

**POUR VOTRE SÉCURITÉ !
NOUS DÉCOUPONS VOTRE ANCIENNE
CITERNE À FIOUL**

GASSER-FOERSTER

Nettoyage
Dégazage
Découpage

TRAVAIL SOIGNÉ
GARANTI

68220 Wentzwiller
Tél./Fax 03.89.68.71.54

Gastronomie En Alsace, « une cuisine classique, mais qui s'épanouit »

Révélee hier, la nouvelle édition du guide Michelin laisse inchangée la situation dans le Haut-Rhin, promeut deux tables bas-rhinoises et en décline une.

« L'Alsace a conservé une tradition et une véritable culture culinaire », souligne-t-il évoquant les quarante ans des trois étoiles de « L'Auberge de l'Ill » à Illhaeusern. Il constate cependant qu'il manque des deux étoiles dans le Haut-Rhin tout comme le Bas-Rhin pâtit d'une absence de trois étoiles.

Préserver l'anonymat des inspecteurs

Jean-François Mesplède rappelle que « l'étoile est attribuée à la cuisine : le chef n'en est pas



Eric Westermann redonne une étoile au Buerehiesel à Strasbourg.

Une étoile salue une bonne table dans sa catégorie, deux étoiles indiquent qu'elle mérite le détour tandis que trois étoiles signifient que la cuisine vaut le voyage à elle seule.

Le confort du restaurant est indiqué par des couverts, mais un cadre dépouillé ne priverait pas le chef d'étoiles si sa cuisine le mérite... à condition que l'établissement puisse être recommandé — convenable et propre —, car c'est l'objectif premier du guide gastronomique qui ne vise pas l'exhaustivité mais sélectionne les bonnes adresses. « Nous nous intéressons à la bonne cuisine », résume-t-il avouant que l'édition 2008 reflète ce qui se passe dans notre région en gastronomie :

« La gastronomie alsacienne ne se porte pas trop mal et ce qui s'y passe n'est pas inintéressant », juge Jean-François Mesplède, le directeur du Guide Michelin France, à l'occasion de la parution de l'édition 2008.

La Couronne à Baldenheim : « Ça fait mal »

« Cela fait mal de perdre une étoile. D'autant plus que nous n'avons jamais aussi bien travaillé qu'en ce moment », relève Daniel Rubine, chef de cuisine de « La Couronne » à Baldenheim. Il est le genre d'Angèle Trebis qui tient le restaurant qui a reçu son étoile au Michelin en 1982. Ce qui lui fait dire : « Conserver son étoile pendant 25 ans, ce n'est pas mal ».

Il mesure la difficulté pour retrouver ce titre et brigue plutôt l'obtention d'un « Bib Gourmand » : « Il correspondrait mieux à notre gamme de prix qui reste raisonnable ».

propriétaire » car il œuvre avec une brigade. Quinze inspecteurs du Michelin mangent anonymement dans les établissements qu'ils estiment devoir retenir ; ils sont au moins deux inspecteurs à jauger les deux et trois étoiles. Ils règlent leurs additions et ne se présentent qu'ensuite pour obtenir plus de

détails sur l'hôtel ou le restaurant. « Afin de conserver leur anonymat et pour éviter les risques de copinage », les deux inspecteurs qui étaient en charge de notre région, en 2007, n'y exerceront pas avant plusieurs années, confie-t-il. « Les étoiles sont attribuées à la qualité des produits, à la maî-

trise des cuissons et des saveurs, à la personnalité de la cuisine qui permet l'expression du tempérament du chef, au rapport qualité-prix et à la régularité car contrairement à une chronique, éphémère, notre guide est fait pour durer une année », détaille-t-il.

« Une cuisine classique sur des bases traditionnelles mais qui s'épanouit », à l'instar d'un « Eric Westermann dans le monument qu'a bâti son père ou de l'autodidacte Eric Girardin », (lire ci-dessous).

Textes : Alvezio Buonasorte
Photos : Jean-Marc Loos

La bonne étoile du Buerehiesel et de La Casserole

Si les Strasbourgeois tablaient sur un retour rapide du « Buerehiesel » parmi les étoilés, puisqu'Antoine Westermann, triple étoilé, avait travaillé avec son fils Eric avant de passer la main à ce dernier, plus rares sont ceux qui auraient parié qu'Eric Girardin, le chef autodidacte de « La Casserole », aurait un macaron.



Marilyn et Eric Girardin sablent leur première étoile.

et des sauces avec beaucoup de goûts obtenus par réduction ». Le ticket moyen de son restaurant qui dispose de 25 couverts atteint 60 €.

De père en fils

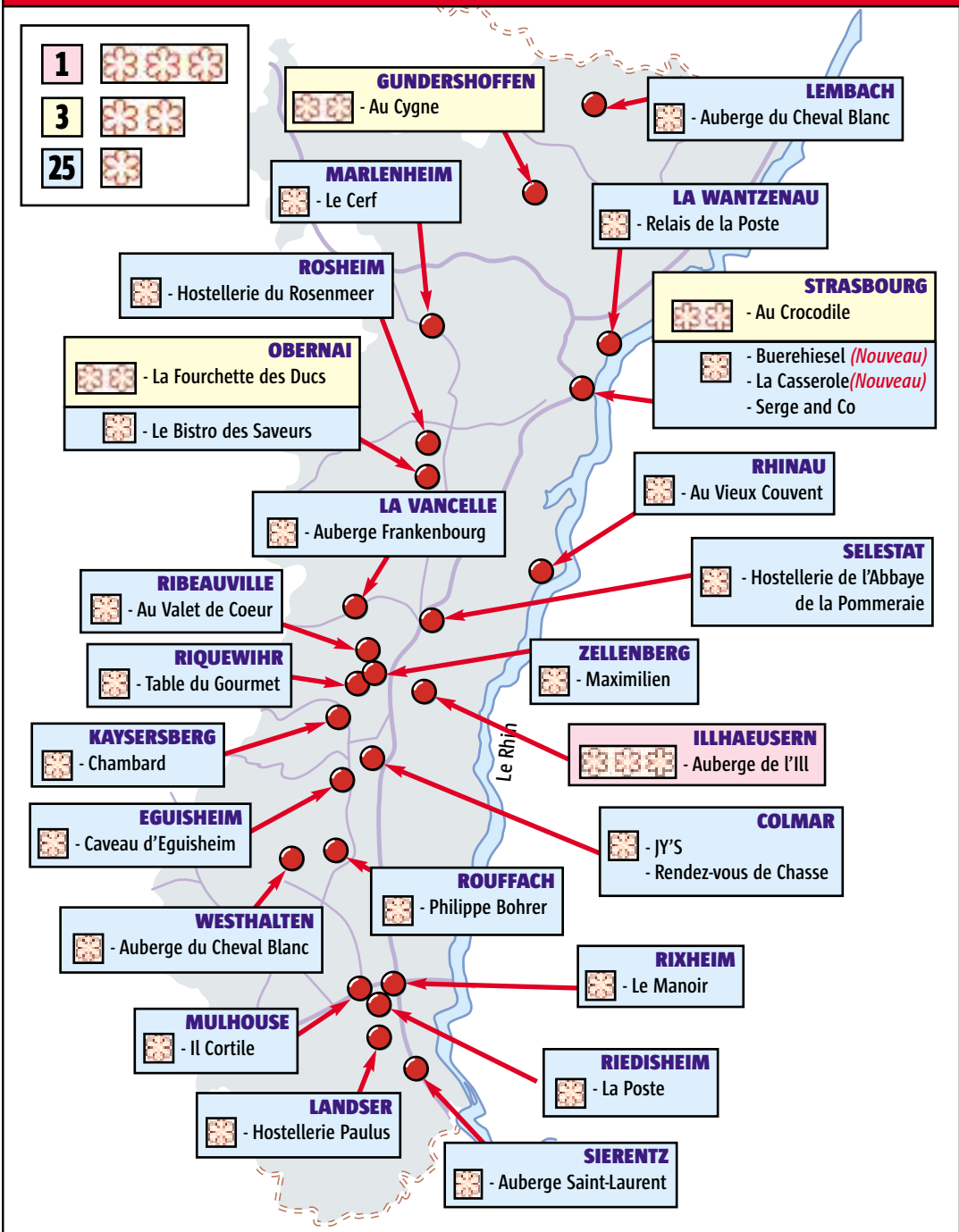
Qu'est-ce qui a changé au « Buerehiesel » ? « Il n'y a plus d'argenterie, ni de dorures aux assiettes et il y a moins d'amuse-bouches et d'arrangements floraux », répond Eric Westermann. Ce qui lui a permis d'abaisser les coûts fixes, pour un déjeuner d'affaires à 35 €, mais de proposer une cuisine qui emprunte forcément son style à celle de son père.

« La cuisine de papa m'a toujours fait vibrer », confesse-t-il.

D'ailleurs le même menu affiché naguère dans l'ex-trois étoiles est resservi aujourd'hui, mais à 108 € au lieu de 150 € à l'époque. Le maître d'hôtel ne propose plus une kyrielle de pains différents de 40 g mais une baguette de 250 g, « toujours faite par nous-mêmes », explique-t-il.

Si son père faisait des trois étoiles un objectif, lui qui avait été refoulé par de grandes maisons, son fils veut garder son propre cap, sans faire la course aux étoiles, même s'il admet qu'il apprécierait un second macaron. Pour lui « le produit est le roi de l'assiette » et sa récompense est de constater « la satisfaction du client lors du passage en salle ».

29 étoilés en Alsace dans le Michelin 2008



Infographie Marc Vuillermoz / Mathieu Lerch