

BERRWILLER



Dans le nouveau magazine « À Table ! », Yves Feder présente sa recette de spaetzles. Photo L'Alsace/Vanessa MEYER



Des spaetzles tout frais. Photo L'Alsace/Vanessa MEYER



Sa rencontre avec Norbert Tarayre. DR

Nathalie et Yves Feder : recevoir comme à la maison

La bonne humeur est de mise lorsqu'on se met à table au restaurant du Vieil Armand à Berrwiller. L'ambiance chaleureuse qui règne en salle convient parfaitement à la cuisine traditionnelle concoctée par le chef.

Yves Feder représente la 5^e génération derrière les fourneaux de l'établissement familial. Le premier garçon en fait. « Mon père, mon grand-père, mes oncles... tous les hommes travaillaient aux Mines de potasse, raconte le chef. Ce sont les femmes qui tenaient la maison, mais les hommes étaient main-forte le soir pour la mise en place. Le restaurant, c'était vraiment l'affaire de la famille. » Yves et son frère Jean-Marc sont tombés dans la marmite. Si Jean-Marc a fait son apprentissage dans des maisons prestigieuses, à l'Auberge de l'Ill et à Paris, Yves n'a pas beaucoup vadrouillé. « J'étais au lycée hôtelier à Guebwiller, tout comme Nathalie mon épouse, et j'ai fait mon apprentissage auprès de Gilles Guénot à l'Hôtel d'Alsace à Guebwiller également. Ensuite, j'ai beaucoup appris avec mon frère. Nous étions en cuisine avec notre mère. Après le départ de Jean-Marc, j'ai fini par reprendre le restaurant avec Nathalie en 2007. »

sent la porte du Vieil Armand, accueillis par la légendaire bonne humeur de Nathalie, malgré la charge de travail qui a tant augmenté ces dernières années. « Nous étions alors plusieurs en cuisine ce qui nous a permis de proposer des plats disons plus gastronomiques », regrette celui qui a remporté plus de 200 prix et médailles lors de différents concours culinaires. Mais actuellement, comme nombre de ses confrères, Yves Feder manque de personnel. Le soir, il se retrouve seul derrière les fourneaux. « Nous ne comptons pas nos heures, il faut travailler autrement pour pouvoir tenir. La carte change en fonction des saisons, de la disponibilité des produits frais. Il n'y a donc pas toujours tout. Mieux vaut téléphoner si l'on a envie d'un plat précis ».

Les bouchées à la reine selon la grand-mère

Impossible dans ces conditions, d'innover, de créer de nouvelles recettes. Qu'à cela ne tienne : le chef régale ses hôtes avec de bons plats traditionnels qui ont fait sa réputation

Travailler autrement
Beaucoup d'habités pous-



Nathalie et Yves Feder dans leur salle de restaurant. Photo L'Alsace/Ursula LAURENT

comme les bouchées à la reine. « Je les prépare toujours selon la recette de ma grand-mère », sourit Yves.

Carpes frites dans une pâte à la bière, foie gras maison, surlawerla, fleischschnaacka, lawerkneppla sont les incontournables de la carte. C'est d'ailleurs Nathalie qui prépare les lawerk-

neppla à l'ancienne. « Elle cuisine très bien, elle aime essayer de nouvelles recettes, expérimenter avec les épices. Mais uniquement pour nous », précise Yves. Le chef a été membre durant 25 ans du comité de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du secteur de Guebwiller, dont il a

assuré la présidence pendant 5 ans. S'il a quitté ses fonctions pour se consacrer entièrement au restaurant familial, Yves prend quand même le temps de relever de temps à autre un défi. Comme celui d'affronter Norbert Tarayre dans un match culinaire autour du baeckeoffe il

ya deux ans. Du travail en plus ? Certes, mais aussi beaucoup de rigolades. C'est d'ailleurs pour cela que les hôtes retournent volontiers au Vieil Armand : passer de bons moments dans l'ambiance familiale et chaleureuse créée par Nathalie.

Ursula LAURENT

Y ALLER Restaurant Au Vieil Armand, 120, rue Principale, 68 500 Berrwiller
Tél. 03 89 76 73 23.
Fermé le lundi soir, mardi soir et mercredi toute la journée.
Jeudi, vendredi, samedi et dimanche soir, tartes flambées à volonté.



Retrouvez le magazine « À Table ! » en kiosque (5,90€) et dans notre boutique en ligne : <https://boutique.lalsace-dna.fr>

BOIRE

A Minima, un vin, une philosophie



L'étiquette est sobre, le nom de la cuvée imprimée en relief. Surprenant, tout comme son assemblage fait de pinots auxerrois, blanc et gris, sylvaner, chasselas, muscat, riesling et gewürztraminer. Ne cherchez donc même pas à vouloir le comparer à un vin d'Alsace traditionnelle. C'est un blanc frais, fruité qui séduit avec sa

fraîcheur et son bouquet aromatique évoquant les agrumes avec une fine note épicée.

« Avec A Minima, la voie du respect du raisin est ici poussée à son paroxysme. Ce vin est le reflet du lieu qui l'a vu naître, le vigneron aide sa naissance et l'accompagne. Les raisins sont récoltés suivant leur maturité optimale, parfois pressés conjointement. Ils sont assemblés en cuve pour fermenter ensemble. Cela donne un joyeux mélange qui sera élevé à l'abri de l'oxygène. Cela nous permet ainsi de ne sulfiter qu'à minima ! C'est donc un vin quasi sans soufre, qui se boit frais et libre », expliquent Pierre et Louis Trapet.

Le domaine familial est mené en biodynamie.

DÉGUSTER A Minima Alsace 2020, 14 €, Domaine Trapet, 14 Rue des Prés, 68340 Riquewihr

LIVRE

Les courges, c'est délicieux



Rien ne se perd dans une courge. DR

gnoter lors de l'apéritif !

LIRE
« Courges toujours », Hélène Borderies, photographies Émilie Guelpa, collection Les comptoirs de saisons, éd. Marabout, 19,90 €.

C'est la saison des cucurbitacées. Butternut, longue de Nice, musquée de Provence, pâtisson, shiatsu et autres potirons se cuisinent de plein de façons différentes. Dans son livre, Hélène Borderies partage ses recettes alléchantes. Farcies, rôties, mijotées, en gratin, en salade, en risotto... les possibilités sont infinies.

Les différentes variétés

Courge spaghetti carbonara, fleurs de courgettes farcies à la ricotta, tarte rustique à la courge musquée, gnocchis de potiron bleu de Hongrie, courge musquée farcie comme un chou, baba au potimarron et feta, salade de butternut aux agrumes, brownie à la courge shiatsu, butternut cake...

L'auteure présente les différentes variétés, donne des conseils et astuces pour les choisir, conserver et, évidemment, comment les cuisiner.

Petit plus : l'utilisation des graines de courges, excellentes à gri-

RECETTE

Pain perdu pommes et banane caramélisées à la cannelle

Ingrédients (4 pains perdus)

- 1 pomme
- 1 banane
- 30 g de sucre de canne
- 1 c. à c de cannelle moulue
- Le jus d'1/2 citron
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120 ml de lait (animal ou végétal)
- 4 tranches de pain complet assez épaisses
- Un peu d'huile

Préparation :

1. Épluchez et coupez la pomme en quartiers. Épluchez la banane et coupez-la en rondelles.
2. Faites chauffer une poêle puis déposez les quartiers de pomme, le sucre de canne, la cannelle et le jus de citron. Laissez cuire une dizaine de minutes en mélangeant régulièrement.
3. Ajoutez les rondelles de banane et laissez cuire 5 minutes supplémentaires.
4. Pendant ce temps, mé-



Une recette gourmande. ©Interfel - Pauline Bernard

langez l'œuf, le sucre vanillé et le lait. Versez dans une assiette creuse puis trempez-y les tartines.

5. Dans une poêle, versez un filet d'huile et faites cuire les tranches de pain de chaque côté.

6. Dressez les tartines sur une assiette puis déposez les fruits caramélisés au-dessus.