Michel Perey dans ses vignes.

de ce cépage très productif mais surtout pour faciliter la maturation des grappes restantes », continue Michel. Les vendanges manuelles sont effectuées proche de la maturité phénologique, quand les pépins sont mûrs. « Le réchauffement climatique se fait sentir aussi chez nous. Au début des années quatre-vingt du siècle dernier, mon père récoltait les raisins vers

le 8 octobre. En revanche, mes vendanges de chasselas ont généralement lieu une semaine plus tôt ». Après la fermentation alcoolique, Michel soumet son jeune chasselas systématiquement à une fermentation malolactique pour faire diminuer l'acidité dans le vin. « Comme nous produisons exclusivement pour des clients vivant en Suisse, notre chasselas doit être aimable, sans toutefois contenir des sucres résiduels ». Après un élevage sur lie de quelques mois, le chasselas Clos Bellevue 2010 de Michel s'annonce par un parfum floral toute en finesse et fraîcheur. En bouche nous trouvons des agrumes, accompagnés d'une belle acidité. Une petite merveille de légèreté séductrice, captivant rapidement l'esprit, que Michel a su extraire des profondeurs de la terre. ■

JÜRGEN THÖNE

► Domaine de la Balle : Tél. 0041 21 801 7052. Petite restauration sur place, proposée par Madame Perey. www.vins-perey.ch

ENSISHEIM - MÉTÉORITE 2011
12^e Exposition - Bourse Internationale
d'Objets d'Origine Extraterrestre :
MÉTÉORITES TECTITES IMPACTITES
 Thème : NWA La « bonanza » des météorites sahariennes



Palais de la Régence, Ensisheim

Samedi 18 juin : 9 h 30 - 18 h 00

Dimanche 19 juin : 9 h 30 - 16 h 00

site : www.ville-ensisheim.fr

(465383)