

TROIS QUESTIONS À :

Thomas Limmacher,
chef cuisinier de l'Auberge
Baechel-Brunn,
à Merkwiller-Pechelbronn



• **Quelle cuisine concoctez-vous ?**
Notre gastronomie – la mienne autant que celle de mon père – se regarde, se sent, s'écoute et se déguste. Elle est très créative. Notre carte est parfois renouvelée chaque semaine car nous ne cuisinons que des produits du marché, d'une fraîcheur extrême. Tout ce que nous servons est fait maison, des fonds de sauce aux desserts. Nous fumons même nos magrets et nos saumons. Mon seul désespoir est de ne pas pouvoir fabriquer notre pain. Je suis allergique à la farine !

• **Quels sont les petits plus que vous apportez à vos clients ?**
Nous vendons du rêve !
Quand un client sort de table, un événement doit avoir eu lieu ! Le décor de la salle, la présentation dans l'assiette, tout est mise en scène et théâtre. Nous servons d'emblée trois amuse-bouches par personne, un sorbet entre les plats. Nous proposons trois sortes de pain et bien sûr des mignardises au café.

• **Certains de vos clients se désolent de ne pas vous voir étoilé. Cela vous émeut-il ?**
Si cela arrive un jour, tant mieux ! Dans un cas comme dans l'autre, rien ne peut entamer notre passion. Le plus important est de donner du bonheur à nos clients !