



## MUNSTER ET SA VALLÉE

WIHR-AU-VAL Nouvelle Auberge et Domaine Schoenheitz

# L'alliance mets-vins

Ils symbolisent l'esprit créatif, la volonté de faire bouger les hommes et les choses au village et dans la vallée. Avec Martine et Bernard Leray, Dominique et Henri Schoenheitz, l'imagination est au pouvoir. Portraits de ces ambassadeurs qui sont d'ailleurs associés cette semaine aux « Dîners insolites du patrimoine » à la Maison du Parc à Munster (*Reflets du 16 janvier, complet*).

« **Q**uand je ver-  
rai Guy Sa-  
voy, le grand  
chef, à Paris,  
je lui offrirai

une bouteille de vin d'Alsace. Du Schoenheitz évidemment. Et il ne sera pas déçu. »

Bernard Leray, promu cuisinier de l'année dans le guide Pudlo 2016 - une récompense révélatrice pour ce Breton fier de l'être, mais tout aussi heureux « d'avoir été si bien accepté d'emblée pour les Alsaciens ; on a de la chance » - a toujours privilégié les notions de « qualité des produits, de proximité et de saison en priorité, mais surtout l'humain. Je ne travaille qu'avec des personnes de confiance. » Quand le courant passe... Comme avec le pêcheur du lac Lemman, comme avec ses voisins du cœur du village, lui qui a su transformer depuis 2009

le relais de poste de la Nouvelle Auberge, aux bords de la Fecht, en premier et unique restaurant étoilé Michelin de la magnifique vallée de Munster.

« Une passion  
commune :  
la recherche  
de l'excellence »

« On s'est rencontrés en 1995 à notre arrivée à Wihr-au-Val. Une dégustation au domaine, les premiers échanges. Henri et Dominique savaient si bien parler de leur terroir. Nous partageons une passion commune, celle de la recherche de l'excellence, chacun dans son métier », explique Martine Leray, son épouse originaire du Florival.

C'est elle qui règne avec douceur, compétence et efficacité aussi bien sur la salle chaleureuse de l'étage réservée à la gastronomie (la vaisselle origi-



Dominique, Henri et Adrien Schoenheitz (de gauche à droite) en équipe avec Martine et Bernard Leray. Unis pour le plaisir des autres. PHOTO DNA JULIEN KAUFFMANN

nale de Nathalie en guise de décor) qu'au rez-de-chaussée dans l'ancien bistrot des sœurs Sonnenlitter, transformé en brasserie alsacienne prise d'assaut par les ouvriers pour les menus du jour quotidiens, savourés comme à la maison.

### Des Belges et même des Australiens

« On a compris qu'on était faits pour travailler ensemble, ajoute Dominique Schoenheitz, l'épouse de Henri, héritier d'une famille historique de vignerons wihr-au-valois, qui venait alors d'être désigné « jeune vigneron français de l'année ». On a envie de bouger, de faire connaître notre travail, de l'expliquer, de le promouvoir tous azimuts. »

Vingt ans après, la magie continue à opérer au même rythme que le chemin parcouru. Désormais, Wihr, ultime point sur la route des vins, est connu bien au-delà de ses limites. Les Alsaciens, les étrangers, Belges en tête, mais encore Scandinaves, Allemands (mardi des Australiens ont découvert le riesling et les vendanges tardives) s'y rendent en nombre et repartent la tête et les valises remplies de saveurs et de découvertes.

La Nouvelle Auberge, avec son chef formé chez Loiseau, étoilé à 25 ans, ami des plus grands, a été transformée en une entreprise compétitive. « On est cinq en cuisine avec mon excellent second Arnaud Jung, deux en salle avec Marie et Martine, for-

mée par un connaisseur du vin, notre sommelière qui anime l'association des Hydropathes, qui ne boivent pas d'eau, plus Rachida, incontournable au bistrot. »

Des extras et deux filles, Émilie, 26 ans, réceptionniste dans un hôtel 4 étoiles à Méribel, Charlotte, 24 ans, globe-trotter licenciée en sociologie mais attirée par le métier, au bar d'un 4 étoiles de Val d'Isère. La table propose des repas insolites où le whisky ou encore le rhum sont déclinés dans les divers mets : des créations pour un cuisinier qui « ne cherche pas à obtenir à tout prix la 2<sup>e</sup> étoile, qui mise sur la qualité en suivant l'évolution gastronomique, en respectant la clientèle

de proximité, celle des touristes, en engageant notre crédibilité-, dans cette Alsace, terre du bien vivre et de l'accueil solidaire. »

### Les Schoenheitz : viticulteurs de père en fils

Les Schoenheitz, Adrien le fils, 26 ans, impliqué dans la vinification, la commercialisation, Aude, chargée de la communication, qui a su donner un coup de jeune aux deux entreprises, Céline, appréciée à la réception. « On est six et on essaye de proposer plein d'idées : les expos photo et peinture mettant en relief les artistes locaux, le pique-nique vigneron animé par mon mari, les soirées à thème de fin d'année, concerts,

école de musique, repas, la journée vin-chocolat de Pâques, les accords pains-vins avec Jean-Claude Ittis, encore un Wihrien, meilleur ouvrier de France, et ces rencontres à la Nouvelle Auberge », indique Dominique.

### Riesling et soupe d'escargots

L'alliance mets-vins déclinée sur tous les modes, lors de ces rendez-vous annuels réservés à des clients amis privilégiés, même s'ils viennent pour la première fois.

« Je laisse Henri et Adrien choisir les vins rares qu'ils n'ont pas l'habitude de proposer, en m'indiquant les harmonies vers lesquelles je vais aller. Pour un menu spécial lié au marché, à la saison. »

Souci d'améliorer la qualité, tisser des liens sociaux, faire évoluer les formules. Loisirs occupés à voyager dans d'autres endroits pour découvrir tables et vins et y puiser de nouvelles idées.

Organiser et animer des balades dans le vignoble de Wihr, parler des racines, du terroir, pour Dominique, œnologue dans l'âme, issue des Pierres Dorées, dans le Beaujolais, au sud de Villefranche, dans cette région en partie sinistrée depuis les excès du Beaujolais primeur.

Sport en plein air, VTT, ski alpin ou de fond, marche pour se laver la tête chez Bernard, bon vivant mordu de foot, lui l'ancien gardien de Rennes. Promenades en forêt avec Harska, berger allemand, pour Martine à la recherche de champignons, plantes sauvages telles asperule, sureau, reine-des-près.

Guidés par l'amour des bonnes choses. De ce vin d'Alsace capable de se boire avec tout : Le pinot gris, rouge aux allures de blanc, avec la volaille. Leurs plats préférés ? Le riesling avec le poisson, pour Dominique, la soupe d'escargots de Bernard pour Martine. Osmose. ■

JPM