

Il vous reste 7 unité(s) article(s) à consulter.

Toutes les archives

Stammtisch de classe



Trois vins au déjeuner. Photo DNA - Cédric Joubert.

Le restaurant Au Crocodile et la cave Au Millésime s'associent chaque mois à Strasbourg pour proposer, autour d'un plat de tradition revisité, de séduisants « stammtisch oenologiques » : pour s'ouvrir l'esprit autant que les papilles ?

Ce jour-là, c'était lièvre à la royale, autant dire de la pure mythologie. Un des classiques les plus éprouvés de la cuisine française selon Antonin Carême - mais on dit que la recette en fut d'abord conçue pour Louis XV, afin qu'affaibli par la maladie et ses nombreux excès, il lui soit néanmoins rappelé en bouche sa passion pour la chasse et le gibier. Dans sa version traditionnelle, très technique, y entrent aussi sang du gibier et foie gras d'oie (avec lesquels est liée la sauce), de la truffe, du marc de bourgogne, une conséquente quantité de vin de Cahors, de petits cèpes de Bordeaux. Entre autres...

Bien sûr, la brigade menée par Ludovic Kientz a rafraîchi cette sorte de monument historique de la Grande Cuisine majuscule, présenté ici en deux services (le rable en croute d'orange confite annonçant, comme une jolie digression presque exotique, la splendeur baroque de la sauce au sang), précédé d'une crème d'endives et riwaele flanqués d'une tonifiante crème de pétoncles à l'anis vert, suivie d'une très rafraîchissante raviolle à la mandarine et crème de champagne.

Gilbert Mestrallet, sommelier d'exception et directeur de salle, jetait ce jour-là des regards de complicité à Lionel Neyner, qui s'occupe des achats pour le voisin Millésime, en proposant autour de ce menu très « tradi revisitée », d'abord un parfait champagne brut cuvée 734 de la Maison Jacquesson, tout en agrumes et d'une belle finesse de bulles ; puis, et c'est là que l'affaire se corsait, servis ensemble en accompagnement du lièvre, un bandol rouge Château de

Pibarnon 2004, arômes d'épices et de fruits noirs, encore un peu tannique, agréable et en la circonstance un chouïa convenu, en aimable concurrence avec un très beau porto, évidemment rouge, LBV (Late Bottled Vintage, c'est-à-dire millésimé et ayant passé quatre à six ans en fût), millésime 2004, de la maison Ramos Pinto.

Explosion de senteurs et saveurs, où à l'incroyable richesse de goût du lièvre à la royale répondait l'égale complexité, mais marquée d'une belle fraîcheur, d'un porto littéralement fusionnel. Quelque chose comme la rencontre du vicomte de Chateaubriand et du lieutenant Stendhal, sous le double signe du légitimisme et de la modernité ?

« C'est, explique Gilbert Mestrallet, le principe de ces **stammtisch**. On part du menu, pour arriver avec Lionel à un choix de trois vins, dont deux servis en même temps : pour un accord classique, et un autre plus original ». « C'est aussi une manière de favoriser le dialogue », souligne Lionel Neyner.

Car si tous deux insistent beaucoup sur le caractère informel de ces déjeuners - « On y vient d'abord pour se faire plaisir », assurent-ils de concert -, ils concèdent aussi qu'il est possible d'y « apprendre des choses », ne serait-ce que de découvrir des croisements inédits, ou que le conformisme ambiant (non, on ne boit pas de rouge avec la plupart des fromages, sur quel ton faut-il le répéter ?) paraît généralement interdire. Plaisir aussi, souvent en compagnie des représentants des maisons concernées, de la découverte de petites appellations méconnues, de vins de pays vinifiés avec talent, de cépages trop oubliés.

Ajoutons que le rendez-vous est d'ordinaire fréquenté, en toute décontraction, par des gens évidemment fort courtois, et tout prêts à échanger, c'est selon, sur les vins, la cuisine, ou aussi bien sur la littérature, un brin de politique (jamais trop...) et le temps qu'il fait. Que demander de plus à un **stammtisch** de luxe, qui plus est tarifé très raisonnablement à 68 €, vins compris ? A cette hauteur de qualité, c'est un vrai cadeau.

Jérôme Mallien

Le prochain stammtisch a lieu le 17 février, de 12 h à 14h, au Crocodile, 10 rue de l'Outre à Strasbourg, autour notamment d'un magret de canard à la fève de tonka. Réservations : 03 88 32 13 02. www.au-crocodile.com www.aumillesime.com

© Dernières Nouvelles D'alsace, Samedi 05 Février 2011. - Tous droits de reproduction réservés