



1. Quand on voit apparaître les canaux et les maisons à colombages, on sait que l'on arrive dans la Petite France. 2. Incontournable, la cathédrale abrite l'horloge astronomique, un chef-d'œuvre de la Renaissance.

STRASBOURG



La carte postale a changé. À côté de la Petite France et de la très célèbre cathédrale s'est érigée une ville moderne où l'assiette est toujours aussi gourmande.

Texte Gilles Pudlowski. Photos Maurice Rougemont.

2

À GRANDE VITESSE



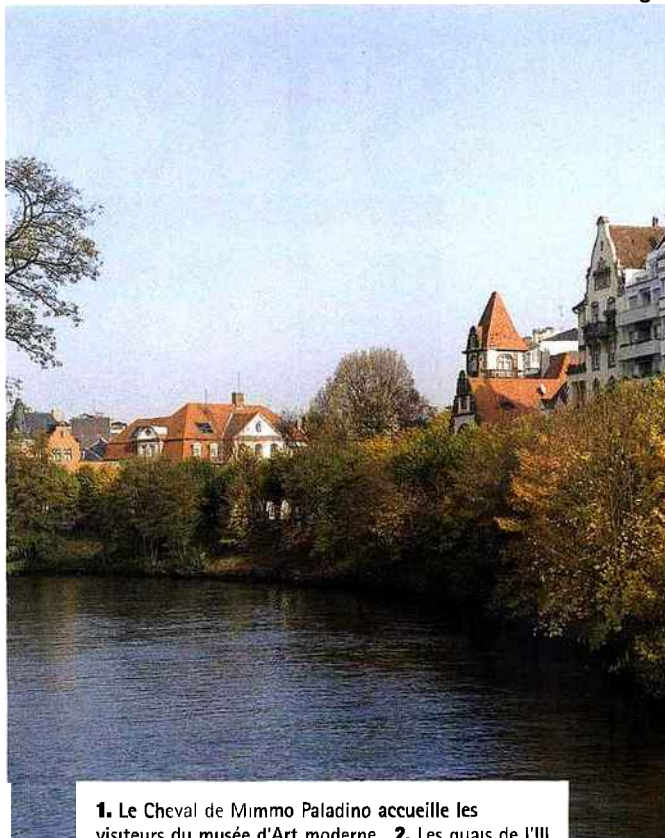
C'est la même ville et c'est une autre ville, au cœur de l'Europe et au carrefour des frontières. La *Wunderschone Stadt* des Allemands est désormais la belle alsacienne que découvrent les visiteurs en quête d'exotisme sous toutes ses formes. 2 h 20 seulement : c'est le trajet record qui relie la gare de l'Est parisienne à la bulle de verre toute neuve, posée sur la gare wilhemnienne de Strasbourg.

Les touristes découvrent en un clin d'œil la cathédrale de grès rose à la flèche unique, le florilège de musées séducteurs et les *winstubs* qui sont à Strasbourg ce que les bouchons sont à Lyon et les estaminets à Lille.

Il y a le Strasbourg d'automne, lorsque les platanes ploient leurs feuilles vers l'eau des canaux et des quais. Il y a la cité d'hiver, avec la brume tenace, la pluie fine, le ciel clair et la neige si poétique qui contribue à la féerie du marché de Noël. Il y a la ville des ors brûlants de l'été où l'on cherche la fraîcheur sous les ombrages ou celle du printemps qui renaît, lorsque la ville dresse ses terrasses.

De la palette et du pain d'épice

La gourmandise, ici, reflète les saisons et les appétits les plus divers. Côté sucré, d'abord, avec ses échoppes aux vitrines alléchantes, garnies de kougelhopf, de streussel, de tartes aux fruits, de chocolats fantaisie, de pains d'épice ou de gâteaux à la crème et qui font tous de Strasbourg une petite Vienne. Mais le salé rivalise sans difficulté avec les charcuteries délicates, le lard fumé, le foie gras, les saucisses de foie ou de bière, la palette fumée que l'on déguste avec ou sans choucroute. Émile Jung, le chef du Crocodile, fête chaque année un événement à l'occasion d'un menu célébration : après le lancement du TGV, l'an passé, l'Europe est à l'honneur. « Notre ville, dit-il,



1. Le Cheval de Mimmo Paladino accueille les visiteurs du musée d'Art moderne. 2. Les quais de l'Ill ont été aménagés pour les promeneurs. 3. La gare revêt désormais un manteau de verre. 4. Dans une splendide bâtisse, la pâtisserie Christian accueille les becs sucrés. 5. La choucroute, une tradition ici. 6. À La Vignette, Danie propose des vins de la région.





Il y a le Strasbourg d'hiver, avec son marché de Noël féerique.

Il y a le Strasbourg d'été, avec ses terrasses prises d'assaut.



JARRET BRAISÉ À L'AMER BIÈRE

Le goût du terroir

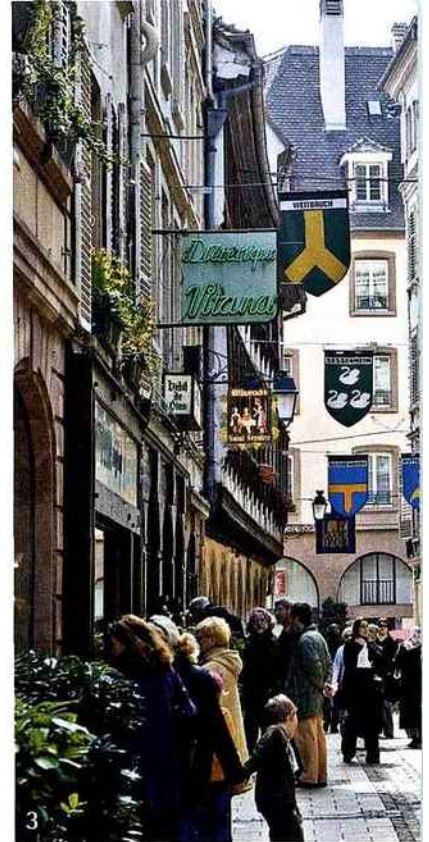
Preparation : 15 mn Cuisson : 2 h 30 Pour 4 personnes

- 4 jambonneaux salés ■ 1/2 l bière blonde (d'Alsace de préférence) ■ 5 cl d'amer bière ou de picon bière ■ 5 cl sirop de citron ■ 1/2 l de bouillon de bœuf ■ 900 g de pommes de terre de type Monalisa ■ 50 g de beurre ■ Sel, poivre
- Blanchissez les jambonneaux dans un faitout.
- Faites-les ensuite revenir avec 25 g de beurre. Quand ils sont bien colorés, deglacez avec la bière, faites réduire de moitié.
- Posez la sauce et la viande dans un plat à four.
- Ajoutez l'amer bière, le sirop de citron et le bouillon de bœuf.
- Enfouissez à 170°C, pendant 2 h 30, en arrosant régulièrement.
- Cuisez les pommes de terre en robe des champs. Epluchez-les, coupez-les en rondelles, puis faites-les revenir au beurre. Rectifiez l'assaisonnement.
- Dressez le jambonneau sur l'assiette et nappez avec la sauce. Servez accompagné des pommes de terre

ACCOMPAGNEZ D'UN PINOT NOIR D'ALSACE.
SERVEZ UN THE ROUGE DE CHINE DIAN HONG (OU YUNNAN).

D'après une recette de Dominique Radmacher chef chez Yvonne





Une vie culturelle bien ancrée, notamment avec le “Food Culture”.
L’occasion d’échanger des idées gourmandes autour d’une bonne table



BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES

Un classique

Préparation : 15 mn. cuisson : 45 mn. Pour 4 pers. :

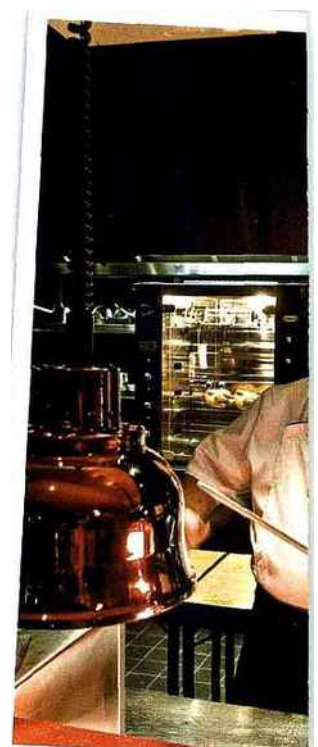
- 4 boudins noirs ■ 2 pommes (type jonagold red)
- 900 g de pommes de terre (type monalisa)
- 50 g beurre ■ 1 oignon ■ 1/2 l de bouillon de bœuf ■ 3 noix de beurre ■ Sel, poivre

- Faites cuire à l’eau les pommes de terre. Epluchez-les, coupez-les en rondelles et faites-les revenir au beurre. Réservez.
- Ébouillantez les boudins 1 mn.
- Épluchez les pommes fruits. Coupez-les en 6, puis faites-les compoter dans une poêle avec du beurre.
- Faites revenir les boudins au beurre, a feu doux, puis réservez-les. Déglacez la poêle avec le bouillon de bœuf, faites réduire.
- Incorporez des noix de beurre pour épaissir la sauce.
- Faites revenir les oignons émincés.
- Dressez les boudins chauds, les pommes de terre sautées et la compote de pomme. Nappez de sauce. Parsemez les oignons.

ACCOMPAGNEZ D’UN MOULIN-A-VENT.

SERVEZ UN THE ROUGE DU SRI LANKA DE HAUTE ALTITUDE.

D’après une recette de Dominique Radmacher, chef chez Yvonne





1. Dans l'ancien quartier des tanneurs et pêcheurs, les ruelles conservent les noms de ces professions. **2.** Authentiques, les winstubs sont les ambassadrices de la gastronomie alsacienne. **3.** Animée, la ville est aussi le carrefour de l'Europe. **4.** Face à la cathédrale, la tradition avec la Maison Kammerzell. **5.** Côté brasserie, l'Aubette revue contemporaine. **6.** L'occasion de déguster un vrai kougelhopf.



a vocation d'accueillir. Pas seulement de montrer la valeur de notre terroir d'Alsace, mais bien de démontrer que nous sommes aussi une capitale européenne. » Et les députés du Parlement européen ne sont pas les derniers à fréquenter sa maison. Tout comme celle d'Éric Westermann, au Bueheriesel, au cœur du parc de l'Orangerie.

Le bonheur, c'est ici !

La ville, est-ce un hasard, a accueilli, un an après le lancement du TGV, le premier festival gourmand « Food Culture ». Le but ? « Rassembler, faire se rencontrer, produire des réflexions utiles et gourmandes, développer des échanges », note Jean-Louis de Valmigère, initiateur de la manifestation et patron de la winstub Yvonne, et qui a également racheté le vieux et beau Strissel. Passionné de littérature, Jean-Louis reçoit, à l'enseigne d'Yvonne, l'élite de la culture française ou allemande venue imaginer de nouveaux points de rencontre. On goûte là, dans un cadre patiné par le temps, les mets au gré du marché (chèvre et poivron en verrine, foie gras chaud au pain d'épice), autant que les classiques de toujours (choucroute ou tête de veau). Dans son dernier ouvrage, *Vous avez dit métèque?*, le dandy voyageur Gabriel Matzneff évoque « le bonheur à Strasbourg », celui des débats littéraires de la librairie Kléber de François Wolferrmann, l'homme qui attire le plus d'écrivains et d'éditeurs en ville.

Tout, à Strasbourg, est prétexte à deviser, boire, manger. Tomi Ungerer, grand peintre et illustrateur provocateur, quasi inconnu en France, mais star en Allemagne, aux États-Unis et au Canada, possède désormais son musée dans le quartier dit Impérial, dans une superbe demeure 1900 revue design. Diverses expositions rappellent son rôle d'illustrateur de génie, entre le délire enfantin et la transe





érotique. Mais Tomi est aussi un bon mangeur qui ne dédaigne pas, comme son collègue archéologue et farceur, Raymond-Emile Waydelich, de partager des agapes pantagruéliques autour des belles tables de la ville.

1. Toujours précurseur, Strasbourg fut l'une des premières villes à opter pour le tramway. 2. Le Saint-Sépulcre, une winstub à l'allure moderne, tenue par Elsa Bidault-Mull.

Des trésors d'architecture

Ces temps-ci, avec son musée d'Art moderne et contemporain, Strasbourg se pique de modernité et fête son dadaïste chéri Jean-Hans Arp, sous le slogan de « Art is Arp ». Ce natif de Strasbourg vécut beaucoup en Suisse, participa au surréalisme, au Blaue Reiter allemand comme au constructivisme, et fut tout à la fois dessinateur, sculpteur, poète et peintre, dépassant les formes, niant les cadres rigides, réinventant les signes.

C'est l'occasion de redécouvrir, à travers une exposition féconde, le bâtiment extraordinaire en verre et béton signé Adrien Fainsilber. Celui-ci laisse toute sa place à la lumière extérieure, livrant, grâce à des vues panoramiques étonnantes, les divers symboles architecturaux de la ville : des Pont Couverts du XVIII^e siècle au barrage Vauban de 1690, en passant par la cathédrale de grès rose et le curieux bâtiment moderne du Conseil général, signé Claude Vasconi.

Moderne, ancien, gourmand, Strasbourg se vit à travers ses rues colorées. Les vastes immeubles stylisés flirtant avec l'Art nouveau contrastent avec les belles maisons à colombages du cœur moyenâgeux situé entre la cathédrale et la Petite France. La diversité de Strasbourg, de ses quartiers explique son charme si prenant. Et il faut plusieurs séjours pour en épuiser les mystères... ❖



FICHE
PAGE 123
**MAGRET
DE CANARD
AUX ÉPICES**

Carnet *de* route

Y aller

■ **Par le train.** Le TGV-Est rallie Paris à Strasbourg, en 2 h 20. www.sncf.com ■ **Par l'avion.** Air France (tél. : 0.820.820.820) assure une desserte quotidienne au départ de Paris de certaines villes de province (Nice, Toulouse...).

Se renseigner.

ADT 67, 9, rue du Dôme, 67000 Strasbourg.
Tél. : 03.88.15.45.80. www.tourisme67.com

LES HÔTELS

Régent Petite France

5, rue des Moulins. Tél. : 03.88.76.43.43.
Halte de prestige dans un ancien bâtiment des glaciers de la Petite France. Superbes chambres design, vue sur les canaux. 56 ch. à partir de 235 €.

Sofitel

Place Saint-Pierre-le-Jeune. Tél. : 03.88.32.99.30.
Sur une place centrale que domine une église de grès, cet hôtel de 1964 (c'était le premier Sofitel!) a été rénové en beauté. Brasserie design : le Goh. 100 ch. à partir de 190 €.

Grand Hôtel

12, pl. de la Gare. Tél. : 03.88.52.84.84.
Face à la gare, un monument des années 60 rénové, avec son ascenseur transparent. 83 ch. à partir de 90 €.

Monopole-Métropole

16, rue Kuhn. Tél. : 03.88.14.39.14.
Près de la gare, un classique avec certaines chambres décorées par des artistes. 90 ch. à partir de 85 €.

Chut

4, rue Bain-aux-Plantes. Tél. 03.88.32.05.06.
Au cœur de la Petite France, une demeure ancienne, revue de façon très contemporaine. Table de charme. 8 ch. à partir de 110 €.

Dragon

2, rue de l'Écarlate. Tél. : 03.88.35.79.80.
Une demeure près des quais, rénovée dans des camaïeux de gris. 30 ch. à partir de 69 €.

Gutenberg

31, rue des Semuriers. Tél. : 03.88.32.17.15.
Maison de 1745 restaurée, excellent rapport qualité-prix, proche de la cathédrale. 45 ch. à partir de 65 €.

LES TABLES

Le Crocodile

10, rue de l'Outre. Tél. : 03.88.32.13.02.
Émile Jung, fameux autant pour ses grands plats classiques que pour ses menus TGV ou Europe, a fait de sa maison une institution. Service magistral. Menus : 56 € (déjeuner), 85 €, 113 €.

Le Buerehiesel

4, parc de l'Orangerie. Tél. : 03.88.61.62.24.
Dans un beau parc de la ville, près du Parlement

européen, Eric Westermann a revisité l'ex-trois étoiles de son père. Menus : 35 € (déjeuner), 65 €, 108 €.

Umami

8, rue des Dentelles. Tél. 03.88.32.80.53.
Ce couloir/lounge minimaliste est la table à la mode de la Petite France. René Fieger, fou d'Asie, joue la fusion avec talent. Menus : 18 € (déjeuner), 50 €, 70 € (vins compris).

La Rivière

3, rue des Dentelles. Tél. : 03.88.22.09.25.
Valentina Meier (dont le père tient le R dans la Grand-rue) joue le « tapas version asiatique » avec ferveur. Assortiments de 6 savories : 21 €.

L'Aubette

31, pl. Kléber. Tél. : 03.88.13.71.30.
La restauration d'un monument des années 20 en brasserie design. Cuisine soignée de Thomas Seiler. Menu : 15 € (déjeuner). Carte : 45 €.

La Vignette

29, rue Mélanie.
Tél. : 03.88.31.38.10.
Danie Douadic reçoit le tout Strasbourg dans sa guinguette de charme. Carte : 35 €.

Mooze

1, rue Demi-Lune. Tél. : 03.88.22.68.46.
« Lo Sushi » version Strasbourg...
Menus : 10 € (déjeuner), 33 €. Carte : 25-35 €.

La Cambuse

1, rue des Dentelles. Tél. : 03.88.22.10.22.
Dans un cadre façon bateau de la Petite France, belle table marine sous la houlette de Babeth Lefèvre. Carte : 50 €.

Le Gavroche

4, rue Klein. Tél. 03.88.36.82.89.
Benoît Fuchs, qui a appris chez les grands, travaille chez lui en « one man chaud ». Menus : 35, 55 €. Carte : 60 €.

La Casserole

24, rue des Juifs. Tél. : 03.88.36.49.68.
Marylin et Éric Girardin ont créé un événement de charme, près de la cathédrale. Menus : 26 € (déjeuner), 31 €, 47 €, 55 €.

Maison Kammerzell

16, pl. de la Cathédrale. Tél. : 03.88.32.42.14.
Ce chef-d'œuvre Renaissance, situé pile face à la cathédrale abrite une cuisine de tradition. Menus : 29,50 €, 37 €, 45 €.

Maison des Tanneurs

42, rue du Bain-aux-Plantes.
Tél. : 03.88.32.79.70.
Le décor du XVI^e siècle et la vue sur l'ill valent l'étape. Carte : 50 €.

Leonardo

14, rue des Pompiers, Schiltigheim.
Tél. : 03.88.18.96.19.
Serge Burckel, grand voyageur, revêt l'Italie avec faconde. Menus : 23,90 € (déjeuner), 38,90 €.

ZOOM

Quelques winstubs, où se cache l'âme de Strasbourg. Comptez 30 €.

- **Chez Yvonne**, 10, rue du Sanglier. Tél. : 03.88.32.84.15.
Jean-Louis de Valmigère veille sur le cadre patiné et la cuisine sérieuse de cette star du genre.
- **D' Choucrouterie**, 20, rue Saint-Louis. Tél. : 03.88.36.52.87.
Cette winstub-café-théâtre est le domaine du chansonnier Roger Siffer.
- **Le Clou**, 3, rue du Chaudron. Tél. : 03.88.32.11.67.
Marie Sengel accueille tous ses clients avec le même enthousiasme.
- **Le Saint-Sépulcre**, 15, rue des Orfèvres. Tél. : 03.88.75.18.45.
Revu design sous la houlette d'Elsa Bidault-Mull.
- **Le Pont Corbeau**, 2, quai Saint-Nicolas. Tél. : 03.88.35.60.68.
À côté du musée Alsacien, se rassemble le Strasbourg qui mange, discute et boit.
- **Strissel**, 5, place de la Grande-Boucherie. Tél. : 03.88.32.14.73.
Une winstub-musée, avec vitraux colorés, salle des pressoirs, tonneaux sculptés.
- **Le Tire-Bouchon**, 5, rue des Tailleurs-de-Pierre. Tél. : 03.88.32.47.86.
Son salon façon tonneau, a été récemment agrandi.
- **Fink'stubel**, 26, rue Finkwiller. Tél. : 03.88.25.07.57.
Nouvelle vie pour une winstub proche du quartier étudiant.

