

MUNSTER Printemps des maîtres restaurateurs

Toqués de gastronomie

Mardi, sous la pluie, mais la toque bien vissée sur la tête, les sept maîtres restaurateurs de la vallée de Munster se sont réunis pour la deuxième fois, place du Marché à Munster, pour une grand-messe de la gastronomie.

Des toqués dans le bon sens du terme, des maîtres du goût, des maîtres restaurateurs. Des chefs qui sont de véritables ambassadeurs du fait maison, militant pour la protection de la restauration traditionnelle. À leurs yeux, être maître restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client, un amour de la gastronomie.

Un concours d'omelettes roulées entre les élus de la vallée

Ernest Benz (Perle des Vosges de Muhlbach), Martin Fache (A l'Agneau d'Or de 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 Wihr-au-Val), et Philippe Wolf (La Verte Vallée de Munster) étaient réunis mardi pour l'inauguration de la 2^e édition du Printemps des maîtres restaurateurs de la vallée, qui se déroulera jusqu'au 24 avril. Ils étaient entourés par Bérangère, brasseur de bière à Muhlbach, M^{me} Schoenheit, du domaine éponyme de Wihr-au-Val, des représentants de la Pisciculture Hans de Soultzeren, de la Ferme du Lameysberg de Breitenbach, de la Ferme Kolben-Chapelle de Mittlach... Autoctones et touristes se sont bousculés pour déguster trésors culinaires présentés par les restaurateurs. Beaucoup de monde et pas moins de pluie, mais quand on est gastronome, gourmet et gourmand, on n'a peur de rien ! Le rendez-vous, de toute façon, se voulait hautement printanier, en dépit d'une météo plutôt automnale. La grande nouveauté de cette inauguration organisée par



L'atelier de cuisine en plein air des sept maîtres restaurateurs a attiré les foules. PHOTO DNA -

JULIEN KAUFFMANN

Thony Billon, chef de la Verte Vallée, en partenariat avec l'office de tourisme de la vallée de Munster était un concours d'omelette roulée à l'adresse des élus, qui durent se métamorphoser en un clin d'œil en maîtres queux, maniant poêle et spatule, manipulant œufs, beurre, huile, poivre, sous l'œil vigilant de leurs coaches. Patrick Althusser, maire de Muhlbach, Gabriel Burgard, maire de Wihr-au-Val, Pierre Dischinger, maire de Munster, Pierre Gsell, maire de Breitenbach, Monique Martin, conseillère départementale, Jacques Muller, maire de Zimmerbach, et Norbert Schickel, maire d'Eschbach, sont ainsi apparus sous un autre jour, accoutrés de la fameuse toque et d'un tablier. Une fois toutes les omelettes réalisées, et surtout roulées, le jury composé du maître restaurateur Martin Fache, de Joseph Leisser, président de la Fédéra-

tion des chefs d'Alsace, patron de l'Auberge du Zahnacker de Ribeauvillé, et de Jean-Jacques Better, président de l'Union des métiers de l'industrie hôtelière, a goûté, discuté, noté, puis proclamé le palmarès peu avant midi.

Et ce fut Patrick Althusser, le dernier à avoir présenté son omelette, qui fut déclaré premier, décrochant la timbale ! « C'est notre coup de cœur », a dit le président du jury, Joseph Leisser. La deuxième, celle de Jacques Muller, a eu droit à un « clin d'œil », tandis que les autres ont toutes terminé ex aequo. Il convient toutefois de reconnaître que celle de Monique Martin avait le meilleur aspect, les autres étant un brin « pâlottes ». Toutes étaient parfaitement comestibles, c'est l'essentiel. « Par eux [les restaurateurs], la meilleure chère est devenue populaire, les restaurateurs rival-

sant entre eux, n'ont cessé d'améliorer la science gastronomique », a dit Brillat-Savarin. Ce matin-là, les nombreux visiteurs en ont eu un bel aperçu. Malgré la pluie. ■

E.H.

► Contact : La Perle des Vosges (03 89 77 61 34) ; A l'Agneau d'Or (03 89 77 34 08) ; Au P'tit Munster (03 89 77 51 93) ; Restaurant Obersolberg (03 89 77 36 49) ; Au Raisin d'Or (03 89 71 05 69) ; La Nouvelle Auberge (03 89 71 07 70) ; Verte Vallée (03 89 77 15 15) ; Brasserie du Marcalre (06 74 67 23 04) ; Pisciculture Hans (03 89 77 40 61) ; Ferme du Kolben-Chapelle (03 89 77 20 25) ; Ferme du Lameysberg (03 89 77 35 30) ; Cave Schoenheit (03 89 71 03 96). Le Printemps des Maîtres restaurateurs : détail des menus spéciaux disponible sur www.vallee-munster.fr ; renseignements à l'office de tourisme : 03 89 77 31 80.