

Les pieds dans le plat

Le blog de Gilles Pudlowski

Auberge Saint-Walfrid

« Sarreguemines: le magicien de St Walfrid »

Article du 26 décembre 2012



Stéphan Schneider entre Martin et Christophe © GP

Dans le quartier bucolique de Welferding, voilà la maison sûre de Sarreguemines, jouant le rôle d'institution gourmande de cette cité frontrière qui se découvre une vocation de vitrine de la gourmandise française. Il y a l'air d'ancienne ferme dans son domaine au vert, les chambres de charme et de grand confort, les odeurs de fumaison qui accueillent le voyageur, indiquant que là se trouve le domaine de l'artisanat.



Tartare d'oursin © GP

Les Schneider sont aux commandes de la demeure depuis cinq générations. Stéphan Schneider a pris la succession de son père disparu trop tôt, après avoir ses classes au Crocodile à Strasbourg, chez Schillinger à Colmar, à la Palme d'Or à Cannes aux côtés de Christian Willer et au Patin d'Or de Luxembourg avec l'Alsacien Michel Berring. Le lieu a gardé le côté cossu à l'ancienne, avec ses murs tendus de bleu, son haut plafond, ses faïences rappelant l'ancienne vocation de la cité.



Foie gras chaud en streusel © GP

Autant dire qu'on prend là ses aises, veillé par un service amical et complice, sous la houlette du maître d'hôtel sommelier Martin Dalhem, aux airs un brin british, qu'est venu épauler Cristophe Klein, qui travailla longtemps chez les Mathis à Sarrebourg. La carte est alléchant, joue le classicisme et les idées régionales sans omettre d'aller voir ailleurs.



Saint-jacques en carpaccio © GP

Et l'on se dit que la belle clientèle sarroise qui vient ici en voisine gourmande et curieuse est ravie de découvrir tous les bons tours de la cuisine hexagonale dans cette demeure éminemment lorraine, mais ouverte au monde et aux régions voisines, à commencer par ses choix de vins. On peut découvrir ainsi la Bulle Rose de Vaux en Moselle, le puligny-montrachet de Jean Féry comme le vosne romanée clos du château du domaine Ligier-Belair que le malicieux Martin présente avec des mimiques à la Robert Dalban dans les « Tontons Flingueurs ».

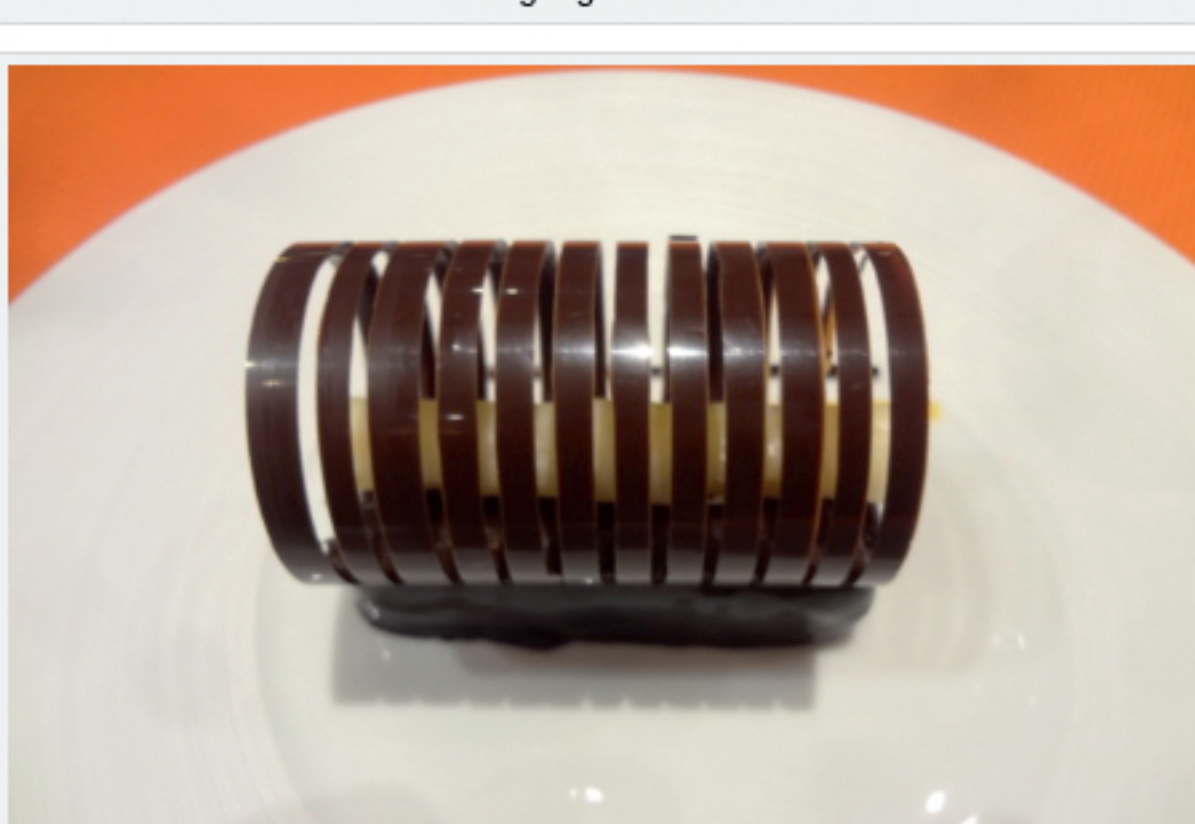


Langoustines aux agrumes © GP

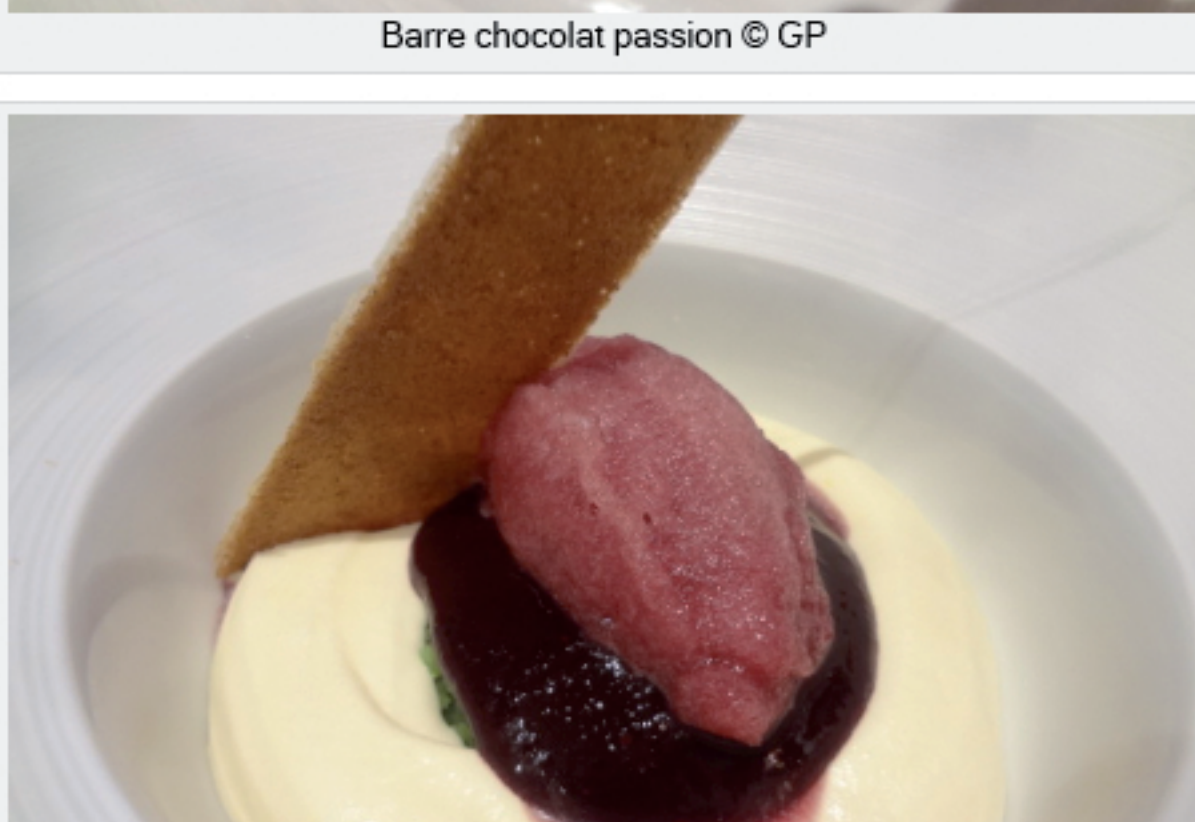
Côté mets, il y a le joli amuse gueule du tartare d'oursin, puis l'éblouissement d'un foie gras chaud en streusel avec les fruits du buerawecka et sa réduction de vin de noix. Ensuite? Le carpaccio de rutabaga et de Saint-Jacques marinées au caviar des Pyrénées, les langoustines finement accordées aux agrumes, l'œuf de poule poché aux truffes avec ses mouillettes aux copeaux de foie gras ou le turbot revu en potée lorraine avec chou, lard et beurre blanc.



Nougat glacé © GP



Barre chocolat passion © GP



Sabayon au cassis © GP

Il y a encore les beaux instants carnassiers que constituent l'escalope de chevreuil avec ses pommes aux aïrelles ou le chapon de Keskattel avec sa purée de choux. Plus des desserts de classe, comme le classique et délicieux nougat glacé au miel et fruits confits, avec son coulis d'abricots, le sabayon à la crème de cassis, son financier et la pistache et sorbet vin chaud aux épices ou encore l'amusante barre chocolat, passion et caramel. Que du bonheur, que les menus proposent à prix cléments.



Martin Dalhem au service du vin © GP

Auberge Saint-Walfrid

58, rue Grosbliedestroff

57200 Sarreguemines

Tél. 03 87 98 43 75

Chambres : 98-158 €

Menus : 35 (déjeuner, semaine), 62, 98 €

Carte : 100 €

Fermeture hebdomadaire : Lundi midi, samedi midi, dimanche

Site: www.stwalfrid.fr

RESERVER AVEC lefourchette.com

