

Le « festin de Babette » renaît en Alsace

édition abonné

LE MONDE | 08.02.2014 à 08h44 • Mis à jour le 08.02.2014 à 18h08 | Par Emmanuel Tresmontant

Abonnez-vous

à partir de 1 € Réagir Classer

Partager facebook twitter
google + linkedin pinterest



Dieu vomit les tièdes, les adeptes du festin aussi. Pour [célébrer](#) ses conquêtes, Alexandre le Grand offrait à [ses](#) soldats de gigantesques banquets précédés d'offrandes faites aux divinités. Dans les Evangiles, le père sacrifie le veau gras pour [fêter](#) le retour du fils prodigue...

Le Monde.fr a le plaisir de vous [offrir](#) la lecture de cet article habituellement réservé aux abonnés du Monde.fr. Profitez de tous les articles réservés du Monde.fr en [vous abonnant à partir de 1€ / mois](#) | [Découvrez l'édition abonnés](#)

A la croisée du sacré et du profane, le festin réconcilie les hommes et agit sur eux, comme si le repas pris en commun avait le pouvoir de révéler à ceux qui y participent une bonté secrète nichée au fond de leur cœur.

Dans son conte *Le Dîner de Babette*, l'écrivaine danoise Karen Blixen (1885-1962) souligne ainsi la dimension spirituelle de la cuisine : « Cette femme était en train de [transformer](#) un [dîner](#) en une sorte d'affaire d'amour, de la catégorie noble et romanesque, qui ne fait pas de distinction entre l'appétit physique et l'appétit spirituel. »

Ce festin de légende, immortalisé au [cinéma](#) par Gabriel Axel avec Stéphane Audran en 1987, une grande chef méconnue s'est avisée de lui [redonner](#) vie dans le pays de Hanau, fief protestant de l'[Alsace](#) du Nord.

L'AUBERGE EST L'UNE DES PLUS VIEILLES DE FRANCE

A 45 ans, Anne Ernwein incarne la septième génération d'une [famille](#) de cuisiniers alsaciens dont l'auberge [A l'agneau](#), fondée en 1769, dans le village de Pfaffenhoffen, est l'une des plus vieilles de [France](#). Anne fut élevée dans la cuisine paternelle où elle apprit très tôt l'art de [brider](#) un poulet et de [pétrir](#) un kouglof.

Seule devant ses fourneaux étincelants de propreté, elle revendique, aujourd'hui, une manière de [cuisiner](#) spécifiquement féminine : « Les femmes sont plus soigneuses que les hommes, plus calmes, plus rangées, elles savent aussi [mettre](#) de la douceur dans leurs plats. »

Pour la chef alsacienne, il y a dans tout festin un grain de folie, une démesure, une irrationalité qui vont de pair avec un ordonnancement très strict de la table et du repas. « J'aime le personnage de Babette pour cette raison : elle donne tout et, en même temps, ses invités sont en sa possession. »

Jusqu'au début des années 1980, la famille Ernwein était réputée en Alsace pour sa soupe à la tortue. Aujourd'hui, l'animal est protégé. « Son goût était assez proche de celui de la queue de bœuf, assure Anne. A défaut de tortue, je me suis inspirée d'[Escoffier](#) et j'ai réalisé une soupe à base de langue de veau, de champignons infusés et d'un bon jus d'herbes fraîches, le tout relevé de poivre concassé et d'oignon brûlé. » Servi dans une tasse ancienne

ornée d'une tortue, ce consommé subtil prépare le palais et se déguste sans vin.

LA CAILLE EN SARCOPHAGE

Les blinis Demidoff, ainsi dénommés par Karen Blixen dans son conte, ont fait leur apparition en France au Second Empire, quand le service à la russe était à la **mode** au palais des Tuileries. Ceux qu'Anne Ernwein a fabriqués fascinent par leur tendreté et leur moelleux. Tièdes, ils sont nappés de caviar, de crème double fouettée à la main, d'échalote ciselée, de mousse de citron et de ciboulette. On peut alors **réclamer** une flûte de veuve-clicquot, mais on conseillera plutôt de **découvrir** l'un des plus grands rieslings d'Alsace : le grand cru Hengst de la **maison Josmeyer**, dense, profond et acéré.



Table avec les plats du Festin de Babette : potage, caviar sur blinis, caille en sarcophage à la truffe, Clos Vougeot.

Crédits : Pascal Bastien pour Le Monde facebook twitter google + linkedin pinterest



Caille en sarcophage à la truffe : restaurant l'Agneau à Pfaffenhoffen, 21 janvier 2014.

Crédits : Pascal Bastien pour Le Monde facebook twitter google + linkedin pinterest



Cuisson des cailles : Anne Ernwein, chef du restaurant l'Agneau à Pfaffenhoffen, 21 janvier 2014.

Crédits : Pascal Bastien pour Le Monde facebook twitter google + linkedin pinterest



Préparation de la tête de veau pour le potage : Anne Ernwein, chef du restaurant l'Agneau à Pfaffenhoffen, 21 janvier 2014.

Crédits : Pascal Bastien pour Le Monde facebook twitter google + linkedin pinterest



Découpe d'une truffe : Anne Ernwein, chef du restaurant l'Agneau à Pfaffenhoffen, 21 janvier 2014.

Crédits : Pascal Bastien pour Le Monde facebook twitter google + linkedin pinterest

Lire le diaporama [Accédez au portfolio](#)

Totalement introuvable aujourd'hui, la caille en sarcophage est un plat qui a fait couler beaucoup d'encre lors de la sortie du film de Gabriel Axel, *Le Festin de Babette*... S'agit-il d'un plat historique ou d'une invention de la romancière ? On n'en trouve nulle trace chez Escoffier. Peu importe. Que ce plat existe par la seule puissance de la littérature et du cinéma suffit à lui donner une légitimité. Anne Ernwein, du reste, en propose une interprétation magistrale.

Ses cailles d'Alsace, bien dodues, elle les a plumées et désossées elle-même avant de les farcir avec du suprême de volaille haché, de la crème, du foie gras et de la truffe fraîche, le tout rôti dix minutes et servi dans une croûte en pâte feuilletée maison. En accompagnement, quelques petits navets glacés et des champignons de Paris « tournés » – le chapeau entaillé légèrement et verticalement, puis étoilé en son sommet.

UN CHEF-D'ŒUVRE QUI MÉRITE À LUI SEUL LE VOYAGE

Mais c'est dans la confection de la sauce, éminemment classique, que la cuisinière révèle tout son métier, les carcasses de cailles ayant été sautées dans une mirepoix de légumes – légumes coupés en morceaux réguliers – avant d'être flambées, déglacées au cognac, enrichies de vin rouge, réduites et mouillées au fond de volaille... Une merveille qui se mariera bien avec un grand bourgogne, par exemple un gevey-chambertin de chez Trapet.

Il est rare qu'un dessert soit à la hauteur du repas qui l'a précédé. Chez Anne Ernwein, c'est le contraire : son savarin Lucullus, selon Escoffier, est un chef-d'œuvre qui mérite à lui seul le voyage. Servi pour toute la table, ce gâteau inexplicablement oublié est à la fois léger, parfumé et gourmand. Après l'avoir confectionné dans un vieux moule, la chef l'a imbibé d'un succulent sirop maison « punché » au vieux rhum, dans lequel elle a fait macérer une gousse de vanille et des zestes d'orange et de citron.

Plus ferme, moins sucré et moins spongieux qu'un baba au rhum, ce savarin est également garni, en son [centre](#), d'un délicieux soufflé aux fruits rouges... Juste avant le service, on entend, à travers la porte de la cuisine, le bruit du fouet avec lequel Anne est en train de [monter](#) en chantilly une belle crème fraîche crue d'Alsace. Il ne reste plus qu'à [orner](#) le gâteau de griottes et de kumquats fraîchement confits : exceptionnel.

A l'agneau, 3, rue de Saverne, Pfaffenhoffen (Bas-Rhin). Tél. : 03-88-07-72-38.

Le festin de Babette est servi sur réservation uniquement. Prix en fonction des produits et du nombre de plats. Cailles au nid de 25 € à 30 € ; savarin 15 € ; grand cru Hengst de chez Josmeyer 69 €... Chambre double à [partir](#) de 69 €. Hotel-restaurant-delagneau.com