



Saint-joseph Les sérines 2003



Saint-joseph, une appellation encore peu connue du grand public, et pourtant, un régal en matière de dégustation. Elle a su se faire une place aux côtés de sa grande sœur, la côte rôtie. Même si la comparaison paraît exagérée, Yves Cuilleron nous prouve avec la cuvée des sérines, que faire un grand vin est aussi le savoir faire d'un homme.

Même si beaucoup de saint-joseph se boivent aujourd'hui comme des vins rouges légers tout au long d'un repas, Yves Cuilleron ne cherche pas à standardiser ce que la nature a offert sur ces coteaux escarpés du couloir du Rhône. Seule la syrah est autorisée en cépage rouge sur cette appellation, alors que la marsanne et la roussane sont les fournisseurs de blancs.

Cette bouteille doit être une des plus belles réussites en saint-joseph, alliant à la fois une couleur profonde d'un rouge soutenu aux reflets très brillants, un nez caractéristique du cépage qui rappelle la violette et le cassis, suivi par une touche mentholée, puis la genièvre et le poivre nous rappellent qu'on a affaire à un vin viril. La bouche est fraîche et onctueuse, les tanins sont fondus et gras, une sensation douce en attaque et épicée en finale vous envahit la palais, un vin mûr à souhait, prêt à boire, une immense réussite. Attention à la température de dégustation qui ne doit pas dépasser les 16°.

Olivier Schanne
(Directeur des restaurants du Casino d'Annemville)

Cave Yves Cuilleron, Verlieu
42410 CHAVANAY
Tél : (+33)4 74 87 02 37

Gastronomie à la ferme blanche

À Sandweiler, la Waissen Haff mélange un cadre rustique dans une ambiance lounge. Une réussite pour cet établissement qui va bientôt fêter ses deux ans.



Paul et Céline Kremer se sont découvert une passion pour la gastronomie et la gestion de leur restaurant.

Ils n'étaient pas du tout du milieu de la restauration, mais qu'importe. Paul et Céline Kremer se sont lancés dans l'aventure gastronomique. Après plus d'un an et demi de travaux dans une vieille ferme laissée à l'abandon, la Waissen Haff a ouvert ses portes.

De notre journaliste
Audrey Somnard

C'est lors de leur voyage de nocces à Bali que le jeune couple a l'idée de se lancer dans l'aventure. Ni l'un ni l'autre ne connaissait le milieu de la restauration, mais la passion du métier était née : «Il faut être un peu fou pour travailler

dans ce milieu, la cuisine c'est un métier de passion, nous sommes les premiers à arriver et les derniers à repartir», explique Paul Kremer qui a du néanmoins se constituer une solide équipe en cuisine.

Le couple a tout investi dans le restaurant, et les travaux ont duré un an et demi pour que ces deux pointilleux puissent être satisfaits du résultat. Fait rare au Grand-Duché, une partie bar fumeur aux normes a été installée. La partie restaurant est à l'étage sur une grande mezzanine, tandis que le rez-de-chaussée se partage entre la cuisine ouverte et le coin lounge. Le tout offre un grand espace aéré

où se mélangent la vieille pierre et un design moderne.

➤ **Des produits simples, cuisinés sans sauce**

La carte, qui change tous les trois à quatre mois, privilégie les produits frais et de saison : «Il s'agit de beaucoup de recette simples comme valeurs sûres, puis j'y rajoute ma dose de créativité», ajoute Paul Kremer. Leur credo ? Simplicité et légèreté. «Nous avons dû convaincre et convertir nos clients habitués à manger des plats baignant dans la sauce. Mais si le produit est bon, pas be-

soin de le dénaturer», conclut le couple. Tandis que Paul dirige sa cuisine, Céline est en salle. Un partage des tâches qui s'est fait tout naturellement, «c'est plus facile à deux, nous avons confiance l'un en l'autre pour qu'en cuisine et en salle, tout se passe bien», explique Céline, une vraie boulimique de travail qui cumule aide au restaurant et un emploi d'institutrice en maternelle. «Mes 26 heures de travail ne me suffisaient pas, à 76 je préfère!»

Waissen Haff
30 rue principale à Sandweiler.
Tél. : 26 70 14 11.

LE TOUR DE TABLE DE GILLES PUDLOWSKI

Fondus de Savoie

En ces temps de frimas, on rêve à de vraies vacances en montagne. Tout près de chez nous, le rêve peut être réalité. Prenez la Cabane de Marie, à Buhl-Lorraine. Voilà un «vrai» châlet savoyard qui a aussi des allures de cabane au Canada tout en rondins. Nous sommes à la sortie de la voie autoroutière vers Sarrebourg, en lisière d'une zone d'activités. Maria et Christophe Lecarieux ont réalisé un rêve d'enfance, recevant avec le sourire, proposant des spécialités bonhommes, donnant l'illusion d'être quelque part entre Avoriaz, Val d'Isère et... Les Laurentides.

L'autre soir, toute l'équipe de salle avait mis le bonnet du père Noël. Des tablées joyeuses venaient se faire fête à coup de charcuteries artisanales, de salade dite du berger au camembert fritté et à l'emmental ou des monts du Jura, avec lamelles de comté et saucisse de Morteau, ou encore de soupe aux pois cassés et lard fumé dans la tradition lorraine.

Fondue, raclette, tartiflette, boîte au mont d'or, planche du berger, berthoud (avec gratin d'abondance et salade verte), boîte à fromage (avec un fromage des clarines fondant dans sa boîte en sapin) faisaient également florès. On ajoute le sandre

croustillant au comté et à l'émincé de poireau, plus les vins montagnards (apremont, roussette, chignin-bergeron, mondeuse, mais aussi fendant du Valais, sans omettre les crus d'Alsace bien choisis : bref, de quoi se faire une fête entre amis, sans prétention d'aucune sorte.

Même enthousiasme, même goût de la montagne chez Dominique Schmitt, à Furdenheim. Nous sommes là côté Bas-Rhin. Mais Dominique, dont la mère tient La Taverne Katz, à Saverne, et le cousin Georges, Au soldat de l'an II, à Phalsbourg, chez qui il fit jadis des stages, possède bien des racines mosellanes du côté de Sarrebourg. Il tenait jadis La Ferme des 3 frères à l'entrée de Marmoutier et a déménagé une quinzaine de kilomètres plus loin.

➤ **La défense de la cuisine au fromage**

Cela s'appelait Le Feldhof et, sous des allures de ferme avec sa grande cour, sa salle chaleureuse et boisée, l'ensemble a du caractère. Fou de Savoie lui aussi (il travailla jadis à Flaine), Dominique continue à défendre la cuisine au fromage : en fondue, en croûte des alpages ou provençale (avec mozzarella fon-

dante et jambon fumé), en poêlon, avec pâtes et girolles, en pella des Aravis, façon fondue, raclette, boîte chaude ou en rösti comme en Suisse. On y ajoute ce qui devrait être inscrit en liminaire : quelques-unes des meilleures tartes flambées de la région.

La traditionnelle, la flambée aux cèpes, la gratinée de la Kirb, la flambée du paysan au blé (exceptionnelle de finesse et de goût!), la montagnarde (avec crème, reblochon, viande des Grisons et pomme de terre) ont, toutes, belle mine. Elles sont riches, avec leur pâte extrafine comme du papier à cigarette, mais leur garniture abondante est de grande qualité.

On y ajoute le munster sur pommes de terre, les côtis de porc marinés, l'omelette paysanne aux cèpes et les gentils desserts glacés. Et l'on se dit, vins aimables et bières Heineken tirées avec faux-col aidant, que le lieu fera une adresse pratique et utile pour les virées de copains.

La Cabane de Marie,
Zone Ariane, à Buhl-Lorraine.
Tél. : 0033 387 23 09 61.
La Ferme des 3 frères, 15,
route de Strasbourg, à Furdenheim.
Tél. : 0033 388 69 00 86.

Tête-à-tête culinaire en Alsace

L'Alsace gourmande s'ouvre aux jeunes.

Pour la 17^e année consécutive, l'association Les Étoiles d'Alsace va ravir tous les jeunes gourmets de moins de 35 ans à la recherche d'une idée originale pour vivre un séjour gastronomique en Alsace.

Créée en 1991, la formule jeunes s'est fixée comme objectif de faire connaître aux jeunes générations les plaisirs d'une grande table, à des prix très attractifs. Différente

dans chaque établissement, cette formule s'adresse aux moins de 35 ans. Dans cette région la plus étoilée de France, vingt-huit restaurants se prêtent au jeu de l'originalité selon des formules propres à chaque type d'établissement : aubergistes de campagne ou de montagne, winstubs, restaurants gastronomiques ou grands étoilés.

www.formule-jeunes.com

Les Grandes Tables



Restaurant Le Grimpercau
Dominique et Philippe Bridard

vous proposent leur menu tentation à 65€
en 5 services

140, rue de Cents • L-1319 Luxembourg/Cents
Tél. 43 67 87 • Fax: 42 60 26 • www.legrimpercau.lu
Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi

Pour être présent dans cette rubrique.
Renseignements au 444433-265