

France

CAVISTE

AU MILLÉSIME

« Notre philosophie est de privilégier les vins de vigneron et ceux de quelques négociants. Pas de cave coopérative. Je partage avec mon équipe la passion de parler des vins qui ont une identité et sont le fruit d'un travail que l'on connaît. » A la tête de la plus vieille cave de Strasbourg en activité (1975), Michel Falck portait encore des culottes courtes lorsqu'il rêvait de faire l'école hôtelière. Des années plus tard, il dirige avec brio cette cave de 1 600 références en vins et alcools, parmi lesquelles se trouvent même de très rares magnums du vignoble alsacien. Plus accessible est la sélection du moment présentée par son collaborateur



Lionel : riesling grand cru Altenberg de Bergbieten (2010), « à la belle pureté et minéralité » ; pinot gris de Frédéric Moche, « plus fumé et plus exotique » ; gewurztraminer du domaine Gresser, « doté d'un bel équilibre, frais et peu chargé en sucre »... En sélection de grains nobles, gewurztraminer Herrenweg de Turckheim, « puissant, avec une belle fraîcheur en final, et un bel équilibre »... Une impressionnante gamme de whiskys et d'eaux-de-vie de chez Windholtz et de chez Uberach ne passe pas inaperçue. Un sympathique repère de connaisseurs.
7, rue du Temple-Neuf (03.88.22.30.20 ; www.aumillesime.com).



CONFISEUR

PAIN D'ÉPICES

Cette boutique de La Petite France fleurit bon les parfums d'enfance, de cannelle, de miel au romarin, de fleur d'oranger... La cuisine inviterait volontiers un sale gosse à plonger son index dans les chaudrons, si les merveilles concoctées par Mireille Oster ne se trouvaient à

portée de main. Savoir-faire familial (certaines recettes remontent au grand-père Marius), qualité des matières premières, goût de la nouveauté et générosité font des pains d'épices de la rue des Dentelles du cousu main. « Si le sept épices (cannelle de Ceylan, citron, cédrat, orange, gingembre, cardamome, macis, clou de girofle, poivre de Sichuan, miel de forêt, amandes ha-

chées, anis vert, glaçage à l'eau-de-vie de quetsche) reste un best-seller, le Mannele et la Maidele de la Saint-Nicolas, l'Engelbrot, qui accompagne à merveille le foie gras, sont des valeurs sûres en période de fêtes. » Maxime de cette belle maison, à appliquer illico : « Le seul moyen de se délivrer de la tentation, c'est d'y céder ! » Dont acte.
14, rue des Dentelles (03.88.32.33.34 ; www.mireille-oster.com).

BOULANGER

AU PAIN DE MON GRAND-PÈRE

Avec celle de Jean et Eric Westermann (Pains Westermann, rue des Orfèvres), la boulangerie de Bruno Dinel fait partie des meilleures de la ville. Sa spécialité ? Le pain au levain traditionnel. « Faire du bon pain qui a du goût prend du temps, précise Ludovic Pluchon, à la manœuvre depuis dix ans. La patience permet notamment d'obtenir une croûte plus fine, une meilleure conservation. » Les baguettes ont un croquant à craquer, les pains à l'épeautre, au seigle citron, au miel noisette, à la châtaigne, au potimaron ignorent la monotonie. Les viennoiseries et pâtisseries ont un goût de reviens-y. Alors on y revient encore et encore !
58, rue de la Krutenau (03.88.36.59.66 ; www.aupaindemongrandpere.com).



PÂTISSIER-
CHOCOLATIER

THIERRY MULHAUPT

Vous pensiez savoir déguster un chocolat. Suivre les conseils de Thierry Mulhaupt est une révélation : l'odorat décèle d'abord les notes aromatiques, la première bouchée libère les arômes - ganache à la framboise, à la cannelle, au gingembre, au cognac..., puis le palais se frotte à l'acidité du fruit, des épices, selon. Enfin, l'enrobage (Valrhona) donne la longueur en bouche. Une émotion gustative née du talent d'un pâtissier-chocolatier reconnu et

passionné. « On ne peut pas faire de bons chocolats sans aimer ce que l'on fait », affirme ce fils de boulangers, passé par les Arts déco,



Dalloyau, la Tour d'Argent... L'homme aime transmettre ses connaissances, partager ses coups de cœur pour le cacao, le vin, le café, le cigare, l'art... Son désir de surprendre le pousse en permanence à changer sa carte des desserts, son impertinence le conduit à créer, tous les week-ends, une tarte folle (chocolat des Caraïbes, cèpes et giroles), sa générosité lui a inspiré la création d'un kit « bûche de Noël » et l'organisation de leçons de pâtisserie. On y court les yeux fermés !
18, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons (03.88.23.15.02 ; www.mulhaupt.fr) et 5, rue du Temple-Neuf (03.88.32.43.80).