

Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique

Restaurants > Restaurants gastronomiques > Lorraine > Sarreguemines > Auberge Saint-Walfrid

Auberge Saint-Walfrid

« *Sarreguemines: le classicisme serein de Stephan Schneider* »

Article du 23 août 2014

 J'aime 25

 Tweeter



L'équipe © GP

On aime bien **Stephan Schneider** qui joue l'héritier conquérant de Sarreguemines, a agrandi et rénové la demeure paternelle avec allant, la dotant de chambres de luxe - un luxe sage et débonnaire -, au sein d'une auberge désormais estampillée **Romantik Hotels**. La maison a le charme de l'ancien conservé avec ferveur, modernisé sans outrance. La salle à manger sous les poutres a de l'allure et la terrasse au dehors face au jardin bien ratissé a le chic champêtre.



La salle à manger © GP

On ajoute le service mené tambour battant par le malicieux Martin Dalhem, ici de fondation, relayé par le jeune Christophe Klein, qu'on vit longtemps chez les Mathis à Sarrebourg, le tout dans une atmosphère à la fois douce, sereine, complice. La carte joue sur le même mode, mixant terroir et tradition avec une modernité joliment assumée et des clins d'oeil au Sud de qualité.



Foie gras chaud en streussel aux mirabelles © GP



Salade de homard © GP

Pour un repas d'été, alors que Stephan rouvrait juste sa demeure après quelques vacances méritées, on a cru bon de mélanger avec enthousiasme les idées de la saison avec celle de toujours, la fraîcheur d'une salade de homard avec un streussel de foie gras poêlés aux mirabelles relevés d'un splendide vin de noix, le bar entier avec sa garniture provençale (tomates confites, olives de Lucques, courgettes de Nice), le sandre juste escalopé sur sa peau (et si juteux) avec son effilochées de pomme verte et poireaux (insolite et superbe alliance, en vérité!), avant le filet de boeuf sauce Choron avec ses frites maison à la peau, le chevreuil de la nouvelle chasse aux légumes primeurs ou encore le foie de veau escalopé à l'anglaise avec lard et vinaigre.



Bar et garniture niçoise © GP



Sandre aux pommes et poireaux © GP



Chevreuil © GP

Une belle démonstration d'un art classique à la française dans une cité historique de la faïence qui joue l'ambassade de l'art de vivre face aux voisins d'Outre Rhin et d'ailleurs, le tout à quelques pas de la frontière dans le quartier bucolique de Welferding. Ajoutons les desserts choisis, dont le succès aux fraises, avec ses framboises et ses tortillons meringués. Là dessus, le blanc « hors piste » dit Rixeling de Molozy au château de Vaux en Moselle, comme les seigneurs bourguignons signés Féry (chassagne-montrachet abbaye de Morgeot 2011) ou Forey (vosne-romanée premier cru les petits monts 2009) qui coulent en bouche comme du velours.



Succès aux fraises © GP



Le service en terrasse © GP