Une Auberge contemporaine

Auteur : Hervé Lévy

Date : 1 mai 2015

Voilà dix ans que l'Auberge Frankenbourg a décroché une Étoile au *Michelin* : l'occasion de rendre visite aux frères Buecher qui font des merveilles à La Vancelle. Au piano, Sébastien expérimente sans relâche tandis qu'en salle Guillaume cultive un accueil d'excellence.

À 39 ans, Sébastien Buecher est un des chefs les plus talentueux du Grand Est. Discret, refusant tout effet de manche culinaire, ce virtuose est passé par les meilleures maisons : Au Vieux Couvent à Rhinau, le Cheval blanc de Lembach, La Table du Gourmet à Riquewihr ou encore Le Crocodile, période Émile Jung, lorsque l'endroit était le porte-étendard de la gastronomie alsacienne avec ses trois Étoiles. Pour lui, le plus important c'est « *la base, toujours la base. Sans cela on ne fait rien*. *On se retrouve comme un maçon sans briques.* » Et les fondations de son art sont celles de la haute gastronomie hexagonale, d'Escoffier à Bocuse. Le résultat ? Une cuisine française « *intimement cosmopolite* » – fruit de ses voyages, de Dubaï à Bangkok – cultivée à l'Auberge Frankenbourg (à une douzaine de kilomètres de Sélestat), dans une recherche permanente. En témoignent les Mardis de la créativité (le soir, menus à 45 € ou 54 €) : « *Nous partageons nos expérimentations avec nos clients, qui disent ce qu'ils en pensent, et tentons de nouvelles associations, affinons les créations avant que certains plats ne rejoignent la carte. Ou pas. Nous avons par exemple récemment travaillé sur les interactions entre foie gras et coques pour explorer les potentialités étonnantes de la relation gras / iodé*. »

Dans une salle charmante, vaste vaisseau de bois, Guillaume Buecher organise un ballet précis. Sur les tables, une vaisselle où chaque pièce est différente a la semblance d'une délicate dentelle blanche développée avec la céramiste strasbourgeoise Barbara Lebœuf. Toutes les conditions sont réunies pour que se déploie une cuisine éblouissante dont le symbole pourrait être un Œuf en basse température, blettes au miel de truffes, artichaut et émulsion de volaille à la truffe. Voilà un jeu très raffiné entre cru et cuit, douceur de l'œuf et caractère sauvage, assez "brut de décoffrage", du légume. Dans un même esprit se découvre un impressionnant "terre / mer" avec une Raviole de joue de porc, échalotes, croustille de Parmesan, Saint-Jacques et jus de braisage corsé au miel.

L'Auberge Frankenbourg est située 13 rue du Général de Gaulle à La Vancelle (Bas-Rhin). Fermée mercredi et jeudi. Menus de 39,50 € (sauf samedi soir et dimanche) à 82 €
03 88 57 93 90 – www.frankenbourg.com