

Deux injustices signées Michelin



Photo DNA

Voilà deux maisons qui auraient, sans doute, leur étoile dans la «France de l'intérieur». Et qui, ici, plétinent à la porte de l'Olympe gourmand.

Incrovable, mais vrai: avec sa quarantaine d'étoiles pour un million et demi d'habitants, l'Alsace rassemble la plus forte proportion de tables de qualité en Europe. Il y a une «qualité alsacienne» qui n'existe nulle part. Est-ce aussi pour cela que l'injustice y paraît plus flagrante qu'ailleurs? Voilà, à Erstein, dans sa zone industrielle, un chef un peu fou qui se permet, en saison, de donner congé à son personnel et sert, lui-même, en salle une cuisine de tradition et de raison.

Ce «fou gourmand» se nomme Jean-Victor Kalt. On avait repéré ce grand Duduche binoclard, natif de Rhinau, élevé au bon lait de Pierre Gagnaire à Saint-Etienne, alors qu'il régalaient les vigneron de Barr, à l'enseigne de la Couronne. Le décor était nul, les assiettes éblouissantes. Cela

à, à peine, changé à Erstein, dans une zone industrielle, où il exerce: cadre moderne, quoique sans charme, mais fonctionnel, tables espacées, carte des vins d'une incroyable richesse avec des bouteilles de tout ordre, toute provenance et à tous les prix.

Un muscat de Loew à Westhoffen, un riesling de Becht à Dorlisheim, un tokay le Fromenteau du maestro Josmeyer, une côte rôtie de Clusel-Roch, un gewurz VT signé Beyer et des plats du marché qui frappent par leur accent de vérité: voilà ce qu'offre ce fou de JVK par les temps qui courent. Les amuse-gueule, avec mini-tartes à l'oignon et crème glacée de concombre à l'aneth, puis les saint jacques en salade tiède avec les deux foies gras de canard, l'un frais, l'autre poêlé, le magnifique sandre sauvage du Rhône aux giroles, la cassolette de rognons de veau à la graine de moutarde, cuits à la goutte de sang, plus de fines pâtes fraîches, le munster géromé de Dodin à Lapoutroie, enfin le tiramisu aux framboises avec son sorbet fromage blanc: voilà quel requinque et fait dire qu'il y a là une table de choix à découvrir sur la route rapide entre Strasbourg et Sélestat. Qu'attend le Michelin pour y voir de plus près?

Même constat chez les Limmacher de Merkwiller-Pechelbronn: on goûte à tout dans un cadre vif, contemporain, soigné, revivifié et on se demande comment, depuis des années, les artisans de choix du Baechel-Brunn ont

pu échapper à l'étoile. Côté cuisine, tout est mieux, dans le goût net, vif, naturel, avec beaucoup d'idées empruntées au Sud et la Provence en liberté.

On adore, ainsi, l'oeuf fermier juste poché avec ses truffes de saison, sa purée de pommes de terre et ses asperges, qui rehaussent le goût du «diamant noir». Puis, le foie de canard escalopé avec sa compote d'abricots confits, sa réduction de vin rouge aux épices, sa glace au foie gras, ou encore le thon rouge décliné en tartare.

On y ajoute les saint jacques aux spaghettis de courgettes ou encore l'agneau à la marocaine, avec épices, couscous et fine pastilla: le tout accompagné de vins surprenants (muscat de Bott, sylvaner la quintessence de Landmann à Nothalten, ladoix blanc de Mailard, château Simone, unique AOC Palette en blanc, près d'Aix, Trévallon rouge des Baux de Provence ou encore surprenant «pêché» de sylvaner de Ruhlmann à Dambach).

Les desserts, légers et frais, comme la déclinaison de pêche (compotée, pochée, glacée, parfumée à la verveine et citronnelle du jardin, poêlée de cerises au vin blanc du Mas Amiel, avec moelleux aux amandes et glace

vanille) passent là dessus comme un souffle. Le service, orchestré par la fringante Simone Limmacher tient le bon rythme, tandis que ses deux hommes, Jean-Paul, le mari, jadis formé chez Mischler, et Thomas, le fils, qui passa chez Westermann et Sengel, s'activent aux fourneaux avec une redoutable efficacité. Voilà qui donne le ton d'une maison de son temps qui regarde côté Sud mais affirme le côté bondissant et dynamique de l'Alsace qui monte.

Autant l'avouer: le Michelin qui donne, en ce moment, des étoiles, des «bibs» et des notes d'espoir en tout sens, parfois sans le discernement nécessaire, ferait bien d'aller y voir de près.



Jean Victor Kalt
41, avenue de la Gare
67150 ERSTEIN
Tél. 03 88 98 09 54
Menus : 26, 45, 60 €



Le Baechel Brunn
3, route de Soultz
67250 MERKWILLER-PECHELBRONN
Tél. 03 88 80 78 61
Menus : 38, 50, 65 €



Table exceptionnelle



Grande table



Très bonne table



Bon rapport qualité-prix



À confirmer



Table décevante