

LA WANTZENAU Fêtes de fin d'année dans les restaurants

Effervescence en cuisine

Dès la fin novembre, les brigades sont sur le pied de guerre en cuisine. Elles déploient leur armada de produits nobles pour réussir un mois de décembre décisif pour leur trésorerie.



Jean-Michel Loessel, chef du restaurant « Les Semailles » et président de l'association des hôteliers et restaurateurs de La Wantzenau. Dernière touche au dessert : des pommes rôties dans l'esprit d'une tatin, sablé à la noisette et sorbet Granny Smith.

PHOTO MICHEL FRISON.

Combien d'heures de travail ? Jean-Michel Loessel sourit puis esquive la question : « Je ne sais pas, mais peu importe, on est content de travailler ! » dit le patron du restaurant Les Semailles. À 41 ans, le chef, dont la cote monte, aborde le mois de décembre à la

façon d'un sportif : « comme un marathon ». Souvent, le rush commence dès le mois de novembre avec les fêtes d'entreprise. Cette année, suite aux attentats, certains établissements ont observé un ralentissement de l'activité. Cela a été le cas, par exemple, au Relais de

la Poste qui attire notamment une clientèle étrangère liée à l'hôtel. Hormis cette légère baisse, les réservations vont bon train. « On est complet midi et soir jusqu'au 31 », note avec satisfaction Caroline Van Maenen, propriétaire du Relais. À quelques exceptions près (il reste, ici et là, des tables dispo-

nibles en fonction des dates), à La Wantzenau, les restaurants affichent complet. En fonction de leur clientèle ou de leur équipe, certains choisissent de fermer le 25, jour habituellement consacré à la famille. « C'est difficile, il faut tenir compte du personnel », confie Jean-Michel

L'histoire des poussins

De la winstub au restaurant une étoile, La Wantzenau compte plus d'une dizaine de restaurants et a toujours perpétué une culture de la gastronomie.

Pourquoi ? L'association des hôteliers et restaurateurs de La Wantzenau rappelle l'histoire des poussins de La Wantzenau.

Aux XVIII^e et XIX^e siècle, pour arrondir les fins de mois, les femmes de paysans et de pêcheurs ont débuté l'élevage des poussins qui allait faire la réputation du village.

Jadis, les poules n'aimaient pas couvrir durant l'hiver. On raconte qu'on plaçait des dindes sur les nids pour tenir les œufs au chaud et que celles-ci étaient saoulées pour rester en place. On leur donnait alors une bouillie de pain et de céréales imbibées d'alcool pour que les dindes restent assises.

Une fois les œufs éclos, les poussins étaient élevés au chaud dans une cage, appelée « d'Ries ». On nourrissait les poussins d'une bouillie préparée à base de flocons d'avoine, de son et surtout de lait caillé. D'où le nom de Bibeleskaes qui désignait le fromage donné aux poussins. À l'époque, les notables strasbourgeois venaient à la Wantzenau pour acheter des poussins...

► Consulter : ahrw.fr

Loessel, qui, malgré le surcroît de travail, ne recrute pas de personnel supplémentaire. « En cuisine, trouver quelqu'un qui puisse se glisser dans le moule, c'est quasiment impossible. À moins de trouver la perle rare. Dans le métier, les « bons » sont déjà occupés. Alors, on demande un effort au personnel et ils récupèrent ensuite. »

faut les surprendre. Moi-même j'ai envie de changer », souligne le chef. « Cette année, je ne travaille pas le chapon, je travaille plutôt le pigeon, la biche, les noix de Saint-Jacques, le homard, le turbot, les crustacés carabineros ou la légine australe », indique Jean-Michel Loessel qui, pour le réveillon du 31 décembre, propose plus d'une dizaine de plats à déguster.

Ayant effectué toute sa formation en Alsace, de l'école hôtelière au Crocodile, chez Hubert Maetz ou au Cheval Blanc, le chef garde un attachement viscéral à sa région, au terroir et à la cuisine française. Quitte à « s'amuser sur un fond de sauce » ou à introduire une touche asiatique ou méditerranéenne. ■

VALÉRIE BAPT

« Nous avons des clients fidèles, il faut les surprendre »

D'une année sur l'autre, les chefs innovent et changent leur carte. « Nous avons des clients fidèles, il

Un nouveau chef au Relais de la Poste : la tradition, le sud et une pointe de folie...

Il a bouclé en quelques jours une nouvelle carte, inspirée par ses pérégrinations dans le sud et au bout du monde. Depuis peu à La Wantzenau, Bruno Sohn cuisine aussi bien un foie gras berewecke que le chapon ou le poulepe.

AU RELAIS DE LA POSTE, dès 11 h, on commence à sentir des effluves qui émanent des cuisines... « C'est toujours bon signe », acquiesce, sourire aux lèvres, Bruno Sohn qui vient de prendre les rênes de la cuisine de l'établissement étoilé de La Wantzenau. Élève de Westerman, Jung ou Ducasse, cet Alsacien de 51 ans appartient à la catégorie nomade. Il est parti loin de sa région natale, jusqu'à Hong Kong, pour mieux y revenir...

« La tradition, quand c'est bon, c'est bon »

D'Obernai, terre où il a décroché sa première étoile Michelin en 1999 et où il a récemment tenu « Mon bistrot », le chef pose ses couteaux dans une maison bourgeoise à la notoriété établie. Arrivé le 20 octobre dernier, après une période de flottement où Caroline de Maenen attendait un chef qui n'est jamais arrivé, Bruno Sohn a élaboré, en cinq jours, une « carte resserrée » qui



Bruno Sohn ne boude pas le chapon, une pièce maîtresse de la gastronomie à Noël.

PHOTO DNA - J.C. DORN

mise sur l'ultra fraîcheur et la noblesse des produits. Quelques jours avant Noël, le chef avoue ne pas boudier le chapon, une pièce maîtresse de la table française. « La tradition, quand c'est bon, c'est bon », dit tout de go le chef qui privilégie avant tout la qualité du produit. « Pour le chapon farci au foie gras, la touche nouvelle vient de l'ac-

compagnement, des techniques de la cuisson ou du jus... », précise-t-il. Parmi les autres spécialités saisonnières, ses clients savoureront aussi un foie gras berewecke, macéré dans le vin de noix, comme le faisait dans le temps sa grand-mère... Servie dans une salle élégante, toute parée de blanc, la cuisine de Bruno a l'ambition de faire voyager. Fou de l'Italie hors des

sentiers battus (« il n'y a pas que le jambon, les tomates et la mozzarella ! »), le chef se plaît à préparer le poulepe – ce qui est plutôt rare – ou la fregola sarde, à la façon d'un risotto. Sa carte n'oublie pas de rendre hommage à son maître, Alain Chapel, avec une tourte de caneton de grande cuisine bourgeoise, foie gras, cèpes et châtaignes. ■

V.B.

L'AGENDA

VENDENHEIM-ECKWERSHEM

www.efs-alsace.fr/

Collecte de sang

► LUNDI 21 DÉCEMBRE. L'association pour le don de sang bénévole organise une collecte de sang le lundi 21 décembre de 17 h à 20 h 30, à l'espace culturel, 14 rue Jean Holweg à Vendenheim. Collation.

LA WANTZENAU

Déchets ménagers

► LUNDI 21 DÉCEMBRE. La collecte du mardi 22 décembre est avancée au lundi 21 décembre.

L'AGENDA POLITIQUE

CANTON DE HOENHEIM

Cécile Delattre van Hecke

► MARDI 22 DÉCEMBRE. Cécile Delattre van Hecke, conseillère départementale du canton de Hoenheim, tiendra une permanence mardi après-

midi dans son bureau (bureau n°2412C) au conseil départemental, hôtel du Département, place du Quartier-Blanc à Strasbourg. Prendre rendez-vous au 03 88 76 69 66. En dehors des permanences, la contacter au 03 88 76 69 66 ou cecile.van-hecke@bas-rhin.fr

ANNIVERSAIRES

AUJOURD'HUI

Jeanne Lottman, née Lelong le 20 décembre 1929 et domiciliée à La Wantzenau, fête aujourd'hui ses 86 ans.

DEMAIN

Paul Heilly, né le 21 décembre 1930 à Strasbourg et domicilié à Vendenheim, fêtera demain ses 85 ans.