



Le jambonneau rôti au munster

façon « Tire-Bouchon »

Les Ingrédients pour 4 personnes

- 4 jarrets arrières de porc
- 1/2 l de pinot noir
- Carotte, oignon, laurier, épices
- 800 g de munster fermier
- Salade verte et pommes de terre sautées

La recette :

La veille de votre repas, braiser les jambonneaux en les faisant d'abord sauter dans de la graisse bien chaude.

Rajouter ensuite les légumes, les épices et le vin puis laisser mijoter à feu très doux ou au four (120° C) pendant un minimum de 6 à 10 heures. . .

Le jour du repas réchauffer doucement les jambonneaux puis posez-les chacun sur environ 200 g de munster. Passer le tout au grill environ 10 mn.

Préparer une salade verte et des pommes de terre sautées qui accompagneront votre plat et raviront vos invités.

A coeur gourmand rien d'impossible !

Il y a des Winstubs dont on sort en se mordant les doigts et d'autres dont on sort en se les léchant. Pas de doute, le Tire-bouchon fait clairement partie de la seconde catégorie. A sa tête, Cédric Moulot, un homme que l'on dit occupé, à moins que ce que certains perçoivent comme de l'hyper-occupation ne soit finalement la quintessence d'un homme de caractère naturellement passionné.

Ce caractère, la vie l'a aidé à le façonner. Arrivé en Alsace de sa Lorraine natale en 1993, il n'a d'autre choix que de prendre son destin en main. Elève de l'Ecole Hôtelière fraîchement débarqué avec « deux jeans, deux chemises et deux costumes », il lui faut alors financer ses études et entrer dans le métier. Le voici donc à faire ses premières armes au restaurant « Au Bord du Rhin », à Gertsheim, avant d'accompagner ensuite Doris Montornes dans l'aventure « Robe des Champs », puis Lionel Wurms au Restaurant de la Bourse. Mais, très vite, il comprend qu'il lui faut « son » enseigne pour pouvoir enfin s'épanouir ! Ce sera le Tire-bouchon.

Rencontres, passions, fidélité

Accompagné de Gérard, son fidèle complice, il fait évoluer l'endroit jusqu'à l'agrandir en faisant l'acquisition du « Bon Vivant ». Aux fresques d'André Bricka et aux marqueteries de Spindler, il rajoute une salle décorée d'un tableau rare de Léo Schnug, puis deux salons dédiés l'un à l'artiste Dorette Muller et l'autre au peintre et graveur Claude Weisbuch. Lithographies originales, aquarelles et dessins en font deux endroits rares, fruits là encore, de rencontres, de passions et de fidélité.

Aux artistes qui embellissent les lieux répond chez lui, en écho, un profond respect de ce côté sacré des moments que l'on passe à table. A sa façon, il revisite et s'accapare la cuisine alsacienne. Respect du produit, respect de la qualité constituent ainsi pour lui la plus sûre façon d'offrir aux clients des moments de plaisir gourmands. Il n'a d'ailleurs pas son pareil pour les inviter à parcourir et savourer les délices d'une carte savamment imaginative et en perpétuelle évolution.

6000 bouteilles réunies dans une cave exceptionnelle

L'amour des belles recettes s'adjoint chez l'homme, une passion sincère des terroirs et de ceux qui le façonnent. Ainsi, s'il mentionne une fidélité aux vins de René Muré à Rouffach, il évoque aussi sa cave aux 6000 bouteilles. Une cave qu'il a faite lui-même en partant à l'achat de primeurs et de coups de cœur et en rencontrant chacun des vignerons jusque dans leurs propres vignes en Alsace, en Bourgogne ou ailleurs.

Comment ne pas l'imaginer là, partageant avec eux des valeurs terriennes qu'ils ont en commun, mais aussi cet amour passionnel des bonnes choses qui fait du Tire-Bouchon la plus accueillante des winstubs mais aussi celle qui sait nous réserver les plus belles surprises ?



Le Tire-Bouchon

5 rue des Tailleurs-de-Pierre - 67000 Strasbourg
Téléphone : 03 88 22 16 32
www.letirebouchon.fr