

## En attendant le gratin de fraises...



L'établissement propose salle traditionnelle et partie plus contemporaine. (Photo DNA-Julien Kauffmann)

■ Il ne vise pas le gastronomique, mais tient à proposer une cuisine raffinée dans un cadre coquet. Bienvenue chez le couple Serreau.

« Il arrive que des gens n'osent pas entrer dans le restaurant. Ils ont le sentiment qu'ils ne s'y sentiront pas à leur place », soupire Claudine Serreau en regardant la rue animée. On ne va tout de même pas reprocher à la responsable de salle l'apparence coquette de son établissement à la façade bleue. Le décor plonge rapidement dans l'ambiance douillette des tablées dominicales.

Les beaux couverts et les carrés alsaciens ne gênent en rien la volonté de simplicité affichée au « Relais des Ménétriers » à Ribeauvillé. Le menu du jour s'affiche fièrement à 11,5€ et « l'œuf cocotte que nous avons actuellement en suggestion

connait un vrai succès. C'est notre niveau BEP-CAP et cela fait partie des recettes simples mais bonnes. Et avec une petite mouillette... », ajoute, d'un ton gourmand, le chef Patrick Serreau. Surtout si on l'agrément de pépites de foie gras de canard.

Cela fait 18 ans que le couple a repris le « Relais des Ménétriers ». Non sans hésitation puisque l'établissement est certes situé sur une des artères principales de Ribeauvillé, mais pas directement au centre. « Nous avons donc peu de touristes, ce qui me permet de faire autre chose que de la cuisine traditionnelle », précise le chef. Ce quadragénaire, originaire de Lingolsheim, passé par « l'école hôtelière d'Illkirch, en 1981 », reconnaît avoir forgé ses goûts, voire sa destinée, grâce aux tomates farcies, aux soupes et aux grumberrakiachla maternels. « J'adorais ça et moi aussi, j'avais envie de

faire quelque chose », pétillait-il.

Au fil des années, celui-ci s'est montré de plus en plus attentif aux « produits de saison. Maintenant, les plats avec des morilles attendront le moment venu, tout comme le gratin de fraises servi chaud, accompagné d'un macaron et d'un sabayon à la fleur d'oranger. » Et d'avouer sa gêne à l'idée que « les clients ne sachent pas toujours ce que le restaurateur utilise exactement comme produits, même en consultant la carte. » C'est pour cette raison que Patrick Serreau a rejoint la fédération des chefs de cuisine et des restaurateurs d'Alsace. « On n'y travaille pas du surgelé », assure-t-il.

Au Relais, les Serreau ont toujours voulu cuisiner pour toutes les bourses. « Nous sommes attentifs aux produits, raison pour laquelle j'ai récemment écarté certaines Saint-Jacques qui n'avaient plus ce goût sucré qui les rend si bonnes. Nous sommes tout aussi attentifs aux prix. Il faut qu'ils soient justifiés », reprend le chef. Le menu petit gourmet, entrée, plat et dessert pour 25,5€, permet de choisir entre une gratinée de saumon au crémant d'Alsace ou un croustillant de cuisse de canard confite aux légumes d'hiver. Le menu gourmand, à 36€, réunit assiette de foie gras poêlé, fricassée de Saint-Jacques et gambas et sa sauce légèrement épicée au curry et au gewurztraminer ou filet de biche rôti et sa sauce venai-

### Œuf cocotte « grand-mère » et pépites de foie gras de canard

- Ingrédients (pour 6p.) : 6 œufs dans 6 tasses à cappuccino ou petites verrines, 30g de beurre, 100g de crème, sel, poivre, trois tranches d'environ 50g pièce de foie gras de canard frais.
- Préparation : beurrer l'intérieur des tasses au pinceau avec le beurre pomade. Saler et poivrer le fond de chacune, placer un œuf cassé (jaune non crevé) dans chaque tasse. Poêler les escalopes de foie gras sur les 2 faces. Cuire les œufs 4 à 5 mn dans un sautoir à couvert (contenant de l'eau bouillante), doubler le fond du sautoir d'un papier sulfurisé. Au terme de la cuisson, entourer chaque jaune d'un cordon de crème réduite, et assaisonnée.
- Dressage : couper chaque tranche de foie gras poêlé en 6 pépites et dresser sur les œufs. Rajouter un peu de fleur de sel, poivre du moulin et une grosse mouillette de pain de mie.

son aux aïelles et son confit de chou rouge.

#### Baeckaoffa d'escargots

Ce qu'il est désormais impossible de retirer de la carte sans susciter de réelles déceptions ? « Le filet mignon au munster - accompagné de pommes de terre sautées au lard paysan fumé, ndr- et le baeckaoffa d'escargots », réagit immédiatement Claudine. « Bios, acheté à un éleveur d'Ardèche, ancien soixante-huitard rencontré complètement par hasard après un stage de trial », complète Eric, qui ne fait pas secret de son péché mignon. « La cuisine est comme le trial : maîtrise technique, sens de l'équilibre, capacité créative et imaginative », précise-t-il.

Le couple a fait le choix de « décomposer » la majorité de ses plats en proposant « plus de garnitures qu'avant grâce à des caquelons... hors

phénomène de mode », souligne le chef. « Je ne veux pas d'étoile mais je tiens à servir des produits raffinés, travaillés soi-même. » Le couple n'hésite pas à se remettre régulièrement en question, raison pour laquelle ils ont redessiné une partie de la salle voilà trois ans: le mobilier s'y fait contemporain, les murs ont troqué leurs boiseries et pierres contre des parois et des fresques photographiques colorées, qui tranchent avec l'aspect sage de l'ensemble. « Ce coin attire plus les jeunes », note Claudine, heureuse de pouvoir également leur proposer une autre forme d'alimentation. Sincère et sans fioritures.

Stéphane Freund

► Relais des Ménétriers, 10, avenue du Gl-De-Gaule, 68150 Ribeauvillé. ☎03 89 73 64 52. Fermé le jeudi soir, le dimanche soir et le lundi.