

VOSGES

Gastronomie

Trois chefs ont conquis le Bottin

Bien rangés sur les étales des librairies, déclinés à l'infini, les guides gastronomiques sont devenus des récompenses à part entière pour tous les restaurateurs. Trois établissements vosgiens ont fait leur apparition dans le Bottin Gourmand.

Ils l'ont appris par voie de presse et certains en ont fait tomber leur toque sur le sol.

La rigoureuse sélection du Bottin Gourmand a décidé d'honorer trois établissements vosgiens pour la qualité de leur accueil et la cuisine qu'ils y servent. Les membres du guide viennent toujours incognito pour tester la maison, impossible donc de déceler leur identité. D'autant plus grande est la surprise.

Fabrice Devriese, chef et patron de l'établissement Le Karélian à Dommarin-les-Remiremont est très enthousiaste : *"C'est une récompense et à la fois une distinction. Après seulement un an d'installation, c'est une petite consécration car la route est longue pour en arriver là. J'ai travaillé avec un*

second de Bernard Loiseau, ça m'a beaucoup motivé. Je suis spécialiste de poisson et je me rends compte qu'il prend maintenant une importance notable dans la cuisine."

Les recettes du chef sont surtout élaborées en fonction des produits du marché, avec un péché mignon pour les épices et des saveurs surprenantes d'authenticité. Une table généreuse et une cuisine au gré des saisons que Fabrice Devriese et son épouse Laurence comptent encore améliorer.

"C'était vraiment impensable"

Le restaurant Le Régal à Saint-Dié-des-Vosges est déjà membre des Logis de France et sélectionné dans le guide Champerard. Grégory Jacquot

et sa femme Sandrine ont appris ce matin la grande nouvelle, la première réaction a été d'en avertir le second cuisinier, Julien Ortel, Grégory explique : *"Quand on a ouvert le journal, on en revenait pas. C'était vraiment impensable pour nous parce que ça ne fait pas longtemps qu'on est installés."*

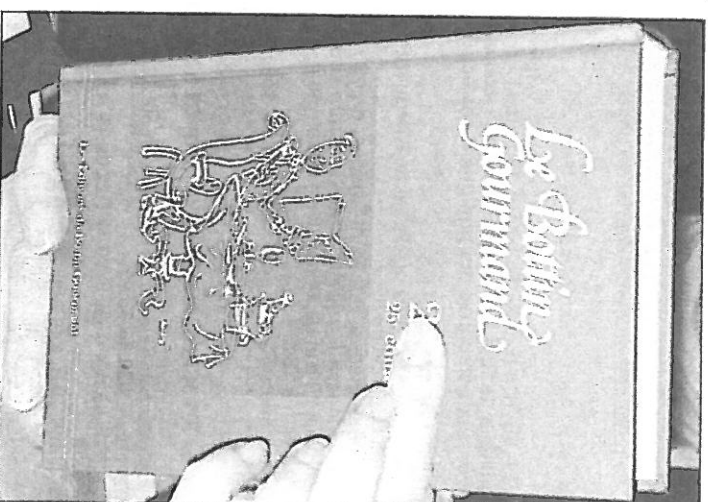
Dans la salle décorée par les soins du chef, vous pourrez trouver dans votre assiette un magret de canard aux blquets des Vosges, ou encore une glace au fromage de chèvre. Innover, oui, mais sans nier la tradition. L'inspiration de Grégory ? *"C'est moi j'assume"* déclare son épouse. De jeunes restaurateurs qui souhaitent conserver leur bonne étoile.

Aux Jardins de Sophie, à Xonrupt-Longemer, on vogue déjà sur une ambition affichée.

Elizabeth Ragazzoli, directrice de l'établissement affiche la couleur : *"Nous sommes très honorés de recevoir cette distinction. Il est vrai que les travaux ont été fastidieux, mais nous voulions vraiment séduire les gastronomes. C'est chose faite, puisque notre chef Hervé Cune a encore une fois déployé la large palette de son talent. Nous faisons aussi une entrée dans le Gault et Millau avec un beau 13. C'est très encourageant. D'ici janvier, nous serons rejoints par Christian Willer, ancien chef de la Palme d'Or au Martinez, un macaron au guide Michelin."*

Trois nouvelles adresses où les gastronomes seront sûrs de trouver des saveurs bien de chez nous avec la joie pour les papilles de s'éveiller aux subtilités de l'inconnu.

Chloé BAZATAQUI



La nouvelle édition du guide renommé est à paraître pour le 15 novembre.