

DÉCOUVRIR

Le slow food



C'est Guillaume qui régale les convives de l'Arpège. Photo L'Alsace

Le restaurant l'Arpège adhère au mouvement international « Slow Food ». Une évidence pour Grégoire Sanchez :

« Nous sommes adhérents de l'Alliance Slow Food des Chefs, militants de la sauvegarde de la biodiversité des goûts, en encourageant les chefs à utiliser les produits de l'Arche du Goût, les Sentinelles et les produits locaux en établissant des relations directes avec les paysans et les petits producteurs. Notre utilisation de produits biologiques s'inscrit dans cette charte portée par de profondes convictions personnelles. Sans prosélytisme aucun, nous nous efforçons de montrer par l'exemple de notre cuisine, qu'il est possible de tenir un restaurant de produits biologiques, et d'exprimer sa créativité culinaire dans une logique économique, écologique et responsable ».

Les autres membres de l'Alliance des Chefs en Alsace sont Henri Gagneux (La Palette à Wettolsheim), Jérôme Koehler (Auberge du Cheval-Blanc à Westhalten), Jérôme Jaeglé (Alchémille à Kaysersberg) et Bernard Leray (La Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val).

COLMAR | Petite symphonie du goût

Sain, simple, savoureux, local, bio, de saison. Voilà les notes qui composent l'accord harmonieux de la cuisine de l'Arpège, restaurant intimiste au cœur de Colmar. Les plats subliment les produits des fournisseurs régionaux.

Ursula Laurent

L'Arpège se blottit au fond d'un petit passage, pas loin de la maison Pfister. La petite salle de restaurant dans ce vénérable bâtiment où officiait le chef étoilé Alberto Bradi, sert aujourd'hui d'écrin à la cuisine créative de Grégoire Sanchez.

Le jeune chef et son épouse se sont installés en 2011. « Mais les premières années, notre banquier avait insisté pour qu'elle garde son ancien emploi, » sourit Grégoire tout en se souvenant de ses débuts dans la restauration.

Cuisiner, source de plaisir

Car celui qui a fait des hautes études commerciales a quitté son poste à Paris pour suivre son épouse Ida en Alsace. Dans un premier temps, tout en cherchant un nouvel emploi, il a assuré les repas pour la famille.

« J'ai toujours été attiré par la cuisine, dans la famille de ma mère, la cuisine était toujours source de plaisir. »

C'est ainsi qu'il a eu l'idée d'une réorientation professionnelle. Au lieu de retourner sur les bancs de l'école, Grégoire Sanchez a préféré l'apprentissage pratique, commençant comme simple commis de cuisine.

Dès le début, Grégoire Sanchez s'est orienté vers une cuisine bio. Sans aller jusqu'à la labelliser. « 95 % de nos produits sont issus

de l'agriculture biologique. Les 5 % restant, je pourrais les trouver dans d'autres pays mais cela n'a pas de sens de les faire venir de l'autre bout du monde alors qu'il existe des produits de qualité à proximité, même s'ils ne sont pas certifiés bio. »

Expliquer la démarche aux convives

Le bio, c'est sa grande passion. « Pour moi il était évident d'ouvrir un restaurant bio et non pas gastronomique. Nous avons d'excellents restaurants gastronomiques à Colmar comme l'Atelier du peintre pas loin d'ici. »

En se fournissant auprès de producteurs locaux, il s'assure la livraison de fruits et légumes à pleine maturité. « Leurs goûts sont alors parfaits, donc pas besoin d'utiliser des artifices ! »

Mais des produits de qualité ont forcément un coût plus élevé, et préparer chaque plat demande aussi plus de temps. « Comme dans certains restaurants on se contente de réchauffer, le client ne comprend pas forcément. Ça doit être vite - bon - pas cher. »

Grégoire Sanchez a donc souvent dû sortir de sa cuisine pour expliquer sa démarche aux clients qui l'ont d'ailleurs vite « validée ». « Comme il s'agissait d'une reconversion, ils nous ont pardonné quand tout n'était pas toujours parfait. Tout comme mon manque de vocabulaire savant quand je présente les vins. »



Ida et Grégoire Sanchez. Photo L'Alsace/U.L.

Le succès de l'Arpège est tel qu'il faut assurer deux services. Il est vrai que la salle est petite, offrant de la place à une trentaine de convives. Il faut donc impérativement réserver.

Des liens privilégiés avec les producteurs

Après avoir été seul au piano mais venant de plus en plus souvent en salle à la rencontre des clients, il a fallu se rendre à l'évidence : c'était un rythme impossible à assumer. D'autant que le jeune couple doit constamment jongler

entre vie professionnelle et vie familiale. Avec quatre enfants, ce n'est pas toujours évident !

Grégoire a donc décidé de confier la partie cuisine à un jeune chef, Guillaume, et à son beau-frère Jean Martin qui a suivi des cours à l'école nationale de la pâtisserie. « Il a fait évoluer les desserts, nous a apporté des techniques nouvelles, plus modernes, de nouvelles associations. »

Chaque semaine, les trois passionnés élaborent la carte avec un menu différent chaque jour. Au choix, toujours un plat végétarien, deux viandes et deux pois-

sons. Grégoire Sanchez veille à entretenir des liens privilégiés avec les producteurs et fournisseurs.

« Derrière chaque produit, chaque producteur, il y a aussi une histoire. » Une histoire qu'il raconte volontiers à ses convives afin de partager sa passion pour les bons produits locaux.

Ouvert les midis du mardi au samedi, les soirs du jeudi au samedi ; 24, rue des Marchands, 68000 Colmar, tél. 03 89 24 29 64 (fermé du 24 décembre au 2 janvier inclus).

BOUTEILLE

Un pinot gris Rotenberg



Le Rotenberg fait partie de ces beaux terroirs alsaciens laissés à l'abandon car trop difficiles à travailler. Heureusement que des vignerons clairvoyants ont su redécouvrir tout leur potentiel !

Le pinot gris Rotenberg du domaine Zind-Humbrecht surprend par son côté minéral qui contraste avec les arômes d'agru-

mes, de fruit blancs. C'est l'expression du terroir calcaire, caillouteux et pauvre. En s'ouvrant, le fruité s'impose un peu plus. La bouche est ferme avec une finale complexe, persistante.

À déguster avec des langoustes au beurre d'estragon. Le domaine Zind-Humbrecht fait partie des maisons « mythiques » en Alsace dont l'histoire remonte au XVIIe siècle. Le domaine comprend une dizaine de terroirs, permettant la création d'une belle gamme de vins. Le vignoble est certifié bio Ecocert depuis 1998, et en biodynamie depuis 2002.

Pinot gris Rotenberg, 46 €, domaine Zind-Humbrecht, tél. 03 89 27 02 05

Que diriez-vous d'un thé au fromage ?

Aussi étonnant que cela puisse paraître, c'est une des boissons qui va être tendance en 2018 : le thé au fromage. Pas d'inquiétude, il ne s'agit pas de thé avec des morceaux de camembert dedans mais plutôt des thés glacés (thé jasmin, thé oolong ou thé vert) surmontés d'un nuage moelleux de crème salée du type cheesecake. Ces thés fromagés ont été inventés dans les rues de Taiwan en 2010. En Chine, on en fait tout un fromage mais aussi aux États-Unis et au Canada avec l'ouverture de filiales de la chaîne chinoise Happy Lemon, spécialisée dans ces thés aux fromages.

SOURCE www.happyfeed.fr

RECETTE

Foie gras poêlé et craquant muesli



Une recette élaborée pour la Maison Lafitte par Yannick Duc, chef étoilé du restaurant Hittau dans les Landes. DR

Ingrédients pour 2 personnes : 2 escalopes de foie gras de canard Lafitte

Pour la garniture :

4 figes fraîches, 200 g de petites giroles, 40 g de beurre

Pour le jus :

30 g de miel, 2 double café expresso, 6 dl de fond de canard clair, 40 g de beurre

Pour le craquant muesli bio : 200 g de muesli bio, 200 g de sucre, 20 g de sirop de glucose.

Préparation :

Du craquant muesli :

Cuire le sucre et le glucose à consistance caramel blanc, y faire torréfier le muesli.

Verser sur une plaque à pâtisserie, laisser refroidir.

Concasser finement, puis cuire sur papier de cuisson pendant 10 minutes au four à 180 °C.

Du jus : Faire réduire le café, le miel et le fond de canard à consistance sirupeuse.

Filtrer et lier au beurre.

De la garniture :

Nettoyer les giroles.

Couper les figes en quartier.

Faire sauter séparément giroles et figes dans un beurre noisette.

Faire poêler le foie, puis dresser à l'assiette.

LIVRE

Douce tentations

Le *Relais Desserts* rassemble depuis plus de 30 ans une centaine de pâtisseries et chocolatiers de 19 pays qui mettent à l'honneur la haute pâtisserie française.

Excellence et savoir-faire sont les maîtres mots de l'association. Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Frédéric Cassel, Luigi Biassetto ou encore Sadaharu Aoki font partie de ces signatures de prestige.

Parmi les « régionaux de l'étape » on trouve Thierry Gilg (Munster, Colmar, Ribeauvillé), Thierry Mulhaupt (Strasbourg, Colmar), Eric Vergne (Audincourt, Montbéliard, Belfort) et Michel Bannwarth (pâtisserie Jacques Mulhouse).

Laissant carte blanche à 90 chefs pâtisseries de renom, ce livre propose 100 desserts. Classiques revisités ou créations innovantes, déclinés en entremets, gâteaux individuels, goûters ou mignardises, révèlent la personnalité de chacun de ces artisans talentueux unis par la recherche des meilleurs produits et du goût.

Et toutes les réalisations deviennent possibles car, pour accompagner leurs recettes, les chefs révèlent conseils didactiques et précisions indispensables.

Haute Pâtisserie, 100 créations par les meilleurs chefs pâtisseries, éditions de La Martinière, 39,90 €



L'OBJET

Le magnum et son seau à glace

Pour les fêtes de fin d'année, un magnum de crémant est parfait. Mais voilà, comment garder cette belle cuvée bien au frais ? La Maison Wolfberger a trouvé la solution en présentant son crémant Révérence IX dans un coffret qui se transforme en seau à glace le temps d'une soirée ! Cette belle cuvée composée de chardonnay, pinot blanc auxerrois et riesling, rend hommage au pape Saint-Léon IX natif d'Eguisheim : une robe couleur or, une bulle délicate, un nez complexe aux arômes de fleur d'acacia avec des notes briochées. La bouche est souple, avec une jolie expression d'arômes floraux et une effervescence délicate. Le coffret qui reprend le sceau de la Maison Wolfberger, la tiare papale, se transforme en seau à glace grâce à un astucieux pliage du papier pour accueillir des glaçons.

Coffret Wolfberger Révérence IX Magnum, 46,90 €, tél. 03 89 22 20 46



SAV01

Savourer

Restaurant panoramique
Cuisine d'Asie et du Monde

Réveillon de la Saint-Sylvestre

DJ, animation, danse jusqu'au bout de la nuit !!
Ambiance garantie !!

Buffet spécial Saint-Sylvestre à volonté

Entrée : Foie gras, sushi/maki/sashimi de saumon, huîtres et escargots, nombreuses spécialités Ciel d'Europe.

Grillade et fruits de mer : entrecôte (race limousine), suprême de pintade, une demi-langouste par personne, nombreuses spécialités du chef.

Desserts : bûche de la nouvelle année, corbeille de fruits frais et glaces, spécialités de la maison.

Une coupe de champagne et 2 sodas par personne, eau plate à volonté ainsi que le café et le thé.

49€ par adulte
22€ par enfant (-10 ans)

3 boulevard de l'Europe - MULHOUSE - 03 89 56 05 81