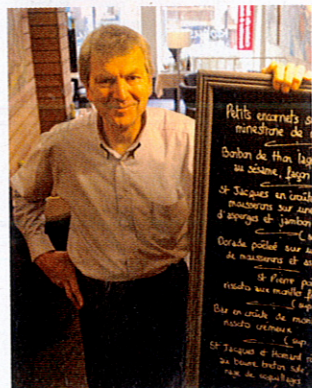


LE CARNET GOURMAND de Gilles Pudlowski

■■■ subtilité le mets canaille, alors que Sabine conte, vante, explique, fait envie. «Frivolités», cervelle, rognon, tête de veau, salade d'oreilles de cochon confites jouent les abats avec adresse. Les belles viandes (onglet, entrecôte, faux-filet), le pot-au-feu avec quenelles de moelle, les frites taillées avec amour sont en prime. Jolie carte des vins, avec de plaisants couplets consacrés aux beaujolais et aux bourgognes. Les crêpes flambées aux quetsches avec leur glace cannelle sont à fondre.

A l'Abattoir, 16, pl. de l'Abattoir, Cronenbourg. 03.88.26.29.60. Carte: 35-45 €.

**Le bon Kobus**



Le Kobus d'Eric Kuhn, bistro gastro.

Eric Kuhn, qui tint L'Amphitryon, rue des Charpentiers, puis L'Ami Fritz, au cœur de la Petite France, joue le « bistrot gastro » avec allant. Il accueille avec charme et sourire, tandis qu'aux fourneaux le sage Joël Margotton cuisine au fil du marché avec bonheur. Avec un fin tartare de veau coupé main, un joli lieu jaune au risotto al dente, une « pressa » ibérique au chorizo et son écrasée de purée de pommes de terre aux olives, sans omettre une crème brûlée aux quetsches rappelant qu'on est en Alsace, on se régale sans mal. Les vins choisis avec verve et proposés au verre sont inscrits sur la grande ardoise murale.

Kobus, 7, rue des Tonneliers, 03.88.32.59.71. Menus: 17, 22 € (plat du jour), 29, 32, 38 €.



Philippe Grasser à La Kunsthafe, épaulé par sa femme et sa fille.

**La marmite de Philippe**

Il avait succédé à Alain Reix à La Table gourmande de Fegersheim. Le voilà redémarrant dans une auberge sage d'un quartier résidentiel. Philippe Grasser propose un menu à l'ardoise jouant presskopf de volaille, raviolas à la crème, roulade de bœuf farcie. C'est ici qu'il sert ses belles idées classiques. Foie gras poché au torchon, panaché de la mer, sauté de lapereau aux oignons et strudel aux pommes donnent envie d'y voir de près.

La Kunsthafe, 31, rue de la Libération, Cronenbourg. 03.88.27.29.29. Menu: 15,95 € (déjeuner). Carte: 35-50 €.

**Les nouvelles «Stadtwappe»**

Ce monument de la brasserie populaire a été repris avec discrétion par Philippe Bohrer, qui possède une vingtaine de tables entre Mulhouse, Strasbourg,



Aux armes de Strasbourg, une cuisine sans mauvaises surprises.

Colmar, Rouffach. En cuisine, une équipe jeune et sérieuse joue le classique sans surprise: presskopf avec crudités, œuf à la russe, truite au riesling, tête de veau ravigote et kougelhopf glacé passent comme une lettre à la poste.

Aux armes de Strasbourg «Stadtwappe», 9, pl. Gutenberg, 03.88.32.85.62. Menus: 26,90, 32, 38,50 €.

**La table historique**

Longtemps fermée, cette taverne de 1257 face à l'ancienne Douane a rouvert sous la houlette de Franck Meunier, qui possède Le Rafiot, El Barco latino, L'Atlantico, La Taque-ria, Les Aviateurs, La Salamandre. Il s'est fait plaisir en rénovant cette institution. Le lieu charme avec son bois décapé, ses lustres Art déco, sa rôtissoire, ses banquettes, son allure de taverne de toujours. Pascal Groh, qu'on connut au Buerehiesel, accueille avec le sourire, proposant belles viandes (onglet, rognon, cordon bleu,

rumsteck), mets végétariens (spaetzle aux champignons), plats de toujours (sandre en matelote, fleischnacka, choucroute, bouchée à la reine) ou tarte flambée. La maison sert non-stop 7 jours sur 7.

A la hache, 11, rue de la Douane. 03.88.32.34.32. Menus: 15,50, 21, 50 €. Carte: 20-35 €.



Pascal Groh, A la hache tous les jours.

**Les fromages de René**

Mi-alsacien, mi-auvergnat, René Tourrette s'est créé un petit empire fromager avec ses boutiques en franchise dans toute la France. Celle de Strasbourg rutilante, se doublant d'une table vouée à la cuisine fromagère au 27 de la même rue. On vient là pour les belles pâtes de montagne, le comté, le munster, le beaufort ou le morbier, le cantal entre-deux, le brie farci aux morilles, le soumaintrain, le selles-sur-cher ou le saint-marcelin. Tout est proposé au mieux de l'affinage et de la saison.

La Cloche à fromage, 32, rue des Tonneliers. 03.88.52.04.03.



La Cloche à fromages? Une annexe locale de l'empire de René Tourrette.