Auberge Frankenbourg : la volupté de Sébastien Buecher

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 juin 2022

Au cœur de la nature alsacienne, **l'Auberge Frankenbourg** bat au rythme des saisons et de la cre?ativite? de Se?bastien Buecher.

Dans le vaste vaisseau de bois avec vue sur la fore?t de l'Auberge Frankenbourg (une E?toile au Guide Michelin), se poursuit une belle histoire de famille alsacienne avec les fre?res Buecher. En salle, Guillaume se montre un ho?te attentionne?, tandis qu'au piano, Se?bastien est un chef dont l'immense talent e?gale la discre?tion. Intimement lie?e a? la nature, sa cuisine – re?compense?e par une E?toile verte* – est a? l'image d'une maison ou? la rusticite? se fond dans la contemporane?ite? avec une rare harmonie, dont une barbue pas barbante pour un sou pourrait

e?tre le porte-e?tendard. Ro?ti a? la perfection, le noble poisson est laque? d'un caramel d'aspe?rule, ce mai?tre de la fore?t lui confe?rant une infinie douceur. Pose? sur un lit moelleux ou? les feuilles de blette enlacent les graines d'e?peautre, il barbote dans un jus d'are?tes relevant l'ensemble avec une stupe?fiante finesse. Autre temps fort, une composition vient illustrer avec e?clat que le chevreuil est une viande de printemps, contrairement aux ide?es rec?ues : dans des efflorescences de chou-rave joliment citronne?, ses filets cuits a? la braise jouent une charmante partition avec Bargka?s et croustillant de se?same noir.

L'Auberge Frankenbourg est situe?e 13 rue du Ge?ne?ral de Gaulle (La Vancelle). Ferme?e les mercredis et jeudis. Menus de 50 a? 105 €
frankenbourg.com

* Introduite en 2020 par le Guide Michelin, l'E?toile verte est attribue?e aux restaurants mode?les en matie?re de gastronomie e?co-responsable.