Sur le front du goût

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 novembre 2012

Ainsi nommé en référence au passé militaire de Phalsbourg, Au Soldat de l'An 2 est devenu, au fil des ans, une place forte de la gastronomie dans l'Est de la France. Visite en compagnie de son commandant en chef, Georges Schmitt.

Le cadre est d'une intense élégance, loin des approximations esthétiques de trop nombreuses adresses. Décorées avec un goût sûr, les deux salles du restaurant – dont une ancienne grange – déploient leurs charmes discrets, mais puissants : un banc d'église gothique, de raffinées peintures du XIXe siècle, des miroirs anciens… Tout est ordonné avec harmonie. Une réminiscence, sans aucun doute de l'ancienne vie du maître des lieux, Georges Schmitt qui fut un antiquaire passionné avant « *de laisser sortir de sa boîte le petit diable de la cuisine* » qui le titillait depuis l'adolescence. Ce fut d'abord une winstub, en autodidacte – déjà à l'enseigne du Soldat de

l’An 2 – puis le tournant gastronomique pris sur les chapeaux de roues au début des années 1980 grâce à la complicité de son ami Stephan Schneider, chef étoilé de l’Auberge Saint Walfrid (Sarreguemines), qui lui ouvre ses cuisines. Rapidement, le Soldat passe à l’offensive : son inventivité et sa « *cuisine sensuelle* » sont récompensées par une Étoile au *Guide Michelin* en 1988.

Le credo de Georges Schmitt ? Se transformer en « *marchand de bonheur* ». Passion, travail et envie irriguent en effet des plats qui secouent le cœur et le corps, très éloignés de cette « *cuisine de l’indifférence* », la pire de toutes, qui étend ses tentacules maléfiques sur bien des maisons. Le Soldat fait barrage… Les saveurs y explosent dans une symphonie où la pertinence des cuissons fait écho à la finesse des alliances : après l’exquise Cuillère de foie gras, gelée à la vendange tardive et sa confiture, les Côtes et médaillons de chevreuil, rosé et moelleux, grosse raviole ouverte aux trésors des sous-bois évoquent ainsi la perfection d’une réflexion sur le gibier. Pour finir, la Boule de Fête en grand chocolat et sa crème glacée, croquante d’orangettes est une absolue réussite. Et l’on quitte la maison de Phalsbourg, des étoiles dans les yeux et une fougue toute hugolienne chevillée à l’âme : « *La tristesse et la peur leur étaient inconnues / Ils eussent, sans nul doute, escaladé les nues* » écrivait en effet le poète dans *Les Châtiments* à propos des soldats de l’an 2.

Le Soldat de l’An 2 se trouve 1 route de Saverne à Phalsbourg. Fermé le dimanche soir, le lundi toute la journée et le mardi midi (de mai à décembre) . Fermé tous les midis, sauf dimanche et ouvert tous les soirs (de janvier à avril). Menus de 39,50 à 154 €
03 87 24 16 16 – www.soldatan2.com