

STRASBOURG

LA CAPITALE DE NOËL

Fidèle à ses racines alsaciennes et ses traditions culinaires, Strasbourg fourmille de jeunes chefs et d'artisans créatifs dont les assiettes et les produits se marient à merveille avec le décor. Une magie qui opère encore plus en période de fêtes.

PAR MATHILDE SAMAMA - PHOTOS GRÉGOIRE KALT



Fin de journée sur le quai des Bateliers.



Depuis le XVI^e siècle, Strasbourg perpétue la tradition des marchés de Noël, tel le Christkindelsmärik, installé place Broglie, le marché de l'artisanat sur la place de la Cathédrale, ou le village étranger qui s'invite sur la place Gutenberg... Tous illustrent un même esprit de communion, de convivialité et d'authenticité. Cette année encore, plus de deux millions de visiteurs sont attendus dans les rues de la Petite France, quartier de maisons à colombages, pour déambuler parmi les stands de bredele et de vin chaud, avant d'aller admirer le sapin et la superbe cathédrale gothique Notre-Dame. Si on entend toutes les langues sur les berges de l'Ill, Parlement européen oblige, la tradition alsacienne reste vivace. Avec ses rives piétonnes, à peine interrompues par le passage des tramways et des vélos, Strasbourg mérite son surnom de Petite Amsterdam. Ici, la douceur de vivre se ressent toute l'année, même en période de grand froid. On trouve alors refuge dans les traditionnels winstubs qui servent vins et bières locales, choucroutes et tartes flambées. Quand arrivent les fêtes, tous les gastros, bistrots, cave à vin et autres marchands de kougelhoppf tournent à plein régime ! Juste avant le lancement de l'Avent, nous sommes allés repérer pour vous le meilleur de la cuisine locale : institutions, jeunes tables, Alsaciens de souche ou talents d'ailleurs tombés sous le charme de cette cité cosmopolite. Suivez le guide.

NOS BONNES ADRESSES

AUX DOUZE APÔTRES – NÉOBISTROT (1)

Cette ancienne cantine ultra-touristique (au pied de la cathédrale) s'est refait une beauté en mai 2018 sous l'égide de l'architecte Thomas Delahaye et du décorateur d'intérieur Charles du Pouget. Tables en marbre vert local, murs vert foncé rappelant la Forêt-Noire et bar en tuile de bois, les clins d'œil à la région sont nombreux. Au menu, des plats locaux emblématiques comme le bibeleskaes (rattes, munster et fromage blanc, échalotes et herbes) et des plats de « néobistrot » aux influences asiatiques (salade thaïe, magret de canard façon tigre qui pleure). À boire, une grande sélection de bières du coin, telle la Black by Licorne, légèrement sucrée, et une belle carte des vins minutieusement élaborée par Ilona Garnier, sommelière de formation et directrice du bistrot.

7, rue Mercière. 03 88 16 51 07. aux12apotres.com

AU PAIN DE MON GRAND-PÈRE – BOULANGERIE (2)

Armez-vous de patience car la queue fait parfois des dizaines de mètres, mais le pain en vaut la chandelle. Surtout celui à la châtaigne, qui se présente sous forme de couronne avec des pics évoquant un tableau de Basquiat. Ici, on travaille en famille (Patrick, le père, et Bruno, le fils) pour produire de la tourte de meule à la farine de froment, du pain de campagne à la farine de seigle, du pain aux noisettes et au miel, aux figues, aux noix, aux raisins, aux céréales et tout un tas de baguettes ultra-croustillantes.

1, rue des Hallebardes. 03 90 41 29 44. aupaindemongrandpere.com

PORCUS – CHARCUTERIE (4 & 5)

Sur la paisible place du Temple-Neuf, la charcuterie-restaurant d’Olivier Klein propose depuis dix-sept ans aux Strasbourgeois la crème de la crème de la charcuterie. À commencer par la choucroute, star de la boutique, et la saucisse, bien sûr. Penché sur le comptoir, Diego manipule les pâtés en croûte, postés à côté de terrines et jambons espagnols affinés. La maison fait aussi épicerie fine : idéal pour acheter du bon foie gras en dernière minute avant les fêtes, des compotées de fruits et du gewurztraminer pour accompagner le tout.

6, place du Temple-Neuf. 03 88 23 19 38. porcus.fr

LE CAFÉ DES SPORTS – BAR À VIN NATURE (2)

Quand deux potes montent un bar à vin nature, cela donne Le Café des sports, avec un baby-foot (forcément), des portraits d’athlètes et un immense tableau d’école sur lequel Geoffray et Xavier écrivent des centaines de références. « En Alsace, on travaille en direct avec les vignerons mais, pour le reste, on s’appuie sur les cavistes et les agents de vin. Il y a un gros turn-over d’une semaine à l’autre. » Le tout, sous les yeux amusés de Jacques Chirac, dont le portrait trône derrière le bar. Ce jour-là, dans les verres, un Riesling 2018 d’André Kleinknecht, vigneron à Mittelbergheim en biodynamie. En cas de faim subite, les garçons proposent des knacks de Christine Spiesser, cuites à la bière par leurs soins et servies avec de la moutarde.

16, rue Sainte-Hélène. 03 67 97 83 46.

LORHO – FROMAGERIE

C’est LA fromagerie de Strasbourg depuis vingt ans ! Les raisons ? « Faible concurrence, professionnalisme et modernité », dixit Maxime Muller, directeur de la brasserie des Haras et fidèle client. Venus des quatre coins du Grand-Est et du globe, 250 fromages sont exposés dans la boutique, où l’on peut à peine entrer la semaine de Noël. Christelle et Cyrille Lorho, tous deux MOF (respectivement en 2019 et 2007) ont d’ailleurs reçu en 2014 et 2015 le Prix de l’accueil (décerné par la Chambre de commerce et d’industrie). Leur spécialité pendant les fêtes ? Le munster mariné au vin chaud. À déguster avec fruits secs, pâte de fruit truffée d’amandes, figues et noix.

3, rue des Orfèvres. 03 88 32 71 20. maison-lorho.fr

NAEGEL – PÂTISSERIE-TRAITEUR (1)

Maison familiale depuis 1927, cette boutique de la rue des Orfèvres est une véritable institution à Strasbourg. Il n’y a qu’ici que vous verrez des ficelles fourrées au porc et au veau marinés au vin blanc, des bouchées à la reine et des pâtés en croûte côtoyer des tartes aux fruits rouges et des torches aux marrons (spécialité italienne adoptée par les Alsaciens). Mention spéciale à l’accueil de Caroline...

9, rue des Orfèvres. 03 88 32 82 86. maison-naegel.com

LE COMPTOIR À MANGER – NÉOBISTROT (3)

Depuis qu’elle a ouvert en 2017, la minuscule taverne de Bérangère et Carole est complète tous les jours, midi et soir. « Pourtant, nous n’avons jamais eu le temps de nous occuper de la communication », avoue Bérangère, ancienne du lycée hôtelier de Strasbourg, passée par l’Auberge du Vert Mont chez Florent Ladeyn. Quarante-quatre euros, c’est le prix de leur menu en cinq étapes qui change tous les mois en fonction des saisons et de ce qu’elles trouvent chez leurs maraîchers, Marthe Kehren et Jean-Michel Obrecht.

10, petite rue des Dentelles. 03 88 52 02 91.

lecomptoiramanger.com



Rue du Tonnelet-Rouge, où l’on trouve l’une des deux Binchstubs de la ville.



1



2



4



5



3

MUNSTER AU VIN CHAUD (4 pers.)

Préparation : 48 h ♦ Cuisson : 30 mn

- ♦ 1 munster entier ♦ 1 l de vin rouge type Côtes du Rhône
- ♦ 100 g de sucre roux ♦ 3 oranges bio ♦ 3 bâtons de cannelle
- ♦ 2 étoiles de badiane ♦ 2 clous de girofle ♦ 8 tranches fines de pain d’épices

1. Faites chauffer le vin à feu moyen. Découpez les oranges en petits morceaux et versez-les dans la casserole avec le sucre. Ajoutez les épices et portez à ébullition. Laissez cuire à frémissements pendant 30 mn. Arrêtez la cuisson et laissez refroidir.

2. Quand le vin épicé est refroidi, plongez le munster et laissez-le mariner pendant 48 h.

3. Sortez le munster, égouttez-le sur un linge. Découpez de fines tranches de pain d’épices, puis de fines tranches de munster au vin chaud et servez sous forme de toasts.

Recette de la Maison Lorho.

📍 Alsace, Domaine Rietsch, Coquette 2018, vin orange.



1

2

Le quartier de la Petite France, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco.

3

4

BOUCHÉES À LA REINE

EN FICHE RECETTE

Carrés de tofu grillé et bâtonnets de tempeh (fèves de soja fermentées) pour agrémenter les bowls.

5

LES HARAS – BRASSERIE CHIC (1 & 4)

Cette ancienne écurie Louis XV s'est transformée en 2017 en hôtel et brasserie, sous la houlette du duo d'architectes Jouin/Manku. Maxime Muller, directeur du lieu, raconte : « Nous avons misé sur la pierre et le cuir, ainsi que des formes qui évoquent l'écurie. Le bar du bas, ovale, rappelle la forme d'une carrière. » En bas justement, dans leur grande cuisine ouverte, le chef François Baur et sa brigade font confire de la choucroute au jarret de porcelet, boudin noir, poitrine fumée, knacks fumées et joues de porc salées. « Je vous conseille le pâté aux quatre viandes et foie gras de Marc Haeblerlin avant la choucroute et la bouchée à la reine », dit Maxime Muller qui sait être convaincant et prend grand soin de ses clients. Avant de partir, on ne rate pas le café gourmand, « véritable best-seller », composé de mini-pâtisseries de la cheffe Tinh Tran, récemment diplômée à la Foire européenne pour son éclair !

23, rue des Glacières. 03 88 24 00 00.
les-haras-brasserie.com

MIREILLE OSTER – PAINS D'ÉPICES (3)

Il suffit de pousser la porte du magasin pour que les effluves de cannelle, muscade, gingembre nous enivrent. Car c'est ici, dans l'arrière-boutique, que Mireille Oster fabrique ses mythiques pains d'épices depuis 1997. « Nous avons quarante-quatre sortes de pains d'épices, réalisés avec toutes sortes de farines : seigle, froment, châtaigne... » explique Mireille. Le pain signature se présente en barres avec des rondelles d'orange sanguine confite. « Je l'ai nommé Déclaration d'amour, mais ce qu'il faut que vous mettiez dans votre article, c'est la collection de miels avec laquelle je travaille, comme le miel d'avocat par exemple. Vous voulez goûter ? » On ne peut rien refuser à cette princesse des épices et du miel, qui vient d'ouvrir une deuxième boutique, de l'autre côté de la rivière. Cours sur les épices pour ceux qui veulent, sur demande.

14, rue des Dentelles. 03 88 32 33 34. mireille-oster.com

HARMONIE BOWL & JUICE – CANTINE HEALTHY (5)

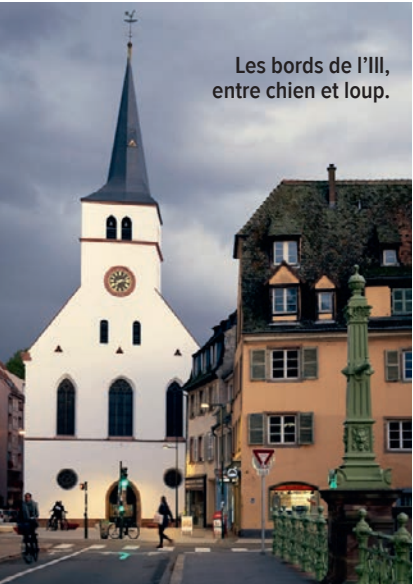
Quentin et Meylee Ly ont ouvert cette petite cantine healthy à deux pas de la place Saint-Étienne en 2017. L'idée ? Proposer des petits déjeuners complets avec boisson chaude, granola, pancakes sans gluten, fruits frais, ainsi que des bowls énergisants le midi « avec uniquement des ingrédients sains », explique Meylee, naturopathe de formation. Exemple avec le Tokyo au riz complet, salade d'algues, vermicelles de soja, concombre mariné, avocat, sauce sésame, gingembre. En vitrine, des fruits frais et des cakes maison, mais surtout un banana bread bien moelleux, servi juste tiède.

5, rue Saint-Étienne. 03 88 22 78 22.
harmoniebowlandjuice.com

NATACHA BIEBER – BOUCHERIE (2)

Sur son billot, à côté de l'armoire réfrigérée dans laquelle sont exposées de magnifiques pièces de viande, quelques salaisons et terrines, Natacha découpe paisiblement un carré d'agneau du Limousin. Rien ne pourrait perturber son calme, pas même notre visite à l'improviste. Et pour cause, depuis l'ouverture de son local de 45 m² à la déco vintage au printemps 2019, cette jeune bouchère, passée par les maisons Desnoyer et Le Bourdonnec, attise la curiosité. « Ici, ce n'est pas une boucherie au sens classique du terme, car je ne vends que quelques pièces comme, en ce moment, la côte de bœuf de Montbéliard, du chapon des Landes ou du porc du Pays basque. » Sa philosophie pourrait se résumer en une phrase « manger moins de viande, mais mieux ».

17, rue de la Croix. 03 90 23 87 38. Infos sur natacha-bieber.fr



KOUGELHOPF
ET QUETSCHES RÔTIES

EN FICHE
RECETTE

LES CHAUVINS (1 & 2)

Repris en janvier 2018 par la famille Bangratz, ce bistrot moderne sert des tapas alsaciennes : mini-burgers de fleischkiechle (galettes de viande), grumbeerekiechle (galettes de pommes de terre), harengs à l'alsacienne, fleischnecke (rouleaux de pot-au-feu)... Le tout concocté par Yannick en cuisine, le père, et servi par Quentin, le fils. En dessert ce jour-là, le chef propose de recycler un kougelhopf un peu passé et de le cuisiner façon pain perdu, servi avec de la glace vanille et des quetsches rôties. Quoi de plus réconfortant ?
3, rue du Faisan. 03 88 16 13 61.
restaurant-les-chauvins.fr

WOERLE – BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Carole, Anne, Doris et Hélène s'affairent derrière le comptoir de cette boulangerie-pâtisserie typiquement strasbourgeoise fondée en 1919. Ici, on vient acheter son pain au levain naturel pétri à la main, du kougelhopf aux noix et au lard, des bretzel en tout genre (pavot, sésame, courge) et des bredele, ces petits sablés de Noël aux épices. Côté pâtisserie, on craque pour la tarte au fromage blanc, à déguster bien fraîche, et la tarte aux pommes streusel.
10, rue de la Division-Leclerc. 03 88 15 19 30.
boulangeriewoerle.com

AU FOND DU JARDIN – SALON DE THÉ (5 & 6)

Ce n'est pas un salon de thé comme les autres. Si Agatha Christie et Laura Ashley se rencontreraient à Downton Abbey, elles viendraient boire ici « the cup that cheers » en dégustant une madeleine. Et pas n'importe laquelle, une « madeleine du voyage », au parfum ultra-travaillé et ornée de multiples décorations. Fred, génialissime dandy décadent, aux manettes de cet endroit surréaliste, souligne : « Nous avons créé avec Laurent (son petit ami et associé, pâtissier, ancien de chez Roellinger) 143 madeleines différentes ! Chacune est vraiment unique. » Sur les murs, des photos dédicacées de Michel Jonasz, Gaspard Ulliel et des portraits de la famille royale britannique, of course.
6, rue de la Râpe. 03 88 24 50 06. aufondujardin.fr

OÙ DORMIR ?
HÔTEL SUISSE (3 & 4)

Ce petit hôtel plein de charme et d'authenticité au pied de la cathédrale a été repris en 2002 par Édith Beckers. Très attachée à ce que l'on s'y sente bien, cette Alsacienne débordante d'énergie transforme tous les jours la salle de petit déjeuner en salon de thé où l'on peut déguster des pâtisseries et des tartes de Christophe Felder. Encore plus moderne, l'hôtel composte depuis le printemps dernier ses déchets organiques, collectés tous les jours à vélo par l'entreprise Sikle.
2-4, rue de la Râpe. 03 88 35 22 11.
hotel-suisse.com



ET AUSSI...

LES FUNAMBULES

Restaurant gastro tenu par Chloé, Guillaume et Jean-Baptiste, qui se sont rencontrés à l'école hôtelière de Strasbourg. Une étoile au Michelin.
17, rue Geiler. 03 88 61 65 41. restaurantlesfunambules.com

SPAGNA

Trattoria à la déco vintage où l'on vient acheter des ravioles à la truffe et du panettone pour donner un accent italien à son repas de fête.
29, rue des Tonneliers. 03 88 32 16 09. spagna.fr

LES BINCHSTUB

De tout petits restaurants en bois dans lesquels on déguste les meilleures flammekueche de la ville.
6, rue du Tonnelet-Rouge. 03 88 13 47 73.
28, impasse de l'Écrevisse. 09 82 35 50 30. binchstub.fr

CHRISTIAN

Pâtisserie et salon de thé dans une bâtisse du XVIII^e siècle. Pâtisserie recommandée ? La torche aux marrons.
12, rue de l'Outre. 03 88 32 04 41. christian.fr

AU FIL DU VIN LIBRE

Caviste nature et très bons conseils.
26, quai des Bateliers. 03 88 35 12 09.
aufilduvinlibre-strasbourg.com

LE VILLAGE DE LA BIÈRE

Tenue par Alain, caverne d'Ali Baba de bières artisanales venues des quatre coins du monde. Beau rayon de bières brassées dans la région, comme celles de la Brasserie BAT à Lochwiller (brasseriebat.fr), tenue par Joanna et Elisabeth.
22, rue des Frères. 03 88 36 90 04.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

