Étoile des neiges

Auteur : Hervé Lévy

Date : 25 octobre 2014

Avec une Étoile au *Guide Michelin* depuis 35 ans, Les Bas Rupts est une des plus belles adresses de Lorraine. Visite à Gérardmer dans le royaume de Michel Philippe et Jérôme Badonnel qui écrivent la saga de la maison à quatre mains.

L'endroit est féérique. C'est un chalet de bois perché sur les hauteurs, décoré avec une élégance chaleureuse où éclatent les couleurs des toiles de Roger Mühl, fascinantes échappées aux allures expressionnistes sur la forêt vosgienne. Âme du lieu et cuisinier de métier, Michel Philippe est l'artisan du succès des Bas Rupts : classement Relais & Châteaux, obtention de l'Étoile et embellissements successifs de l'hôtel aujourd'hui métamorphosé en luxueux cocon. Depuis 2006, il a laissé les commandes du piano à un jeune trentenaire Jérôme Badonnel, un autre enfant du pays passé par de prestigieux établissements comme le Château d'Adoménil à Lunéville. S'ils conçoivent ensemble la carte c'est désormais ce dernier qui œuvre, dans un esprit « *d'authenticité et de simplicité* ».

Pas une once d'esbroufe n'habite en effet la carte des Bas Rupts où le terroir est respecté et magnifié (se voyant apporter, ici où là, quelques discrètes touches de contemporanéité), comme dans une sublime Casserolette d'escargots à la crème d'oseille, un classique proposé depuis de longues années où les textures et les goûts forment une ronde enchantée, et dans de frémissantes Tripes au Riesling à la crème et moutarde possédant une personnalité affirmée et un équilibre sûr.

Autres ravissements, un sublime et automnal Suprême de pigeon rôti, cuisse confite et en burger, sauce aux Griottines de Fougerolles ou un léger et joyeux Lieu de ligne cuit à la vapeur douce, pesto de coriandre, douce symphonie gustative et graphique rappelant que Jérôme Badonnel a passé quelques années à Calvi. Pour finir en douceur cette randonnée gastronomique vosgienne, on se laissera porter par de sublimes et géométriques Ruches au miel de montagne, crème à la vanille ou un efficace Moelleux au chocolat au cœur de Guanaja, sorbet framboise, œuvres délicates du pâtissier Thierry Mauffrey – plus de trente ans de maison – qui façonne et cuit également tous les pains, parmi les meilleurs qu'il nous ait été donnés de goûter, servis sur les tables des Bas Rupts.

Les Bas Rupts se trouvent 181 route de La Bresse à Gérardmer. Ouvert tous les jours. Menus de 35 € (le midi, du lundi au vendredi) à 98 €

03 29 63 09 25 – www.bas-rupts.com