

Salon festivas L'Odyssée étoilée à travers le monde

 lalsace.fr/haut-rhin/2018/01/31/l-odysee-etoilee-a-travers-le-monde



Les étudiants et les chefs Marc Haeberlin, Bernard Leray et Jean-Christophe Perrin lors de la présentation du menu Signatures, au lycée Storck à Guebwiller. Photo L'Alsace/ C.D.

Le 31/01/2018 05:00 par Carine Doppler , actualisé le 30/01/2018 à 19:53 Vu 571 fois

Le salon Festivas propose à nouveau cette année son restaurant éphémère gastronomique S3 (Storck, Signatures des chefs, Schlumberger) au Parc-Expo de Mulhouse avec des plats élaborés en co-création par de grands chefs alsaciens et les étudiants de BTS en hôtellerie-restauration du lycée Joseph-Storck à Guebwiller.

Rencontre des saveurs, jeu des textures, les plats seront autant un régal pour les yeux que pour les papilles. Pour l'édition 2018, le menu « 5 étoiles Michelin » du S3 a fait appel à l'imagination des étudiants et des chefs Marc Haeberlin (L'Auberge de l'III à Illhaeusern), Laurent Arbeit (L'Auberge Saint-Laurent à Sierentz), Bernard Leray (La Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val) et Jean-Christophe Perrin (L'Altévic à Hattstatt).

À partir de vendredi midi, les convives qui déjeuneront dans un décor réalisé sur le thème du voyage pourront savourer « Cap sur l'Archipel » avec du rouget et de la mangue, l'« Escale au Japon » qui fait la part belle au saumon et aux crevettes, l'« Exploration du Moyen-Orient... » avec le chawarma de veau à l'honneur avant l'« Atterrissage à Londres » entre ganache au chocolat et menthe intense.

Véritable voyage culinaire aux saveurs d'ici et d'ailleurs, le menu signatures L'Odysée étoilée est proposé au prix de 80 € (boissons comprises), uniquement sur réservation, sur le site du Parc-Expo de Mulhouse. Fort de son succès, le nombre de places étant limité, le restaurant éphémère connaît un engouement dès l'ouverture des réservations. Et comme celles-ci vont bon train, le restaurant affiche déjà pratiquement complet. Et ce malgré les dix services proposés durant les trois jours... Avis aux retardataires...

Menu en braille

Pour cette nouvelle édition, et comme pour les précédentes, les étudiants du lycée Storck ont travaillé en cuisine sous la direction des chefs et le regard bienveillant de leurs professeurs, tandis que Michel Scheer, meilleur ouvrier de France maître d'hôtel et des arts de la table, coordonnera le service en salle. Véritable petite entreprise, le S3 voit là sa cinquième participation au salon Festivitas, avec cette année, Stéphane Chaise, directeur des Domaines Schlumberger, qui parraine le projet. Recherche des fournisseurs, des accords mets et vins mais aussi jus de fruits, de moyens de financement, recrutement de commis, rencontre avec les chefs pour apprendre quelques secrets mais aussi bénéficié de la transmission de leur passion... les étudiants sont désormais prêts à accueillir les premiers convives. Avec une petite nouveauté cette année pour le public malvoyant : les étiquettes et le menu seront écrits en braille.

Plusieurs alternatives s'offrent à ceux qui n'auront pas de place au S3. Et notamment du côté du restaurant de l'association Épices qui revient cette année avec un service à midi et le soir. Trois menus seront proposés à midi (tajine, choucroute de poissons, pot-au-feu) et un repas unique le soir. De quoi se retrouver à 50 autour d'une seule et même tablée.

Le chocolat en vedette

D'autres lieux comme l'espace pique-nique très prisé permettront de se restaurer tandis que, côté saveurs, le chocolat sera la vedette et le public pourra découvrir des cook-shows et des accords mets et vins. En effet, le binôme Frédéric Scheurer et Frédéric Voné proposera de nouvelles recettes toujours en accord avec les vins du salon.

Parmi les produits authentiques, on notera quelques nouveautés comme les vinaigres à base de pulpes de fruits, mais aussi la présence d'un véhicule Citroën Omnino. Cette bâtisse des années soixante-dix réhabilitée, véritable café itinérant, permettra aux visiteurs de découvrir et déguster toute une carte de boissons issues de la démarche du café de spécialité. De quoi faire le bonheur des curieux et des épicuriens.

Slow food

Bernard Leray, chef de La Nouvelle Auberge à Wihhr-au-Val, est aussi membre de l'association Slow food. Une association qui prend la défense du plaisir de vivre, en commençant par la table, afin de redécouvrir la richesse et les saveurs de la cuisine traditionnelle. Mouvement international pour la sauvegarde et le droit au plaisir (...des sens), Slow food est un concept qui souhaite, dans le respect du goût, faire surgir le progrès à travers les échanges des projets, des connaissances et de l'histoire.

Tags

