

# Déclinaisons autour du fleuron de la gastronomie régionale

**Emblème régional, mets des fêtes de fin d'année par excellence, l'Alsace se devait de consacrer un concours au foie gras. C'est chose faite grâce à l'association des chefs de cuisine restaurateurs du Bas-Rhin et l'Agence de développement touristique du Bas-Rhin. La 1<sup>ère</sup> édition a eu lieu le jeudi 10 décembre à la cave historique des hospices de Strasbourg.**



Eric Laghi, grand vainqueur de ce concours du meilleur foie gras (Photos Sylvie Mattié).



Dominique Radmacher, très concentré, obtient la 2<sup>e</sup> place.



Candid et jury la pros édition concours du meilleur foie gras d'Alsace à la cave des hospices civils.



Remise du trophée par la présidente du jury, Yolande Haag, qui sera remis en lieu l'année prochaine (de gauche à droite Yolande Haag, Michel Orth, Jacques Lorentz, Emile Jung et le vainqueur Eric Laghi).



Belle et bonne : l'assiette de foie gras gagnante.

El écrivait que la cave des hospices de Strasbourg pour ce concours du meilleur foie gras. Sol de grès, voûtes, tonneaux de bois patinés par les ans et éclairage feutré ont conféré à ce concours une ambiance à la fois solennelle et conviviale. L'épreuve consistait pour les 11 participants à présenter d'abord une assiette de foie gras naturel, puis une réalisation personnelle. Comme pour toute première, il y a eu quelques ratés : les candidats n'ont pas toujours bien compris les instructions, certains sont arrivés en retard, d'autres pas du tout, mais au final, chacun a trouvé une petite place pour préparer ses assiettes. Ici, pas de grande cuisine. En effet, si la cave est adéquate pour l'ambiance, elle l'est moins pour cuisiner et on se traîne un peu sur les pieds ! Aussi les candidats avaient-ils préparé le plus gros de leurs recettes chez eux. Il leur restait à dresser les assiettes, passer un petit coup de chalumeau par-ci par-là, flamber quelque alcool... Pour l'occasion, les raffalichons de la cave accueillirent de l'eau chaude pour tremper les couteaux et faciliter la découpe des tranches de foie gras...

D'un côté, la table du jury, avec du beau monde, entre autres Yolande Haag de la brasserie Météor, Emile Jung, ancien chef du Crocodile à Strasbourg, Claude Ribeiro, présidente de Slow Food Alsace, Materné Koestel, chef cuisinier de la maison de foie gras Edouard Artzner... L'assurance donc que les foies gras ont été jugés par des professionnels de la gastronomie, et non des amateurs. Il suffisait de laisser traîner quelques minutes son oreille de ce côté-là pour s'en apercevoir. Le jury n'a pas toujours été tendre : "Francement ça fait casse-croûte au bord de la route, voire camping-car..." Les foies gras présentés ont souvent été jugés pas assez cuits, leur goût écorché par celui des épices et des fruits. Un foie gras moins "apprêté", se profile, les jurés se réjouissent... mais dommage, encore une fois, il n'est pas assez cuit.

## Un zeste d'audace, une pincée de tradition

De l'autre côté, on s'affaire en cuisine. Jean-Luc Hern, de l'hôtel restaurant Le Cerf d'Or à Strasbourg présente un foie gras de canard traditionnel qui sera ensuite dressé avec une gelée au gewurztrami-



Présentation, cuisson, goût, texture, associations... le jury n'a rien laissé passer aux candidats.



L'opéra de Frédéric Orth a séduit le jury.

ner sur une assiette décorée afin de "représenter l'envol du canard dans son milieu naturel". Pour lui, un bon foie gras se reconnaît à sa texture, pas trop grasse, à son goût, bien sûr, et à la qualité de son assaisonnement.

Au Lion d'Or à La Petite Pierre, on a tenté l'originalité avec une terrine de foie escalopée dans la longueur, surmontée d'une couche de pommes granny smith, puis d'une couche de filets d'anguille fumées, d'une mousse de foie à la crème, de brisures de caramel, le tout arrosé d'un alcool de gingembre flambé.

Dominique Radmacher, de Chez Yvonne à Strasbourg a opté pour le foie gras d'oie, "en Alsace, c'est une évidence", présenté d'abord neutre, mi-cuit en terrine sous vide. Sa réalisation personnelle consistait en une déclinaison autour du foie gras : "Le classique, un foin au bois de hêtre, un macaron au foie gras, pain d'épices et gingembre, un foie gras mariné au vin rouge et aux épices de Noël, une crème léchée au foie gras, le tout servi avec différents pains, classique ou aux figues et aux noixettes."

Eric Laghi, du Vieux Moulin à Lauterbourg, avait jeté son dévolu sur un foie gras de Drusenheim, mariné 24 h dans l'alcool et des épices et cuit sous vide. Celui-ci a été servi caramélisé sur un côté avec un tant de figues et un chutney de fruits secs.

La taverne Katz à Saverne proposait une cuillère de foie gras cuit au naturel à base de lobe de foie en amuse-bouche, puis un foie gras au beerwecke, soit un foie gras naturel auquel, au moment de la cuisson, ont été ajoutés du raisin, des noix, des châtaignes, des noixettes, des oranges confites, des épices... A l'image de la tarte tatin, explique Suzanne Carrus-Schmitt, cette recette est née d'une erreur, souhaitons-lui le même succès !

## Des opéras de foie gras

Roger Bouhassous, de l'hôtelierie la Chenevinière à Colroy Roche, avait préparé un lobe de foie de canard cuit entier à la tige de Noël Météor cuisiné aux épices de pain d'épices. Il l'a enroulé en musique dans un opéra de foie gras, composé d'une couche de gelée de mandarine, puis de foie gras, d'une ganache au jus de maron, à nouveau de foie gras et du pain d'épices pour finir.

L'hôtel restaurant l'Ecrévisse à Brumath, représenté par Frédéric Orth, s'était lui aussi inspiré du fameux dessert de Le Nôtre : une succession de mousse de volaille, pain d'épices, gelée au pistachio, cépes, foie gras et gelée au vinaigre balsamique. Son gras naturel était une terrine moitié foie gras de canard, moitié gras d'oie, cuite dans les épices et le cognac.

Georges Flaig, du restaurant Anthos à Obersteinbach s'accommodé son foie gras de canard en ballotin en croûte de fil chutney aux figues et concentré de porto rouge. Ce restaurant s'était associé avec la ferme Schmitt de Bischhoffheim pour présenter un foie gras d'un canard "né, élevé et abattu en Alsace".

A l'issue de la délibération du jury, le tiers gagnant du foie gras a été révélé. Il s'agit d'Eric Laghi, du restaurant un Vieux Moulin Lauterbourg, Frédéric Orth de l'Ecrévisse à Brumath et Dominik Radmacher de chez Yvonne à Strasbourg.

Bérengère de Bis

## Loisirs

### FORT DE SCHOENENBOURG

## Ouvert pendant les congés scolaires

Plongez-vous dans l'univers fascinant des forteresses de la Ligne Maginot ! A 30 m sous terre, cette architecture militaire des années 1930, équipée de tous les éléments d'origine a connu d'importants travaux de rénovation et de mise en sécurité. Ce témoin de l'architecture militaire des années 1930 vous fera revivre l'ambiance de la vie des 630 hommes d'équipage. Il est le plus grand ouvrage de la Ligne Maginot ouvert au public en Alsace. Ouvert pendant les congés scolaires de Noël. Tarifs adultes 7 € ; scolaires (6 à 18 ans) 5 €.

Visites guidées toute l'année sur demande à l'office de tourisme de Hanau, mail:info@hanau.fr ou 03 88 80 96 19 ou 03 88 80 39 39.