



Les bonnes tables de Gilles Pudlowski

Lapoutroie capitale gourmande

Une capitale gourmande au pays welsche.

Lapoutroie – s'est on rendu compte? – est devenue la petite capitale gourmande du pays welsche. Il y a la distillerie Gilbert Miclo, le musée des eaux de vie de René de Miscault, la fromagerie Dodin, qui traite le lait pasteurisé, certes, mais élève ses munsters à la main sur ses claies en sapins et retourne, manuellement, les fromages en les lavant à l'eau pour leur donner leur belle couleur. Il y a aussi, bien sûr, le roi Haxaire, Jacques, qui a repris l'entreprise fondée par son père en 1929, et dont les enfants Virginie et Florent continuent le beau travail, avec l'affinage du munster au lait cru et puis cette laiterie de démonstration nommé la Graine de Lait qui est un hommage aux belles vosgiennes, je parle des vaches, qui broutent ici dans les prés.

Côté tables, il y a aussi l'embarras du choix. Au cœur même du village, Chantal et Thierry Baldinger jouent les

animations constantes dans l'esprit régional. Il y a là la table gourmande du Faudé, le Grenier Welsche, pittoresque, la Stebbala à la mode d'Alsace. Le décor est gentiment kitsch, hétéroclite avec science. Il y a même le ciel étoilé réalisé par le chef/patron à l'entrée. Et, depuis peu, une formule dite «la cuisine de mon père» qui permet de venir manger bon et pas cher les jours qui étaient jadis ici consacrés au repos.


On se donne là le temps de respirer

Dodine de lapin en gelée et en terrine, salade paysanne avec œuf mollet et croûtons, sandre à l'alsacienne avec sa choucroute crémée et ses «lardons» de saumon fumé, belle entrecôte maître d'hôtel avec ses frites, coq au riesling et vacherin glacé font simplement plaisir. On ajoute l'époustouflante carte des vins à tous les prix, qui met en scène l'Alsace des grands crus et des clos dans tous leurs terroirs. Sans

oublier les vins au verre au fil des coups de cœur du moment, depuis le Zind de Zind-Humbrecht (issu de chardonnay et de pinot gris, quoiqu'un peu riche en sucres sur un repas rustique) jusqu'à l'élégant riesling Froehn grand cru de Becker à Zellenberg, élevé en bio, parfait avec sa fraîcheur, sa minéralité, son fruit sur un repas simple ou complexe.

Sur les hauteurs, le chemin est fléché depuis l'église, les Alisiers demeure «la» maison de grand charme du village. Les Degouy ont peu à peu peaufiné, agrandi, embelli cette ancienne ferme de 1819 avec sa vue à couper le souffle. Depuis le jardin, la montagne est là posée comme un décor. Face à Fréland et Aubure et juste avant Orbey et le Bonhomme, on se donne là le temps de respirer.

Aux commandes aujourd'hui, Matthias Degouy gère avec allant un domaine de haute tenue. Les nouvelles


Le Faudé
 28, rue du Gal-Dufieux
 68650 Lapoutroie
 Tél. 03 89 47 50 35.
 Ch. : 55-96 €, 2 suites : 134-170 €
 Menus : 9 (déjeuner), 22 (soirée), 26,50, 55 €
 Carte : 45-65 €


Les Alisiers
 à 3 km S.O. par rte secondaire
 68650 Lapoutroie
 Tél. 03 89 47 52 82.
 Ch. : 50-180 €
 Menus : 22,36 (soirée), 35 €, 45 €
 Carte : 45 €



chambres et suites boisées avec leurs belles salles d'eau sont dignes d'un palace alpestre. Ella, sa mère, continue d'accueillir tout sourire des hôtes qui viennent ici en habitués conquis et ravis. Quant à la cuisine régionale mais légère de Marcel Lanthermann, servie sur la terrasse ou dans la salle à manger panoramique, elle est séductrice sans prendre la pause.

Foie gras de canard au sel épicé, pannequets croustillants aux épinards frais et à la fête avec crème de ciboulette, compressé de saumon mariné et fumé, palette de salades façon niçoise, truite du vivier au bleu ou grillée aux amandes, omble chevalier de l'élevage Guidat voisin, servi avec un risotto (hélas, un poil surcuit!) ou moelleux de mignon de porc parfumé à la sauge avec ses gnocchis font bel effet. On n'oublie ni les fromages (blanc, affiné ou affiné avec munster) du voisin Dodin ni la meringue glacée au thym citronné et à la pêche qui donnent envie de prendre ici ses habitudes.

Les vins des voisins et amis sont dans le ton (pinot blanc de Maurice Schoech à Ammerschwihr ou exquise mise de printemps de Jostmeyer qui passe comme une lettre à la poste). Les promenades alentour sont innombrables. Mais on est si bien là que l'on n'a



Le Faudé. Photo DINA - Nicolas Pinet