

Les élus cassent des œufs

La 2^e édition du Printemps des Maîtres restaurateurs, qui se déroule du 8 au 24 avril, a été inaugurée mardi en présence d'élus qui ont mouillé le tablier en participant à un concours de la meilleure omelette.

Murielle Paris

La pluie battante est passée inaperçue, mardi, lors de l'inauguration de la 2^e édition du Printemps des Maîtres restaurateurs organisé avec le concours de la Communauté de communes de la Vallée de Munster. Le printemps se trouvait sous la tente, place du Marché à Munster, où les Maîtres restaurateurs, titre d'État attribué aux cuisiniers qui travaillent les produits locaux, de saison et dont les plats sont entièrement faits maison, ont régalié les palais autant que les yeux des visiteurs venus très nombreux.

Lors de cette inauguration, ils ont fait découvrir au public curieux et gourmet, par des dégustations offertes, la richesse des produits du terroir comme l'ail des ours, l'asperge, l'aspérule odorante, le veau de lait, l'agneau, sans oublier les bières de la vallée, brassées avec une eau de source qui les rend



Patrick Althusser, maire de Muhlbach, assisté d'Ernest Benz, a remporté le concours d'omelette de la Vallée proposé aux élus. Photo L'Alsace/Murielle Paris

vives et fruitées, et ses fromages typés. La qualité de ces produits est le résultat d'une coopération

active entre agriculteurs, éleveurs, restaurateurs, créateurs d'entreprises et élus locaux.

circuler sous la tente : les visiteurs et les habitants de la vallée voulaient voir leurs élus à l'œuvre. Ils avaient un défi, qui paraissait simple, à relever : réaliser une omelette. Un œuf frais, une poêle à frir, une plaque chauffante, quelques ingrédients, tout le reste n'est qu'une question de coup de main et d'imagination pour réaliser la meilleure omelette roulée de la Vallée et qui a été évaluée par un jury exigeant, avec à sa tête Jean-Jacques Better, président des Hôtels-restaurateurs du Haut-Rhin.

Après avoir goûté toutes les réalisations, le jury a proclamé les résultats et a déclaré vainqueur le tandem formé par Patrick Althusser, maire de Muhlbach, et Ernest Benz, maître-cuisinier à l'Hôtel Perle des Vosges, qui a réalisé la meilleure omelette, tant par sa qualité visuelle, sa consistance et sa saveur.

Toutefois, devant la difficulté à déléguer les concurrents, Jean-Jacques Better a invité les élus à participer à un stage cuisine d'une journée au CSA cuisine-et-salle de Colmar, où ils auront l'opportunité de s'exercer dans la cuisine ultra-moderne dont l'école vient de se doter.

Les Maîtres restaurateurs font le printemps

Dans le cadre du Printemps des cigognes, sept Maîtres restaurateurs de la Vallée de Munster proposent, pour la deuxième année consécutive, le Printemps des Maîtres restaurateurs. À cette occasion, ils proposent un menu fait maison à trois plats à partir de 25 €. Les chefs participants : Ernest Benz (La Perle des Vosges à Muhlbach-sur-Munster), Martin Fache (À l'Agneau d'or à Munster), Paul Gauguin (Au P'tit Munster à Munster), André Gramlich (Obersolberg à Eschbach-au-Val), Joël Jamm (Au Raisin d'or à Zimmerbach), Bernard Leray (La Nouvelle auberge à Wih-au-Val) et Philippe Wolff (La Verte vallée à Munster).

Un jury exigeant

« La qualité des produits du terroir, c'est aussi les soins apportés à la préservation du terroir, à la santé de la terre, des cours d'eau et des forêts, ce qui engage la responsabilité des élus », souligne Monique Martin, conseillère départementale, avant de participer au concours de cuisine des élus locaux.

Dès 11 h, il n'était plus possible de

RENSEIGNEMENTS Communauté des Communes de la Vallée de Munster, 9 rue Sébastopol à Munster, tél. 03.89.77.50.32. www.cc-vallee-munster.fr