

RESTAURANTS

Les Vosges ne manquent pas de bonnes tables pour accumuler les calories que l'on dépensera sur les pistes de ski. Plusieurs chefs, très inspirés, savent satisfaire les palais les plus délicats.

Après ski à Gérardmer

Depuis mercredi et jusqu'à dimanche soir, Gérardmer vit au rythme du Festival du film fantastique, et c'est l'effervescence en ville. Un festival qui est une sorte de répétition générale pour les meilleurs hôtels et restaurants de la ville, dont les brigades se mettent en jambes, avant l'arrivée massive des amoureux de la neige de février.

En centre-ville, Le Grand Hôtel, fleuron historique de l'hostellerie gérardoise (il a été fondé en 1860), a la cote. Deux restaurants, Le Grand Cerf (solennel) et L'Assiette du Coq à l'Âne (décor de ferme vosgienne). Ce dernier sert une pastilla de pieds de porc qui, suivie d'une tartiflette ou d'une choucroute strasbourgeoise, reconfortent après une journée de ski de fond.

Au bord du lac, à l'hôtel Beau Rivage, Le Toit du Lac, restaurant Lounge Bar placé au sommet de l'hôtel, est le rendez-vous de ceux qui veulent paraître « up to date ». Au menu, vue sur le lac, décor cool, buffet d'entrées façon antipasti, et viandes ou poissons à la plancha.

Pour une collation légère (assiette de jambon cru serrano, omelette aux herbes, assiette de fromages, foie gras maison, et pâtisseries) façon salon de thé, au creux d'un hôtel de charme, essayez au déjeuner le Manoir du Lac, en surplomb de ce dernier.

Hors les murs de la ville, mais proche, l'Hostellerie des Bas Rupts-Le Chalet Fleuri, un Relais & Châteaux, est l'institution locale. Le chef, François Lachaux, meilleur ouvrier de France, reste « tradi » tout en introduisant un zeste de modernité ici et là, parfois à côté de la plaque, comme avec ce risotto de basmati (sic !) aux champignons et jarret de veau. Bonne idée cependant, les entrées et plats en demi-portion. C'est le cas du foie de canard en terrine et des quenelles de brochet pochées doucement aux éclats de tourteau et coulis de crustacés, et des tripes au riesling, tous sur la ligne de crêtes du classicisme soigné et de bon aloi. Confortable cave riche en bordeaux. Plus loin dans la montagne, deux



Olivier Lapotre propose une cuisine entre tradition et modernité dans son chalet de charme, Le Collet.

chefs à suivre. Le premier, Olivier Lapotre, formé par Pierre Gagnaire à Saint-Etienne et Michel Bruneau à Caen, qui réussit un habile mariage entre tradition et modernité aussi bien en cuisine qu'en salle dans son chalet de charme, Le Collet, au col de la Schlucht. Les idées sont là, et les produits bien sélectionnés. La vinaigrette de poireaux en verrine et museau de bœuf, la crème renversée aux foies de volaille et pain et sésame grillé, nourrissent joliment l'appétit, qui ne faiblit pas quand on attaque la saucisse paysanne (en provenance comme le boudin noir de chez Alain Tisserand, excellent boucher charcutier de Xonrupt-Longemer tout proche), lentilles pommes en robe épiluchées, les saint-jacques sna-

kées sucs de betteraves et purée « comme maman ». Les desserts ne manquent pas de qualité. Conseillée, la forêt noire et granité griottes avec, en clin d'œil à la montagne, une paire de skis en sablé. La salle à manger est divisée en deux, la cuisine ouvre sur une partie et, dans l'autre, un écran plasma permet de suivre le travail de la brigade devant ses fourneaux.

Philippe Laruelle, solide gaillard de trente-cinq ans, installé au cœur de la vallée du Valtin, dans le minuscule village du même nom, est l'autre challenger. Elève tout à la fois de Joël Robuchon et d'Alain Ducasse, ce qui n'a rien d'évident, il réussit la performance dans son village perdu de faire une cuisine de goût à base de produits choisis. A la

Les adresses

L'Assiette du Coq à l'Âne (dans Le Grand Hôtel), 27, rue Haute-Vienne. Tél. : 05.55.32.27.27. Ouvert tj. Menus 17 euros (sauf dimanche) et 22 euros.

Le Toit du Lac, hôtel Beau Rivage, esplanade du Lac, 88400 Gérardmer. Tél. : 03.29.63.22.28. Ouvert tj. Buffet d'entrées à volonté : 18 euros, formule à 27 euros.

Le Manoir du Lac, 59, chemin de la Droite-du-Lac, 88400 Gérardmer. Tél. : 03.29.27.10.20. Ouvert tj. Environ 15-20 euros.

Le Chalet Fleuri, les Bas-Rupts, montée des Broches, 88400 Xonrupt-Longemer. Tél. : 03.29.63.09.25. Ouvert tj. Menus : 45 et 60 euros.

Chalet-Hôtel Le Collet, 9937, route de Colmar, 88400 col de la Schlucht. Tél. : 03.29.60.09.57. Ouvert tj pendant les vacances scolaires. Menu déjeuner : 15 euros en semaine au déjeuner, et 26 euros. Menu enfant : 8 euros. Carte : 45 euros.

Auberge du Val Joli, 12 bis, le Village, 88230 Le Valtin. Tél. : 03.29.60.91.37. Fermé lundi au déjeuner. Menus : 17, 22, 29 et 35 euros. Carte : 60 euros.

Nos remerciements aux comités de tourisme de la Lorraine (www.crt-lorraine.fr) et des Vosges (www.vosges.fr) qui ont facilité ce reportage.

carte du Val Joli, pressé de pain d'épices et foie gras chutney de mirabelles, crème chaude de châtaignes lard de sanglier croustillant, pigeon de la vallée et foie gras en feuilleté étuvé de chou vert, ou cabillaud au beurre de bière blonde du Valtin choucroute de navets, régaler en finesse. Menu truffes bien ficelé. Offre de vins au verre d'importance. Quand on dort sur place, on aperçoit, tôt le matin, biches et chevreuils presque devant les fenêtres.

JEAN-LOUIS GALESNE