Les herbes folles

Auteur : Hervé Lévy

Date : 2 avril 2012

À Rosheim, Hubert Maetz imagine avec maestria, depuis le milieu des années 1980, une cuisine inventive, plaçant les plantes au centre de sa réflexion culinaire. À découvrir à L'Hostellerie du Rosenmeer.

L'établissement existe depuis 1878. D'abord bistrot de la gare, il est aujourd'hui une adresse excitante récompensée par un Macaron au *Guide Michelin* depuis 2005 et tenue par un des chefs les plus attachants de la région, Hubert Maetz, qui a fait ses armes avec des virtuoses comme Antoine Westermann. Au piano de L'Hostellerie du Rosenmeer, le jeune quinqua est connu pour avoir animé, pendant 13 ans (jusqu'en 2008), une émission culinaire sur France 3 Alsace avec Simone Morgenthaler. *Sür un Siess* a évidemment fait beaucoup pour la renommée du chef : les

paillettes médiatiques sont une chose, la qualité de la cuisine en est cependant une autre. Et là nous sommes bluffés : au fil des saisons, Hubert Maetz a en effet su maintenir sa capacité d'invention au plus haut *« grâce à un important travail de recherche »* qui aboutit à des plats aussi sexy qu'un indépassable Cappuccino de foie gras.

Sa créativité, le chef l'exerce dans tous les domaines, mettant un accent particulier sur la cuisine des plantes : bien évidemment, il possède son jardin et échange avec les meilleurs – *« Les fleurs d'oranger viennent de l'Orangeraie du Château de Versailles »* – mais prend souvent son panier pour *« aller cueillir, dans les vignes et les forêts »*. Il en ramène des racines de primevère, de l'ail des ours ou la très goûteuse mâche des vignes qui vient accompagner, avec du vinaigre de vieux vin, des calamars de Bretagne dans une parfaite alliance. N'oublions pas non plus l'exquis sorbet au thym ou, plus surprenant, à la Reine des prés… Tous ces plats où éclatent les saveurs des plantes sauvages peuvent s'accommoder avec les vins de la maison puisqu'Hubert Maetz est un "chef vigneron" possédant deux hectares produisant tous les cépages (dont un Riesling délicieusement minéral) qui donne également un crémant aux bulles d'une rare finesse.

L'Hostellerie du Rosenmeer se trouve à Rosheim, 45 avenue de la Gare. Fermé dimanche soir, lundi et mercredi. Menus de 32,50 € (uniquement en semaine, à midi) à 76 €
03 88 50 43 29 – www.le-rosenmeer.com