

DU CÔTÉ DE CHEZ ANNE

Une adresse de charme

À quelques pas du parc de l'Orangerie et des Institutions européennes, dans une rue calme et verdoyante de la Robertsau – un quartier dédié voici quelques décennies aux cultures maraîchères – vient d'ouvrir un endroit qui allie l'élégance et la finesse, la sobriété et le raffinement.



Cet endroit de charme qui, de toute évidence, est destiné à devenir une de ces adresses que l'on ne livre qu'à ses meilleurs amis, a été créé grâce à une femme, Anne Gerber. Connue pour avoir tenu pendant de longues années une pâtisserie, elle a décidé, voici cinq ans, de trouver un lieu où donner libre cours à son inspiration.

Cela n'a pas été chose facile, se souvient-elle avec ce sourire dont elle ne se départit jamais, mais quand j'ai vu sur Google Map ce grand espace et cette maison, j'ai su que ce serait là... encore fallait-il convaincre la Ville de Strasbourg propriétaire des lieux...

Mais Anne Gerber n'est pas femme à renoncer. Le feu vert de la Ville accordé, le financement assuré par le Crédit Mutuel, et avec l'aide d'un architecte – une femme également – elle entreprend de donner à la maison alsacienne en colombages datant du 18^{ème} siècle son cachet actuel. Tout a été repensé, avec une minutie et un sens du détail qui forcent l'admiration. Murs patinés de gris argenté striés de poutres, portes en bois massif brut, tables recouvertes de napperons brodés, fauteuils douillet dans les tons crème ; espace baigné de lumière grâce aux larges fenêtres donnant sur le parc, où l'on peut déjeuner, dîner, bruncher le dimanche, et dans quelques semaines, goûter comme autrefois, à l'heure du thé...

La salle, on pourrait presque dire salon, comprend quelque trente couverts, une terrasse sera prochainement ouverte, avec une vingtaine de couverts. En cuisine opère le

chef Arnaud Perlot qui vient de La Pyramide à Vendenheim, et trois cuisiniers.

La cuisine est élaborée à base de produits frais, du marché, « une cuisine revisitée comme à la maison, généreuse et authentique » précise Anne Gerber.

La carte est petite – quatre entrées, quatre plats, quatre desserts – mais attractive. Elle sera renouvelée tous les quinze jours environ.

Sur la carte en vigueur actuellement – le restaurant a ouvert début mars – on trouve des entrées oscillant autour de 11 euros, avec un pressé de lapereau à l'estragon en habit vert, betterave crue et julienne de pomme acidulée, fleur de sel de Giérande. Ou encore un cromesqui d'épaule d'agneau façon navarin mijoté de légumes et coriandre fraîche.

Les plats oscillent entre 17,50 et 22 euros, avec du faux-filet et courge, ou un paleron de veau fondant ravigoté accompagné de purée de poireaux et de crumble au parmesan Reggiano.

Les desserts sont alléchants : cake à l'orange sanguine « comme un baba », petit pot de crème au citron jaune et vert ; croustillant speculos au fromage blanc vanillé, poires confites et purée de figues épicées. Il vous en coûtera entre 8 et 9,50 euros.

Le brunch dominical est quant à lui proposé à 38 euros.

À ce restaurant viendront s'ajouter vers le 15 avril prochain cinq chambres d'hôtes, sises au premier étage. Des chambres, chacune avec son cachet particulier, donnant sur les arbres et disposant du confort le plus raffiné : salles de bains luxueuses avec douche à jets multiples, moquettes épaisses, dans un design discret. Les heureux clients pourront disposer de chaises longues dans la prairie et admirer les trois jardins de curé en cours de floraison, les roses anglaises, et les camélias.

Les chambres seront proposées à 175 euros pour deux personnes, petit-déjeuner buffet offert.

Du côté de chez Anne n'est inscrit dans aucun guide, mais il est fort probable que le bouche à oreille suffira à donner vie à l'établissement, aussi bien côté table que côté chambres.

L'établissement est ouvert tous les jours jusqu'à 22 h, dimanche de 11 h 30 à 14 h. Il est fermé le dimanche soir, mais il est possible de réserver la salle entière.

Il est extrêmement prudent de réserver.

Geneviève SENGHER

**Du côté de chez Anne, 4, rue de la Carpe Haute
67000 Strasbourg**

JOURNÉES EUROPÉENNES DES MÉTIERS D'ART ET PREMIER SALON EPV



Ces journées européennes des métiers d'art auront lieu cette année les 30 et 31 mars ainsi que le 1^{er} avril 2012. Trois jours pendant lesquels plus d'une centaine d'ateliers seront ouverts partout en Alsace.

La fédération régionale des métiers d'art d'Alsace, la FREMAA organise cette année le premier salon dédié aux entreprises alsaciennes labellisées EPV (entreprise du patrimoine vivant). Cette exposition est destinée à devenir l'événement phare de ces journées.

Ces journées sont organisées par la FREMAA avec le soutien de nombreux partenaires dont la Chambre de métiers d'Alsace.

Ce premier salon se tiendra à Ribeauvillé, axé autour de 14 entreprises classées EPV dont l'atelier Jean-Jacques Erny, ébéniste à Colmar, les établissements Erkel sellier automobile à Mulhouse, les établissements Fischer peinture et décor à Rosheim, le Tissage Gander à Muttersholtz, Jean-Christophe Graff luthier à Strasbourg, HH servis carrosserie à Strasbourg, l'atelier de restauration Meyer doreur à Schiltigheim, SAS Schaffner métallurgie et ferronnerie à Duppigheim, la marqueterie Spindler de Saint-Léonard, le poêlier Spenlehauer-Spiess-Fuchs à Oltingue, Calf'atel batelier à Muttersholtz, Roland Vonesch doreur encadreur à Ensisheim, Wery Stenger plâtre et staff à Strasbourg.

Geneviève SENGHER

Lieu : espace culturel Le Parc, Route de Guémar, Ribeauvillé (68). Entrée libre.

Ouvert vendredi 30 mars de 14 h à 18 h, samedi 31 mars de 10 h à 19 h, dimanche 1^{er} avril de 10 h à 18 h

www.journeesdesmetiersdarts.eu

www.fremaa.com - www.patrimoine-vivant.com