

La quintessence de la Wachau

Quels nectars sont bus jusqu'à la dernière goutte? Les vins exprimant jusqu'à l'ultime empreinte laissée par les rayons de soleil sur la peau des raisins, répondent Leo Alzinger et ses collègues vigneron de la Wachau en Autriche.



Leo Alzinger et son père. Photo Thomas Kirschner.

Ce mode de pensée, Leo l'a appris chez son père dont il partage aussi le prénom, puis l'a transformé en métier au cours de ses études qui ont duré cinq ans à Klosterneuburg. «C'est ma vocation», commente le jeune vigneron, conscient d'être enraciné dans la tradition familiale, comme les vignes dans leurs parcelles.

La région de la Wachau s'étire sur 33km en suivant le cours du Danube, entre Melk et Krems, avec ses 1400ha de vignobles en terrasses à flanc de moyenne montagne. L'oenophile averti prend le bateau pour contempler cette région, belle à couper le souffle.

«La fraîcheur d'un climat continental et la chaleur de la plaine de Pannonie déterminent notre climat régional. C'est le Danube qui régule tout, en nous apportant notamment des nuits fraîches, en automne, avant les vendanges», explique Leo.

Sa parcelle du Liebenberg, d'où vient son riesling «smaragd», se situe à mi-coteau, à 300 mètres d'altitude. «C'est là que l'ensoleillement est le plus intense et l'aération des vignes la meilleure», continue le jeune vigneron. Le caractère des vins de la Wachau — essentiellement des grüner veltliner et des ries-

ling— diffère selon le type de gneiss dominant dans le sol.

L'association de vigneron Vinea Wachau, à laquelle appartient aussi le «Weingut» Alzinger d'Unterloiben, près de Dürnstein, distingue trois qualités de vins selon leur teneur en alcool: d'abord le «Steinfeder», un vin léger et racé de 11,5 degrés maximum, nommé ainsi d'après l'herbe qui pousse entre les rangs des ceps, ensuite les «Federspiel», vins élégants de 11,5 à 12,5 degrés, tenant leur nom de la fauconnerie. Enfin les meilleurs vins portent le nom de «Smaragd», venant d'un lézard vert émeraude qui peuple les terrasses viticoles de la Wachau.

Ces vins de plus de 12,5 degrés se font attendre, au point que certaines années on les attend vainement. C'est que leurs raisins, cueillis à la main, doivent attendre la pleine maturité physiologique, qualité unique recherchée pour créer des vins de la classe des «smaragd».

«En 2009, les raisins de notre riesling du Liebenberg n'ont été récoltés qu'à la mi-novembre. Évidemment, les feuilles des vignes étaient tombées depuis longtemps déjà. Qu'importe puisque nous ne cherchons pas la concentration en sucre comme pour une vendange tardive, mais le summum de la densité des arômes potentiels dans la peau des raisins», finit Léo dont les vins sont très secs.

La robe jaune clair de son riesling «smaragd» du Liebenberg, vinifié selon les règles strictes du codex de la «Vinea Wachau», exprime des fragrances d'agrumes, de fruits jaunes tel que le pamplemousse avec un zeste de minéralité, tout en délicatesse. Ce raffinement exalte longuement le palais et procure de magnifiques instants de dégustation, beaux comme la contemplation d'une miniature.

Jürgen Thöne
www.alzinger.at



Les bonnes tables de Gilles Pudlowski

Deux délicieux retours

Voilà deux maisons en vogue que l'on retrouve avec plaisir.



Éric Kuhn et Joël Margotton (debout) au Kobus. Photo DNA-Laurent Réa.

Le nom du lieu est ambigu: Kobus, c'est le patronyme de l'Ami Fritz, dans le roman d'Eckmann-Chatrion. Mais qui s'en souvient? Bref, en revenant chez Éric Kuhn qui tint, jadis, l'Amphitryon, rue des Charpentiers, puis l'Ami Fritz, précisément, au cœur de la Petite France, on s'attendrait à une cuisine alsacienne, sinon d'obédience winstüb, au moins marquée par le terroir. Voilà, au contraire, ce qu'à Paris on nommerait un «bistrot gastro», style la Régade, le Baratin, le Comptoir du Relais, l'Ami Jean, Hier & Aujourd'hui ou le Grand Pan.

Bref, j'invite mes collègues parisiens qui arpentent le bitume parigot entre la barrière de Denfert et le pont Mirabeau, à venir prendre le TGV et à découvrir cette maison presque neuve (depuis trois ans) qui illustre le renouvellement alsacien. Éric, grande figure affa-

ble et souriante, accueille avec charme et sourire, tandis qu'aux fourneaux, le sage Joël Margotton cuisine au fil du marché avec bonheur. Il y a le petit menu de midi épatant à 22€ sur ardoise (hier midi cassolette à l'œuf et champignons, saltimbocca de veau et linguini, streussel et mousse chocolat blanc) et le vaste menu carte à 38€ (qui se réduit à 32€ sans dessert ou 29€ sans entrée).

La Seine? La Loire? Ou les bords de l'III?

Bref, avec un fin tartare de veau coupé main, plus son croquant pistache, son mascarpone à l'artichaut, son joli lieu jaune au risotto parfaitement cuit à l'italienne, sa «pressa» ibérique au chorizo et son écrasée de purée de pommes de terre aux olives sans omettre, in fine, une crème brûlée aux quetsches, qui rap-

pelle tout de même qu'on est en Alsace, on se régale sans mal.

Les vins sont choisis avec verve, inscrits au verre sur la grande ardoise murale, proposés sur carte dans tous les terroirs. Il y a, bien sûr, des pinots blancs et noirs, mais le bourgueil de Yannick Amiraault, frais, tannique, séveux, un brin astringent, comme un saumur champigny plus souple (à 32€, ce qui n'est pas forcément bon marché) ferait croire que la rue des Tonneliers jouxte les bords de Seine ou de Loire et non de l'III.

Bruno Cutrupi m'avait bluffé, il y a un an et demi, par son élégance et sa modestie, sa propension à me faire prendre la Bruche pour un affluent du Pô. Ce Strasbourgeois d'origine calabraise, qui tient une table d'apparence banale, la Fontana, dans un bourg industriel

Le merveilleux des gâteaux

Un chef toqué, fou et délicieux, cuisine en prestidigitateur: *Le Temps des muffins*, du Théâtre Magasin, invente la pâtisserie comme une magie blanche. Pour des yeux d'enfants.

La cuisine se lie au théâtre, comme un semblable art du jeu, de la transformation, de la métamorphose, du sensible. Elle se poétise avec un esprit de merveilleux, dans le spectacle qu'en donne le Canadien Joël da Silva, qui confectionne sur le plateau des gâteaux, tout en inventant un monde, des histoires, des images, des jeux, partant de la mystérieuse recette de muffins d'une tante.

Dans une cuisine-castelet, où un poste de radio d'un autre âge égrène les envolées musicales d'un très ancien swing, *Le Temps des muffins* se prépare avec une imagination exquise, dans les parfums vrais d'authentiques ingrédients, mais qui tombent du ciel ou surgissent de nulle part; le chef pond lui-même ses œufs, les bols sonnent comme des cloches, la farine

danse comme de la magie blanche. Les objets de cette féerie toquée s'animent comme une matière vivante, une ribambelle de personnages s'invite au piano, dans les placards s'agitent les souvenirs, surgissent des fantômes gourmands.

Plastron paré de moules, visage enfariné de clown blanc, le chef, mi-poète, mi magicien, mitonne les mots et joue avec la nourriture, le sucré, le salé, le brûlé. Délectables, ses muffins prennent forme et prennent vie, gonflés et dorés embaument et enchantent; on en mangerait, s'il y en avait pour tout le monde; une petite douzaine de ces petits gâteaux se fabrique le temps de cette création culinaire théâtrale, olfactive et sensorielle, qui est pourtant bien autre chose qu'un simple cours de cuisine ludique pour jeune public.

Le Temps des muffins, programmé dans le cadre de la tournée des Régionales montée par l'Agence culturelle d'Alsace, est un théâtre de ma-



Photo Mathieu Dupuis.

riettes et d'objets, manipulés par Jean Cummings. Son auteur et metteur en scène, Joël da Silva, avec sa compagnie, le Théâtre Magasin, créée en 1999, s'est fait un nom à Québec dans les milieux de l'enfance et du théâtre, par des œuvres à la singulière fantaisie. «La cuisine, dit-il, est l'un des premiers théâtres pour les enfants.»

Spectacle jeune public de 4 à 6 ans.

Le 23 mars à 15h, au PréO Oberhausbergen, 03 88 56 90 39; le 25 à 20h au Triangle Huningue, 03 89 89 98 20; le 27 à 15h au Relais culturel Wissembourg, 03 88 94 11 13; le 30 à 15h, à l'Espace Rohan Saverne, 03 88 01 80 40. Le 2 avril à 15h, à l'Espace rhénan, Kembs, 03 89 62 89 10; le 6 à 14h30, à la Passerelle, Rixheim, 03 89 54 21 55; le 8 à 20h30 à l'Espace Grün, Cernay, 03 89 75 74 88; le 13 à 15h, à la salle du Cercle, Bischheim, 03 88 33 36 68; le 15 à 20h30, à l'Espace Athic Obernai, 03 88 95 68 19.



Kobus

7, rue des Tonneliers
67000 Strasbourg
Tél. 03 88 32 59 71
Menus: 17 - 22 € (plat du jour),
29 - 32 - 38 €



La Fontana

34, rue de la Gare
67120 Ernolsheim-sur-Bruche
Tél. 03 88 96 00 96
Menus: 8,50 € (plat du jour)
Carte: 35 €



Table exceptionnelle



Grande table



Très bonne table



Bon rapport qualité-prix



À confirmer



Table décevante

sis entre Strasbourg et Molsheim depuis deux décennies, reçoit avec chic, joue le menu du jour avec générosité, voit se côtoyer des mondes séparés venus des zones industrielles voisines (Dachstein, Duttlenheim).

Patrons, ouvriers, gourmets étonnés, chalands de hasard voisinent joyeusement et goûtent, comme moi, ce midi, les antipasti, avec les petits artichauts sauvages, les beignets de pâte à pizza blanche, la friture de calamars, les tomates séchées, la charcuterie de montagne, le fin carpaccio.

Il y a aussi la simplicité royale des spaghetti avec huile d'olive, ail et poivrons ou les cannelloni aux boulettes de veau à la calabraise qui figureraient au menu de ce jour, et qui fait un plat de ménage délicieux et festif. Puis le généreux saltimbocca alla romana, avec jambon de Parme, tendre veau roulé, sauge, sur son lit de mozzarella de bufflone: presque trop riche! Enfin l'assiette des desserts variés (nougat glacé, saucisson au chocolat piémontais, mini millefeuille, crème de café, limoncello), qui vous fait retomber en enfance. J'ajoute que le montepulciano des Abruzzes du domaine San Clemente fait une grande bouteille parfumée, riche, séveuse, et que le moment du café servi ristretto est un instant de grâce comme entre Modène, Florence et Sienne.

Bref, avec un joli service féminin plein d'enthousiasme, voilà un condensé d'Italie heureuse au cœur de l'Alsace champêtre. Comme un air de grandes vacances pour vous aider à imaginer les beaux jours.



NOUVELLE DÉCORATION

Hôtel Restaurant

40 rue principale

à Obersteinbach

Tél 03 88 09 55 01

fax 03 88 09 50 52

Fermé mardi et mercredi

➤ Nature, Charme et Saveurs ➤

Offres gourmandes

• Menu découverte 38 € :
amuse bouche, entrée,
plat et dessert,
1/2 bouteille d'eau et café

• Menu du terroir 24 € :
entrée, plat, dessert
• Cours de cuisine-dégustation
tous les jeudis

Programme complet sur www.restaurant-anthon.fr

AU JARDIN DES REMPARTS!

Eric et sa brigade ont imaginé pour vous leur nouvelle carte inventive aux saveurs printanières

Menu à partir de 49 €



3, rue de Gail

67210 OBERNAI

Tél. 03 88 95 07 00

Fax 03 88 95 19 21

L'ART NOBLE DE L'HOSPITALITÉ