

[Tour de table

De père en fils

A Sarreguemines, les Schneider tiennent le Saint-Walfrid depuis cinq générations. Jean-Claude Schneider, trop tôt disparu, avait préparé sa succession, passant le relais à son fils Stéphane, qui continue de porter la veste au nom de papa, après avoir subi une formation sérieuse dans des maisons renommées : le Crocodile à Strasbourg, Schillinger à Colmar, la Palme d'Or à Cannes ou le Patin d'Or au Grand-Duché.

La maison, qui a gardé le côté auberge ancienne, avec haut plafond et tables bien mises, a été agrandie d'un hôtel aux chambres de charme, avec portail coulissant et jardin. On est vite à l'aise, veillé par un service de classe sous la houlette du maître d'hôtel sommelier Martin Dalhem. Ce dernier conseille les crus avec un flegme british et supervise le ballet des mets avec une précision millimétrée.

En amuse-gueule, les langoustines marinées avec caviar et tomates confites, juste rehaussées d'huile d'olive du moulin des Pénitents, s'arrosent d'un rosé du Château de Vaux mé-

thode 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 foie de veau rôti, avec sa purée Soubise 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 Guanaja et sorbet de chocolat noir). Que du bonheur, tarifé sans excès.

En lisière des Vosges et à l'enseigne du Baechel-Brunn, les Limmacher jouent la cuisine légère de père en fils avec une régularité sans faille. Thomas, le fiston, est passé chez Westermann 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, fuyant 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 crémant – un plat créé par papa Jean-Paul il y a plus de vingt ans déjà ! – ou le plaisant mignon de veau au jus infusé à la sauge, ses girolles et le canard 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 déstructurée, c'est-à-dire pré-

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

Gilles PUDLOWSKI

Très bonnes tables :

**Auberge Saint-Walfrid,
58, rue de Grosbliederstroff,
57200 Sarreguemines.**

Tél. 03 87 98 43 75.

Menus : 20, 45, 65 €.

**Le Baechel-Brunn, 3, rue de Soultz,
67250 Merkwiller-Péchelbronn.**

Tél. 03 88 80 78 61.

Menus : 26, 38, 50 €.