

Ce bon vivant



Cédric Moulot et Jacques Becker : on ne fait pas de cinéma au Tire-bouchon. (Photo DNA-Jean-Christophe Dorn)

Sur la carte des mets, en dessous d'un dessin de l'artiste lorrain Claude Weisbuch, il est indiqué « Le Tire-bouchon, la plus accueillante winstub de Strasbourg. » Poussons la porte et vérifions.

Comme tous les « vrais » Strasbourgeois, pour nous, l'entrée du Tire-bouchon, se situe dans l'étroite ruelle des Tailleurs-de-Pierre. Au contraire des visiteurs de passage : ils y entrent désormais par la touristique rue du Maroquin où le Tire-bouchon étale lui aussi sa terrasse. « Mais la clientèle de tourisme, intervient immédiatement Cédric Moulot, ne représente que 20 % du chiffre d'affaires. »

Les « vrais » Strasbourgeois redécouvrent une winstub parmi les plus réputées de la ville, rachetée par Cédric Moulot en 2003. Il avait 23 ans. Depuis, dans une de ces maisons Renaissance à oriel typiques aux fenêtres en verre cathédrale, le jeune patron venu de Moselle n'a cessé de faire évoluer son enseigne. « De 47 places au départ, nous sommes passés à 160 couverts sans compter la terrasse. Nous avons commencé à 5 nous sommes 28 aujourd'hui. »

Dans le faîte de la maison, il a ouvert des salles en l'honneur de deux artistes : Claude Weisbuch et Dorette Muller dont il collectionne les oeuvres. Il a racheté à Isabelle Walter, soeur de Serge Hartmann, notre confrère du service culturel, le Bon Vivant. Pour la petite histoire, une ardoise rappelle toujours l'ancien établissement mais c'est bien la cuisine du Tire-bouchon qui est proposée dans l'estaminet grand de sept salles.

L'un des derniers gros investissements est la cuisine. « Ce matériel et les nouvelles cuissons qu'il offre nous permettent de jouer la régularité. » Encore fallait-il toucher le grisbi et trouver le bon chef !

Bientôt « Maître restaurateur » ?

Comme sorti d'un bon film, Jacques **Becker** est arrivé. Discret, renfermé, un peu gueulard parfois. Après l'école hôtelière d'Illkirch, notre chef a burlingué dans de

grandes adresses avant d'ouvrir, avec son épouse, Le Péché Gourmand à Strasbourg. Aujourd'hui, il dirige une brigade de 14 cuisiniers.

Il a la haute main sur la carte des mets. Vous proposera les menus Dorette Muller à 23 € ou Claude Weisbuch à 28 €. En bonne winstub, le Tire-bouchon décline les plats qui font la réputation de notre terroir. Du presskopf crudités (4,40 ou 7,90 €), au filet de sandre sur choucroute aux rognons de veau, moutarde à l'ancienne. Ne parlons pas des foies gras (8 à 16 €), des jambonneaux (12,75 à 15,50 €), des choucroutes (royale pour deux à 35 €), du baeckeoffe (17 €). Relevons quelques particularités comme l'os à moelle (6,50 €), le baeckeoffe de poissons (18,50 €), la tartine de joue de boeuf (14,50 €).

A découvrir aussi l'ardoise qui varie tous les deux ou trois jours en fonction de l'arrivée des produits. En pole position cette semaine, la tarte fine de tomates, fenouil, Saint-Jacques, gambas et empereur. Le Tire-bouchon n'est plus seulement un établissement du soir. « Les gens du quartier viennent découvrir à midi nos menus du jour » remarque Cédric. En formule express (plat-café), en formule 1 (entrée/ plat ou plat/ dessert ou formule 2 (entrée/ plat/dessert) de 9,50 € à 13,50 € avec trois entrées, trois plats et trois desserts au choix. « La fin des travaux et l'arrivée du nouveau chef, estime Cédric Moulot, nous ont hissés à un bon niveau. » Qui permettra sans doute à l'enseigne d'enlever le titre de « Maître restaurateur » qu'elle ambitionne.

On peut donc pousser la porte de la rue des Tailleurs-de-Pierre en toute confiance. D'autant que l'accueil est au diapason de la cuisine et du décor.

Bernard Delattre

Le Tire-bouchon, 5, rue des Tailleurs-de-Pierre 67000 Strasbourg; Tél: 03 88 22 16.
www.letirebouchon.fr - Ouvert toute l'année 7 jours du 7 (cuisine chaude jusqu'à minuit).

La recette

ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE SUR PILOTIS D'OS A MOELLE

Pour 5/6 personnes

Matériel : 1 plat à gratin allant au four

Ingrédients : 1 épaule d'agneau désossée ficelée, 6 os à moelle d'une épaisseur de 3/4 cm, 1 kg de pommes de terre épluchées, coupées en rondelles de 3 mm, 250 g de tomates coupées en rondelles, 250 g de courgettes coupées en rondelles, 250 g d'oignons émincés, 8 gousses d'ail, 1 branche de thym, 1 verre à moutarde de vin blanc sec, 1 l de bouillon de poule, huile d'olive, sel, poivre.

Recette : faire suer les oignons dans de l'huile d'olive en leur donnant une légère couleur, les répartir dans le plat allant au four, avec la branche de thym et 4 gousses d'ail émincées.

Disposer verticalement les rondelles de pommes de terre, tomates et courgettes, en alternant.

Ajouter le vin blanc et couvrir à hauteur de bouillon de poule. Préchauffer le four à 150°.

Piquer l'épaule d'agneau avec le restant de gousses d'ail, répartir les os à moelle sur le tian, de manière à pouvoir déposer dessus l'épaule d'agneau, que l'on aura préalablement salée et poivrée.

Placer le plat au four pour une cuisson de 1h30 à 150° en arrosant de temps en temps avec le restant de bouillon de poule pour éviter que la viande ne dessèche et que le tian soit toujours baigné.