



LES BONNES TABLES de Gilles Pudlowski

La petite reine du Pays de Hanau

Une « maître cuisinière » qui attire les gourmets à Pfaffenhoffen...

Le Nord de l'Alsace, très fidèle à ses traditions, est riche en belles auberges de toutes sortes, de Gundershofen à Lembach, d'Obersteinbach à Morsbronn. Anne Ermwein campe en lisière dans sa demeure de Pfaffenhoffen. Elle est la « maître cuisinière » (je ne sais, à dire vrai, si le féminin s'impose) qui remet sans cesse son métier sur l'ouvrage et s'affirme comme la starlette de son bout de pays de Hanau.

Esthétique de la table, chaleur du décor lumineux, belles marqueteries aux murs : voilà un lieu qui fait honneur à l'Alsace dans ses grandes largeurs. Il y a, à l'Agneau, quelque chose de rigoureux qui colle bien à la région. Ajoutons le sourire de maman Gisèle à l'accueil, de la sœur Viviane qui choisit les vins avec compétence et acuité, les idées d'Anne qui a la pleine maîtrise des fourneaux, la haute main sur les menus, connaît ses gammes, fait des clin d'œil à ses stages dans de grandes maisons, aux chefs qu'elle a aimés.

Cette héritière modeste, qui incarne la 7^e génération présente ici même depuis 1769, a notamment œuvré chez Bernard Loiseau à Saulieu, Georges Blanc à Vonnas et les hommages sur la carte au Fouquet's comme au Grand Véfour disent assez le registre où se situe cette finaliste du concours du Meilleur Ouvrier de France, dernière édition.

La découvrir, c'est comme céder à un récital de saveurs vives et éprouvées. Beaux produits, joliment dominés, accompagnements subtils, cuissons douces, le tout pour des mets savoureux et de



Anne Ermwein, à l'Agneau de Pfaffenhoffen. (PHOTO DNA - FRANCK KOBI)

saison. On citera les petites tartes flambées en amuse-gueule, la tartelette fine au carpaccio d'agneau façon viande des Grisons avec œuf sans coque, noisette, râpée de truffe et mâche au balsamique de barolo en liminaire ou encore le foie de canard poêlé sauce pommes raisins avec ses dampfnüdle dorés faisant d'agréables entrées en matière.

Comme les mets de fraîcheur iodée que constituent le tartare de homard en salade aux agrumes, le « casse croûte » de saint jacques grillées avec leur sauce mousseuse au Noilly, son cappuccino aux truffes ou le turbot grillé et laqué à la clémentine avec sa purée de patates douces et gingembre. Un bel instant carnassier avec le suprême

de veau cuit à basse température, avec son Matignon de légumes, sa fine fleurlette, ses longs macaronis aux truffes.

Là dessus, un muscat sec de chez Florence à Ammerschwihl ou un muscat de vendange tardive 2007 de chez Muré à Rouffach au Clos Saint-Landelin, un riesling les Pierrets très minéral de chez Josmeyer en 2003, un Lacoste-Borie, second vin de grand Puy Lacoste, à Pauillac en 2001, font simplement merveille. Et les jolis desserts – fondant de chocolat et parfait Grand Marnier avec son verre Nicole, coque meringuée façon vacherin « confiture de vieux garçon » ou quetsches crémeuses pochées au vin de curé avec sa glace spéculos – mettent vite dans l'em-

Restaurant

À l'Agneau, 3, rue de Saverne 67350 Pfaffenhoffen. 03 88 07 72 38. Ch : 55-73 €. Menus : 28, 36, 55, 65, 75 €. Carte : 75 €



Table exceptionnelle



Grande table



Très bonne table



Bon rapport qualité-prix



A confirmer



Table décevante

barras... du choix. J'étais en compagnie d'Émile Jung pour redécouvrir cette maison singulière, qui, me disait-il, fait honneur à la tradition française comme à l'Alsace éternelle. ■