

De père en fils

(mode champenoise. Puis, on se fait fête avec l'œuf en meurette au jus de truffe et tartine grillée de copeaux des mêmes truffes noires frottée d'ail accompagnée d'un Puligny Montrachet du domaine Schneider, le pavé de fôte de veau rôti, avec sa purée Soublise et ses copeaux de lard fondant ou encore le magret de canard gras avec sa pomme de terre écrasée à la fourchette et relevée à l'estragon.

Il y a encore le joli morceau canaille que constitue le pied de cochon pané désossé, agrémenté de pommes sautées, les fromages de Bernard Antony à Vieux-Ferrette et les desserts de classe (soupe d'agrumes et son sorbet à l'orange, mille-feuille de chocolat Guauja et sorbet de chocolat noir). Que du bonheur, tarifé sans excès.

En lisière des Vosges et à l'enseigne du Baechel-Brusa, les Lämacher jouent la cuisine légère de père en fils avec une régularité sans faille. Thomas, le fiston, est passé chez Weiermann à Strasbourg, tandis que le père Jean-Paul a été formé chez le grand voisin Mi-

schler de Lembach. L'accueil des dames Simone et Esther enchante, comme le cadre grisé en bois cerné, sous l'allure d'une grange sophistiquée revu en atelier contemporain.

On aime la belle mise de table, les plats nets, qui tournent le dos aux émulsions en vogue, faisant l'esbroufe, jouant la carte courte et les propositions fraîches et franches. Ainsi l'œuf fermier poché sur une fricassée de girolles et légumes verts croquants, les tortelloni farcis aux truffes avec leur bouillon de parmesan crémeux et sa râpée de « diamant noir », le sandre en croûte de pommes de terre avec sa tombée de poireaux et son beurre au crémeux – un plat créé par papa Jean-Paul il y a plus de vingt ans déjà ! – ou le platant mignon de veau au jus infusé à la sauge, ses girolles et le cresson aux épices douces, miel et romarin.

Tout cela passe comme une lettre à la poste sur le ton de l'évidence. Les desserts (meringue glacée destructurée, c'est-à-dire pré-

sentée dans une assiette avec tous ses éléments en parallèle et une belle meringue molle, fruits rouges ou cappuccino) sont dans le ton. Les prix sont sages, la carte des vins tarifée avec angélisme (les seconds vins des grands crus bordelais au prix du beaujolais villosus ?) et les meilleurs climats de la proche cave de Cleebourg, comme le fruité pinot noir Hurtgasse, font des escortes de classe. Question simple : à quand l'étoile ?

Gilles PUDLOWSKI

Très bonnes tables :

**Auberge Saint-Walfrid,
88, rue de Grobbliederstroff,
57200 Sarreguemines.
Tel. 03 87 98 43 75.**

Menus : 20, 45, 65 €.

**Le Baechel-Brusa, 3, rue de Soultz,
57250 Merwiller-Pöbelbrunn.
Tel. 03 88 00 78 51.
Menus : 26, 38, 50 €.**