

Train de vin

Auteur : Christian Pion

Date : 1 juin 2018



Le Restaurant de la Gare est une institution haut-rhinoise possédant une des plus belles cartes des vins de l'Hexagone. Visite à Guewenheim, dans un lieu devenu mythique.

Nous sommes à la fin des années 1970 : Michel Seidel est un jeune cuisinier de vingt ans. Un beau jour, son beau-frère lui fait découvrir une antique bouteille du Domaine Schlumberger du

début des *sixties*. Ce fut un choc gustatif, une révélation, une émotion inoubliable qui allait changer sa vie. Avec ses maigres émoluments, il décide d'acheter un grand vin chaque mois qu'il s'empresse d'ouvrir et de partager, commençant aussi à stocker quelques bouteilles dans le grenier familial. Les parents d'Annick Schaegele, sa future femme, sont installés dans leur restaurant de Guewenheim (près de Masevaux dans le sud du Haut-Rhin), nommé La Gare. Ils y proposent la spécialité emblématique du Sundgau, les carpes frites. Michel travaille avec sa belle-mère en cuisine et peu à peu va s'occuper de l'achat des vins de la carte.



Passionné et animé d'une curiosité insatiable, il consacre ses week-ends et ses vacances à la découverte des vignobles français. Quatre domaines le matin et autant l'après-midi, avec une boulimie et une obstination qui forcent l'admiration ! Il achète les vins pour La Gare, négocie des allocations chez des producteurs qui reçoivent avec beaucoup de curiosité et d'intérêt cet Alsacien atypique. En quelques décennies, il constitue une carte des vins phénoménale qui fera école. Les prix de vente sont plus que sages pour permettre à une clientèle modeste d'accéder avec le sourire aux belles bouteilles. La cave s'agrandit et les amateurs s'échangent cette adresse

originale. Dans les beaux millésimes, il double ses achats afin d'épanouir une partie de ses pépites et les proposer dix ans plus tard. Quelques restaurateurs suivent alors l'exemple de Michel pour proposer à leur tour des cartes qui rivalisent de diversité et de qualité à prix modéré. Dans les années 1980, il est lauréat d'un Premier prix de la *Revue des vins de France*. Des amateurs du monde entier font le détour régulièrement pour boire des vins rares, enfin accessibles. Ce précurseur de génie, grand découvreur de talents, a réuni avec une détermination sans faille, le meilleur du vin a des prix défiants toute concurrence... Le restaurant s'est embelli, agrandi. Annick officie en salle, personnage haut en couleur, gouailleuse et accueillante, et Marie, sommelière passionnée est à votre écoute.

Restaurant de La Gare
2 rue de Soppe (Guewenheim)