



Les bonnes tables de Gilles Pudlowski

Brillantes étoiles du Nord

La région la plus gourmande du grand Est? Ici même...

Il y a ici toute une série de demeures bonnès, sages, régulières, dont la notoriété ne demande qu'à faire école. La Source des Sens de Morsbronn, déjà évoquée deux fois, est dans ce registre. Le Puits VI à Kutzenhausen fait partie de celles-là. Le Baechel-Brunn est, bien sûr, du nombre.

Il y a le fils passé chez Westermann, le père chez Mischler, la maison, qui, depuis trois décennies sous la houlette des Limmacher, fait figure de pépite gourmande et esthétique sous l'allure d'une grande sophistiquée devenue atelier contemporain.

L'accueil des dames Simone et Esther enchante, comme la cuisine de Thomas et Jean-Paul, le cadre contemporain dans les tons grisés, avec son bois cérusé, la belle mise de table, les plats nets, frais, qui tournent le dos aux émulsions en vogue, fuyant le chichi et l'esbroufe comme la peste.

Ainsi l'œuf fermier poché sur une fricassée de girolles et légumes verts croquants à fondre, les tortelloni farcis aux truffes (attention, toutefois, à l'excès de sel!) avec leur bouillon de parmesan crémeux et sa râpée «diamant noir», le classique (de la maison, créé par papa Jean-Paul il y a plus de 20 ans...) sandre en croûte



Chez les Limmacher.

Photo DNA - Johanna Leguerre.

de pommes de terre avec sa tombée de poireaux et son beurre au crémant ou le plaisant mignon de veau au jus infusé à la sauge, ses girolles, sans omettre le canard aux épices douces, miel et romarin. Tout cela passe comme une lettre à la poste, avec le ton de l'évidence.

Les desserts (meringue glacée joliment déstructurée, c'est-à-dire présentée 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 tarifée 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 pinot gris Kimberg ou le riche et fruité pinot noir Huttgasse font des cadeaux et des escortes de classe. Question: à quand l'étoile?

Même sentiment chez les Flaig à Obersteinbach. Le lieu a du charme, avec son cadre de relais de poste à l'ancienne, sa salle en ronde, pile au-dessous de la ligne des châteaux forts. Maman Danièle est tout sourire à l'accueil, le service assure avec efficacité et promptitude. La cave, sous la houlette du sommelier Laurent Chiocca, fait montre de belles surprises. Et la cuisine du jeune Georges, 30 ans tout ronds et une formation en or (Loiseau, Westermann, le Chabichou à Courchevel, la Pinède à Saint Tropez) séduit avec brio.

Qu'est-ce qui retient le Michelin ici au seuil de l'étoile - que la demeure eut jadis? La crème brûlée de foie gras, que je me souviens avoir goûté ici pour la première fois avant qu'elle ne fasse le tour du monde, l'escalope de foie gras de canard rôtie au pain d'épices «perdu» et abricots, les cuisses de grenouilles en fritots avec poêlée de champi-

Le Bechel-Brunn
3, rue de Sultz
67250 Merckwiller-Péchelbronn
Tél. 03 88 80 78 61
Menus : 26 €, 38 €, 50 €



Antho
40, rue Principale
67510 Obersteinbach
Tél. 03 88 09 55 01
Menu : 25 €
46 €, 65 €



Table exceptionnelle



Grande table



Très bonne table



Bon rapport qualité-prix



À confirmer



Table décevante

gnons et mini-raviolis ou encore le rouget au caviar d'aubergine et roquette démontrent, à qui en douterait, que le petit Georges a tout pour faire un grand.

Cuisine enracinée, air du grand Sud, cuissons justes, saveurs précises, belles assiettes: tout y est. On ajoute la (juteuse) poitrine de canette laquée au miel et romarin, les fromages affinés signés Tourette, les desserts à fondre (crème brûlée aux quetsches avec glace vanille/mirabelle), plus un muscat de Mochel, un pinot gris de Neumeyer, un santenay signé Mestre et le rare cahors château le Cèdre: assez pour se dire qu'il y a une belle étoile dans la constellation de prestige des Vosges du Nord.