

7 JOURS À TABLE

LUNDI

Déjeuner : salade de haricots verts aux grains de maïs, steak haché grillé, endives béchamel, carpaccio d'oranges à la cannelle.

Dîner : salade de coquillettes safranées aux dés de jambon, petits légumes et mimolette, salade mêlée, compote de pommes rhubarbe meringuée.

MARDI

Déjeuner : radis roses croque au sel, quasi de veau rôti au thym, pommes boulangères, fromage, kiwis.

Dîner : dorade en croûte de sel, sauce citron beurre, tian de courgettes et tomates, far aux pruneaux.

MERCREDI

Déjeuner : salade de coco blanc au cerfeuil et pamplemousse, côte de porc poêlée, chou rouge aux marrons, yaourt aux fruits.

Dîner : potage crème de céleris, cervelas vinaigrette, crudités assorties, gâteau de riz aux raisins secs.

JEUDI

Déjeuner : salade de concombre sauce yaourt, brochettes de poulet grillé, riz au curry, poêlée de légumes asiatiques, ananas.

Dîner : crème d'asperges, tarte à l'oignon, mesclun vinaigrette, fromage, poire.

VENDREDI

Déjeuner : salade d'endives au gruyère, merlan en colère, velouté d'épinards, tarte aux pommes.

Dîner : bibelskäss aux oignons nouveaux, pommes de terre en robe des champs, salade verte, ananas.

SAMEDI

Déjeuner : champignons à la grecque, langue de veau au madère, riz sauvage, fromage, mangue.

Dîner : potage julienne de légumes, œufs pochés, purée Dubarry, fromage, salade de fruits.

DIMANCHE

Déjeuner : salade d'avocats aux lamelles de saumon fumé, gigot d'agneau de sept heures, duo de haricots persillés, pommes dauphines, plateau de fromage, bavarois aux fraises.

Dîner : carpaccio de bœuf au basilic et lamelles de parmesan, pizza blanche, roquette en salade, coupe antillaise.

SECRETS DE CHEF L'hôtel-restaurant La Verte Vallée, à Munster

Le devant de la scène

Depuis décembre, Thony Billon a pris la tête de La Verte Vallée, hôtel réputé de la vallée de Munster. Un plaisir pour ce trentenaire qui a secondé, pendant cinq ans, l'étoilé Olivier Nasti.

Piscine, lieux de bien-être et de détente, personnel souriant, animations ponctuelles, salles de séminaires... et de banquets. Parce que la résidence hôtelière de la Verte Vallée, nichée au cœur de Munster, c'est également ses restaurants (le lounge et le gastronomique), sa cuisine. Et un nouveau chef depuis décembre, Thony Billon. A 34 ans, celui qu'on pourrait considérer comme l'ingrédient essentiel de cet établissement réputé ne veut pourtant pas qu'on le différencie des 75 autres employés. Il cite d'ailleurs plus volontiers le couple Wolff, en charge de la bonne marche de la Verte Vallée, ses collègues, comme Loïc Hutter, « responsable d'exploitation qui fait du très bon boulot », ou son second, Grégory Switaj. Sans oublier sa brigade d'une quinzaine de personnes !

Le CV aux plantes

Le CV de Thony Billon mérite qu'on s'y arrête quelques instants. Il est originaire du Mans, mais évoque sa région d'adoption, et plus particulièrement la vallée de Munster, avec enthousiasme. « C'est connu. L'Alsace, c'est une grande table ! », résume-t-il d'un air gourmand. Il faut dire que de grands noms lui ont ouvert l'appétit, même s'il caressait le rêve de devenir cuisinier depuis l'enfance. Entré dans le vif du sujet gastronomique « chez un Normand établi en Allemagne, adepte de la cuisine à base d'herbes », il n'avait plus que le Rhin à franchir pour arriver en Alsace. D'abord en tant que sous-chef de cuisine chez Jean-Yves Schillinger, avant de rejoindre Bernard Leray, à La Nouvelle Auberge, à Wihr-au-Val. C'était en septem-

bre 2004. « C'est resté une très belle expérience. M. Leray porte un réel amour à la vallée de Munster, affiche son respect pour le terroir et les vrais produits », sourit notre interlocuteur. L'expérience lui profite puisqu'il remporte alors le challenge foie gras des jeunes créateurs culinaires, organisé par la filière professionnelle.

Sous la férule d'Olivier Nasti

Mais c'est sous la férule d'Olivier Nasti qu'il décroche le titre de « jeune chef espoir de l'année », en 2009. « Je suis resté à ses côtés pendant cinq ans. On était vraiment sur la même longueur d'onde. C'est lui qui m'a apporté la technique, la finesse », poursuit Thony Billon, qui s'anime une nouvelle fois en évoquant le MOF alsacien. Nulle trace de regrets, cependant.

L'aventure de la Verte Vallée, le devant de la scène, il l'assume. Il a forgé sa philosophie : « J'aime toujours travailler le beau produit, proposer la cuisson juste qui mettra en valeur ses saveurs. Pour moi, il est important de travailler avec les producteurs locaux et les fournisseurs de la vallée, comme la pisciculture Hans. Les légumes, le porc et l'agneau viennent d'Alsace, les pigeons des Vosges », souligne-t-il. « Et je suis content d'avoir commencé ici en décembre. C'est un mois particulier, on va dire très pratique, parce que ça a permis de voir comment la brigade travaillait. Je voulais être certain que je pouvais faire faire ma cuisine à l'ensem-



Thony Billon est arrivé en décembre. PHOTO DNA-JULIEN KAUFFMANN

ble de mes équipes. » Il ne s'est pas contenté de les observer. « Je les ai invités à participer à l'élaboration des cartes. Cela incite à s'investir davantage. Les repas ne peuvent qu'en être meilleurs. » Démonstrations possibles en choisissant le menu « saveur », à 28€, le menu « plaisir » pour 9€ de plus. Le thon rouge s'y décline pour l'instant en carpaccio, parfumé au gingembre et au citron, le sandre « matelote » en raviololes ouvertes, avec un coulis de persil, la canette labellisée en aiguillettes, rehaussée par la betterave rouge à l'huile de truffes noires et un coulis de pistaches vertes. On joue du traditionnel et de saveurs plus exotiques, identité que l'on retrouve également sur la carte proposée en partie lounge, idéale pour les gens pressés. Quatre entrées, de 6 à 9€, sept plats, de 14 à 18€. Là, à côté des rognons de veau à la moutarde et

aux nouilles fraîches, la soupe froide de petits pois est sublimée par de fines lamelles de magret fumé et une émulsion de lard. La longe d'espardon s'accompagne d'une sauce au lait de coco légère-

ment pimentée et de chou frisé aux cacahuètes, et le lard salé à la plancha d'une sauce barbecue, de patates sautées et d'une salade de choucroute crue. « Notre pâtisserie propose des desserts cohérents avec la carte, qui facilitent la transition salé-sucré », reprend notre interlocuteur, qui ne veut pas non plus qu'on oublie de citer le sommelier Sylvère Thouret, « avec qui nous organisons des soirées œnologiques. Celle du 25 avril sera consacrée aux rouges à base de syrah ». « Nous sommes vraiment contents que Thony soit venu travailler ici », explique, de son côté, la responsable de l'établissement, Florence Wolff. « Avec ces produits de qualité, ce respect de la tradition, nous avons vraiment l'impression de rester dans la lignée de ce que propose la Verte Vallée depuis 25 ans : le bien-être. » ■

STÉPHANE FREUND

► Hôtel-restaurant La Verte Vallée, 10, rue Alfred Hartmann - 68140 Munster. ☎03.89.77.15.15 - contact@vertevallee.fr

CRÈME DE PETITS POIS TIÈDE ET DÉS DE FOIE GRAS D'OIE

□ Ingrédients (pour 4 p.) - 1 kg de petits pois, 200 g de foie gras d'oie, 100 g de blancs de poireaux, 2 l de fond blanc de volaille, 100 g de magret d'oie fumé, 150 g de crème liquide, 30 g de beurre, sel, poivre, pousses de petits pois.

□ Préparation (crème de petits pois) - Laver les poireaux puis les émincer finement. Laisser suer avec le beurre. Assaisonner de sel puis mouiller avec le fond blanc. Porter à ébullition et laisser cuire env. 25 minutes à feu doux. Mettre ensuite avec la crème dans un blender, passer au chinois (ou à la passette) et rectifier l'assaisonnement. (Pour l'oie) - Tailler le foie gras en dés de 1,5 cm de côté env., les faire rôtir à la poêle puis réserver. Couper le magret d'oie fumé en petites lanières.

□ Dressage - Verser la crème de petits pois tiède dans une assiette creuse, y déposer joliment les dés de foie gras et les lanières de magret d'oie fumé. Terminer avec les pousses de petits pois.

RELECTURE Une photo de Marc Rollmann

Évanescence

L'abondance d'actualité nous ayant logiquement privé de « Relecture » ces dernières semaines, c'est par l'examen d'une photographie sophistiquée que cette rubrique reprend aujourd'hui ses droits.

NOUS SOMMES À BÂLE, en Suisse, où Marc Rollmann fut chargé d'assurer la couverture du Salon mondial de l'horlogerie et de la bijouterie, baptisé en toute simplicité Basel World.

D'abord, quelques montres de prix

Marc a longtemps travaillé à notre rédaction de Mulhouse et connaît Bâle comme sa poche. C'est tout frétilant d'envie de revoir ces terres du sud qu'il est monté dans le train un mercredi matin. Après accréditation obligatoire et accolades fraternelles à ses anciens collègues, il a démarré sa déambulation dans les allées de la Messe. Rollmann a d'abord cadré quelques-unes de ces montres de prix que certains s'obligent à posséder avant la cinquantaine par peur d'exclusion sociale, puis s'est dirigé vers les stands de bijoux. En esthète, il a repéré une des jeunes femmes embau-

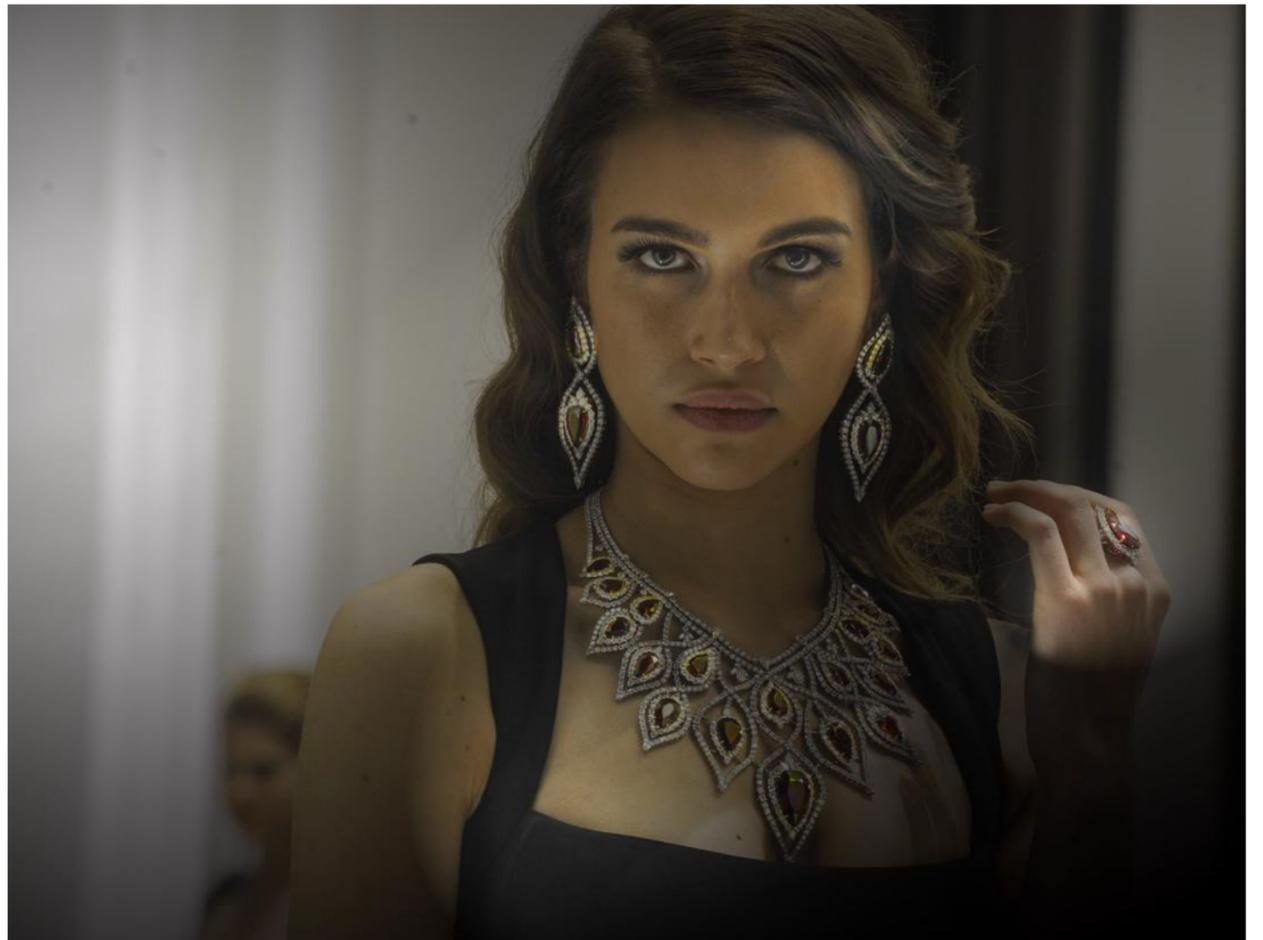
chées par les joailliers et dont la fraîcheur doit rehausser colliers, bagues et autres créations de valeur insolente.

Les yeux d'eau de la belle illuminent les lourds ferrets

Immédiatement, son image se dessine. La lumière tamisée effleure la bague présentée d'une main nonchalante, le sautoir serti de rubis flamboie délicatement et les yeux d'eau de la belle illuminent les lourds ferrets qui complètent la parure. Le téléobjectif au diaphragme grand ouvert pour utiliser la lumière ambiante permet de détacher le modèle du fond et offre une image très épurée qui raconte parfaitement le moment tout en y ajoutant une touche d'élégance froide.

Ravi de cette réussite, Rollmann décide de tenter un gros plan. Un costaud, engoncé dans un costume de bonne coupe, le prie alors amicalement mais fermement de rester à distance respectable du chef-d'œuvre. Les images sont parfois des bulles de savon, évanescences à vouloir s'en approcher. Marc en est bien conscient. Il a terminé sa visite et reprit un train. ■

C.L.-S.



La lumière tamisée effleure la bague... PHOTO DNA - MARC ROLLMANN