

LAUTERBOURG Eric Laghi a remporté le concours du groupement des hôteliers restaurateurs

Le roi de la bouchée à la reine

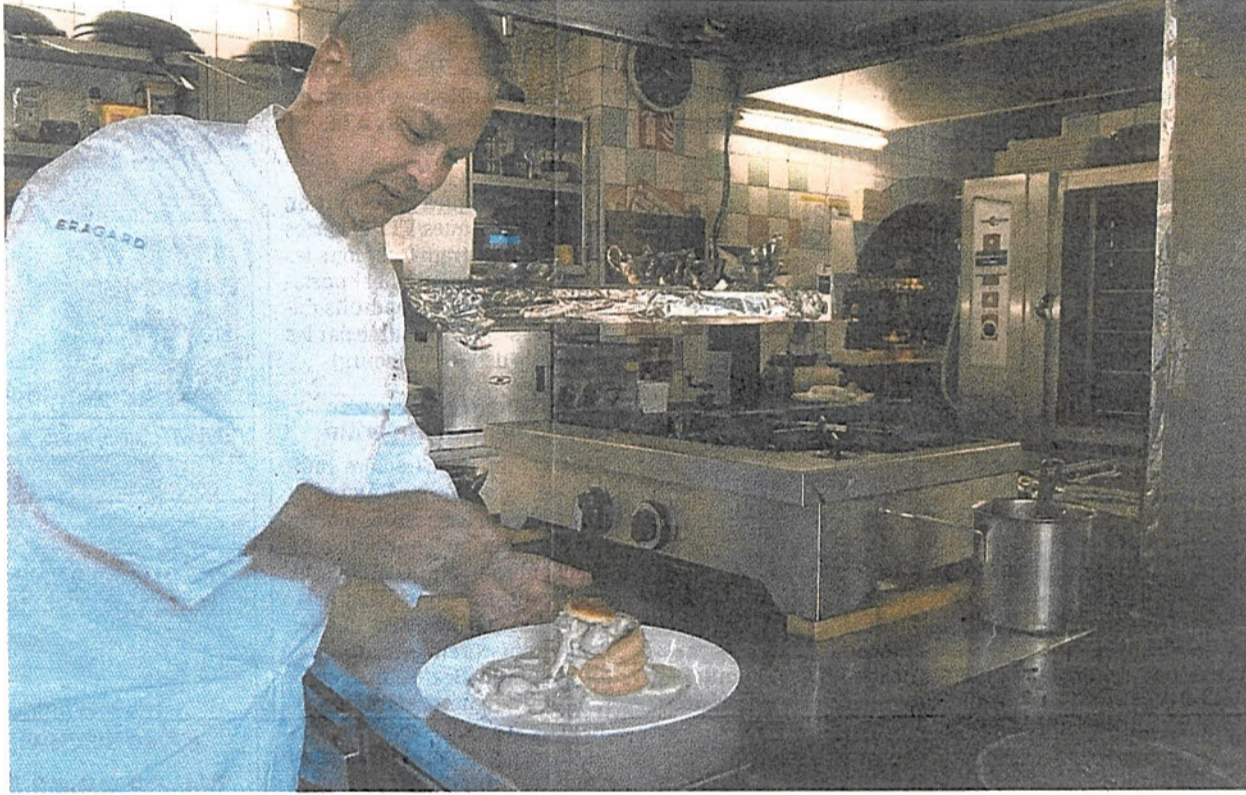
Les bouchées à la reine d'Eric Laghi, chef et propriétaire du restaurant Au Vieux Moulin à Lauterbourg, sont les meilleures de la région : c'est le groupement des hôteliers restaurateurs du Bas-Rhin qui en a décidé ainsi à l'occasion du concours organisé dans le cadre de la Foire européenne de Strasbourg.

Le chef du restaurant lauterbourgeois Au Vieux Moulin cuisine des bouchées à la reine pour ses clients séduits depuis près de dix ans. Mardi dernier, son assiette a également conquis un prestigieux jury : à la Foire européenne de Strasbourg, il a remporté, face à 13 autres candidats, le premier prix du concours des bouchées à la reine organisé par le groupement des hôteliers restaurateurs du Bas-Rhin.

« Je les prépare comme le faisait ma maman il y a trente ans, avec du lapin, du poulet et du veau », indique Eric Laghi, propriétaire, avec son épouse Séverine, de l'établissement. Sauf que pour le concours, il a mijoté une recette un poil différente de ce qu'il conçoit habituellement à ses clients. « À Lauterbourg, je prépare les feuilletés en carré et non en rond pour éviter les pertes de pâte », précise-t-il, ajoutant avoir également ajouté du ris de veau pour le concours et des quenelles Godiveaux. Des changements que les clients du Vieux Moulin pourront désormais apprécier dans leur assiette.

Un équilibre parfait

S'il ne délivre pas les secrets de réussite de son plat, le chef concède tout de même que l'important est « d'y mettre des bons produits. Je préfère par exemple cuisiner les cuisses de lapin ou de poulet plutôt que le blanc, même si c'est plus long à préparer. Car c'est dans ces morceaux qu'il y a plus de goût ». Une bonne maîtrise de la cuisson, avec un équilibre parfait des ingrédients sont les moyens déployés par Eric Laghi pour obtenir un plat savoureux. « Mais on n'y arrive pas du jour au lendemain. J'ai fait des essais avant de trouver les bons dosages. » La qualité des produits, le maître restaurateur Eric Laghi en a fait une priorité depuis son arrivée dans l'établis-



« Je prépare les bouchées à la reine comme le faisait ma maman il y a trente ans, avec du lapin, du poulet et du veau », indique Eric Laghi. PHOTO D.N.A.-G.J.

« Je privilégie autant que possible les produits de saison et locaux : l'objectif est que le client reparte avec le sourire. »

ERIC LAGHI, PROPRIÉTAIRE ET CHEF DE CUISINE DU VIEUX MOULIN

sement lauterbourgeois en 1985. « Je privilégie les produits de saison et locaux autant que possible. L'objectif est que le client reparte avec le sourire, qu'il éprouve un plaisir gustatif et le plaisir des yeux. » Le chef, qui propose

des assiettes généreuses et une carte variée mêlant la cuisine alsacienne et les plats « typiquement français », n'en est pas à sa première récompense : en 2009, il avait déjà remporté le prix du meilleur foie gras du Bas-Rhin

à l'occasion d'un concours organisé par l'association des restaurateurs et chefs de cuisine. « C'est important de se remettre en question en faisant des concours, des stages et des formations. C'est un bon moyen d'aller de l'avant et de s'améliorer », commente-t-il, fier de la reconnaissance que lui apportent ces prix.

Après avoir suivi les cours d'une école hôtelière au début des années 1980, Eric Laghi a très vite été embauché au restaurant lauterbourgeois, tenu à l'époque par Marie-Paule et François Iffrig. « Ce sont eux qui ont créé le

Du moulin au restaurant

Situé en bordure de la Lauter, le restaurant Au Vieux Moulin témoigne d'un passé historique fort. Le bâtiment abritait en effet le moulin de Lauterbourg, dont l'activité s'est poursuivie jusqu'au début du XX^e siècle.

Une fabrique de chaises s'est ensuite installée à cet emplacement avant qu'un incendie ne survienne. Marie-Paule et François Iffrig ont alors racheté le bâtiment, avec l'idée au départ d'en faire un stockage de carrelage — François Iffrig était carreleur.

En 1985, le couple a finalement fait naître un restaurant et embauché Eric Laghi, qui a ainsi fait la connaissance de la fille des propriétaires, Séverine. Après des années de complicité, ils sont finalement tombés amoureux. Après le décès de François Iffrig en 1995, Séverine et Eric ont repris la gérance du restaurant, avant de le racheter en 2002.

restaurant en 1985 (lire l'encadré). Quand j'ai débuté, je cuisinais sur un poêle en faïence. Ça a duré environ dix ans », se souvient le chef. Aujourd'hui, Le Vieux Moulin sert en moyenne 120 couverts par jour. Quatorze personnes y travaillent, dont Eric Laghi et son épouse Séverine, qui cherchent d'ailleurs à embaucher deux cuisiniers motivés et expérimentés. Et parmi les employés, Ludovic, le fils des propriétaires. Âgé de 16 ans, il est apprenti en cuisine et semble partager la même passion que son père. ■

GUILLEMETTE JOLAIN