Aux sources du goût

Auteur : Hervé Lévy

Date : 19 octobre 2011

Dans le Nord de l'Alsace, Pierre Weller pratique une cuisine audacieuse, faisant preuve de créativité et de maîtrise mêlées. Depuis quelques années, La Source des Sens – dont le nom n'est pas usurpé – fait vibrer les papilles.

À la fin des années 1970, l'endroit se nommait "Hôtel de la Marne". Dans cet établissement de bord de Nationale était servie une cuisine bourgeoise de terroir. Les anciens s'en souviennent… Lorsqu'à l'aube du troisième millénaire, Pierre Weller, succédant à ses parents, reprend l'endroit avec Anne, son épouse, ils décident de se tourner vers l'avenir changeant tout, même le nom. En 2006, La Source des Sens était née. En quelques années sortaient de terre un spa, de nouvelles chambres design – les anciennes étant complètement repensées –, un jardin

tendance zen… Les transformations ne sont pas terminées, puisqu'un vaste projet va démarrer, métamorphosant ce qui n'est encore qu'un ** (mais qui vaut déjà, à notre sens, bien plus) en ****. Voilà pour l'hôtel. Mais c'est la table qui nous intéresse ici.

Après des collaborations avec Alain Ducasse (dans son établissement de Monte-Carlo, trois Macarons au *Guide Michelin*), Antoine Westermann ou Fernand Mischler (à l'Auberge du Cheval Blanc de Lembach) et une expérience brésilienne à São Paulo, le diplômé de l'École hôtelière de Strasbourg arrive aux fourneaux, des idées – claires – plein la tête, souhaitant développer *« une cuisine jeune et fraiche, d'ici et d'ailleurs »*. Un beau résumé de l'art de Pierre Weller (tout juste 40 ans), dont on découvre de scintillants et réjouissants éclats dans une salle au design ultra contemporain décorée de quelques œuvres de Raymond Waydelich. Histoire de se souvenir qu'on est en Alsace.

Dans l'assiette, c'est une symphonie où la contemporanéité se marie à la tradition qui nous attend avec des cuissons ultra maîtrisées, un jeu habile entre les textures, un choix de produits de belle qualité, une présentation impeccable et… une totale transparence, puisqu'on peut suivre l'élaboration des plats sur un écran géant relié à un caméscope placé au-dessus des fourneaux, un *« bidouillage »* de Pierre Weller qui avait *« toujours rêvé d'une cuisine ouverte »*. Que dire du Mignon de veau en picatta de chorizo noisette, purée de Monalisa juste aillée ou du Foie gras de canard poêlé, quetsches rôties au miel, jus aux épices douces et tuile sésame-pavot ? Ils sont tout simplement p-a-r-f-a-i-t-s…et accompagné de vins idoines, puisque le sommelier François – Franz – Machi, toujours en recherche, fait des choix d'une grande pertinence. Décidément, on se baigne avec délice dans les eaux de cette Source…

La Source des Sens est située 19 route de Haguenau à Morsbronn-les-Bains. Le restaurant est fermé du dimanche soir au mardi midi (inclus). Menus de 14 € (à midi, en semaine) à 60 €

03 88 09 30 53 – www.lasourcedessens.fr