



PATRIMOINE

Menus gastro pour lieux d'exception

Créés dans les Vosges il y a cinq ans pour associer gastronomie et visites privilégiées, grands chefs et décors décalés, les Dîners insolites du patrimoine se sont étendus au reste de la Lorraine avant de gagner l'Alsace cette année. Une manière originale et gourmande de découvrir notre future « grande région ».

Textes : Olivier Brégeard

Il y a cinq ans, pour mettre en valeur un patrimoine local qui ne l'était guère en dehors des journées du même nom, une fois par an, Stéphanie Rauscent, directrice du syndicat mixte du Pays d'Épinal cœur des Vosges, a eu l'idée de proposer des visites guidées, dans une mise en scène chaleureuse, « avec des bougies partout, à la Vaux-le-Comte ».

Ces rendez-vous étant donnés en soirée, la question du dîner s'est vite invitée au programme. Les écoles hôtelières ont d'abord été sollicitées, puis des chefs locaux. La décoration a été confiée aux grandes entreprises régionales des arts de la table. Trois patrimoines – architectural, culinaire, artisanal – ont ainsi été réunis pour donner naissance aux « dîners insolites du patrimoine ».

« Les sept premières dates se sont vendues en une semaine, au point que nous en avons reprogrammé autant dans la foulée », se souvient Stéphanie Rauscent. Depuis, le concept a essaimé toujours plus loin de ses bases, mais sans beaucoup varier : le rendez-vous débute par une visite guidée d'une heure, suivie de l'apéritif et du repas gastronomi-

que, dîner ou pique-nique, selon le lieu et le moment de la journée. Les tarifs démarrent à 35 € mais tournent souvent autour de 65-85 €. Depuis deux ans, des musiciens se joignent régulièrement à la fête, pour la rendre vraiment unique.

Rapidement, les organisateurs ont constaté que le public venait de tout le Grand Est, et voyageait de site en site, sans revenir deux fois sur le même. « Pour développer l'opération, il fallait soit faire venir des Parisiens, à grand renfort de communication, soit étendre les sites proposés aux régions voisines », analyse Stéphanie Rauscent.

Des Sources de Sultzmatz au Musée Lalique

Il y a deux ans, les Dîners insolites du patrimoine sont donc descendus des Vosges, vers le nord de la Lorraine. Cette année, pour la première fois, ils feront également étapes en Alsace. Sept sites sont à l'affiche de la saison 2015-2016.

À côté des usines qu'affectionne la manifestation (Les Sources de Sultzmatz en octobre, Mecatherm à Barembach en décembre), les domaines viticoles dominent : Pfister à Dahlenheim les 16, 17 et 18 juil-



Les arts de la table dans les collections permanentes du musée Laliq : les Dîners insolites du patrimoine prévus en janvier à Wingen-sur-Moder sont annoncés comme « le clou de la saison ».

Archives L'Alsace/Herve Kielwasser

let, Schoenheit à Wihr-au-Val fin janvier, Francois Schmitt à Orschwihr fin mars, (avec Jean-Christophe Perrin, chef de L'Altévic, à Hattstatt), Stentz-Buecher à Wetzelsheim en avril.

L'arrivée dans la plaine du Rhin se

traduit en effet par un partenariat privilégié avec les Divines d'Alsace, l'association des viticultrices de la région, qui interviendront sur l'ensemble des Dîners insolites.

Stéphanie Rauscent considère que les trois soirées prévues en janvier à

Wingen-sur-Moder, au cœur des collections du musée Laliq, constitueront « le clou de la saison » 2015/2016, lancée le 27 mai à Épinal et qui totalisera 120 dîners, sur 45 week-ends.

Pour ne pas laisser les habitués

(plus de 4700 participants l'an dernier), 80 % du programme ont été renouvelés. « *Nous avons même arrêté la forteresse de Châtel-sur-Moselle, qui marchait très bien. Nous la reprogrammerons dans quelques années* », explique Stéphanie Rauscent.

Toujours plus loin

La saison 2016/2017 est déjà en préparation. Contacts ont été pris avec La Poste à Metz et à Strasbourg, où elle siège dans des bâtiments historiques, ainsi qu'avec EDF, avec des perspectives intéressantes du côté de Kembs (la centrale hydraulique datant de 1932) et de Mulhouse (le musée Electropolis et sa « grande machine »). Le Haut-Koenigsbourg est également présent. Le nombre de sites alsaciens devrait ainsi doubler lors de la prochaine saison.

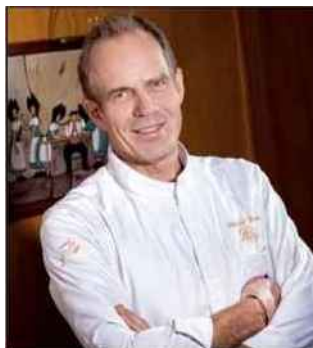
Stéphanie Rauscent regarde désormais au-delà du Rhin, du côté de la Sarre et du Bade-Wurtemberg, et à l'opposé, en Champagne, vers les caves de Reims et Épernay. Histoire d'accompagner la mise en place de la « grande région », sur un mode sans doute plus consensuel.

SE RENSEIGNER Tout le programme sur www.dinersinsolites.com



Les étoilés relèvent le défi

Côté cuisine, créativité, saveurs et émotion sont les mots d'ordre des Dîners insolites du patrimoine. Les chefs suivent, sans doute heureux de sortir de leurs cuisines et d'aller vers le public. « *Accepter de travailler dans des espaces qui ne sont pas dédiés à la restauration – parfois parmi les gravats d'une usine désaffectée ! – n'est pas toujours simple. L'exigence de la gastronomie ne tolère pas ce genre d'approximation* », souligne Stéphanie Rauscent. Les étoilés sont néanmoins au rendez-vous, comme Lutz Janish (un macaron Michelin à Bitche) ou Michel Husser. Le chef du Cerf de Marlenheim a été emballé dès qu'on lui a présenté le concept, au point de jouer les ambassadeurs auprès de ses col-



Michel Husser, le chef du Cerf de Marlenheim, interviendra lui aussi au Domaine Pfister, les 16, 17 et 18 juillet. DR

lègues des Étoiles d'Alsace. D'autres sont attendus pour compléter le programme en cours...

Usines, musées, châteaux : pour tous les goûts



L'été dernier au Cloître des Récollets, à Metz.

Photo Jean-Francois Hamard

Grâce aux Dîners insolites du patrimoine, on pourra pique-niquer cet été dans le parc du Théâtre du Peuple de Bussang, avant d'assister à une représentation de *L'Opéra de Quat'sous*, dîner au Musée de la Cour d'Or à Metz à la rentrée, au château de Lunéville en novembre, dans la Ligne Maginot (au Simserhof, dans le Pays de Bitche) en février, parmi les

souffleurs de verre de Meisenthal en mars, au sein de la Manufacture vosgienne des grandes orgues à Rambervillers en mai... Pour ceux qui aiment les entreprises vivantes, rendez-vous dans les Vosges, à l'usine Bleuforêt de Vagney ou à la papeterie Norske Skog de Golbey en septembre, chez Garnier-Thiébaud à Granges-sur-Vologne en mars.



Claire Heitzler délocalise pour un jour sa « séquence sucrée »

Il y a un an, la jeune pâtissière alsacienne, plusieurs fois désignée meilleure représentante de sa profession, faisait sensation en proposant un menu 100 % sucré chez Lasserre, le prestigieux restaurant parisien où elle officie. Le 19 juillet, elle présentera cette « séquence sucrée » à Dahlenheim, dans le cadre des Dîners insolites du patrimoine.

Recueilli par O.Br.

Avez-vous l'habitude de vous « délocaliser » de la sorte ?

Du tout. J'aime aller à la rencontre des clients, des fournisseurs, faire des formations, sortir de ma pâtisserie pour voir de nouvelles choses, mais nous participons rarement à ce genre d'événement. Je suis ravie de le faire, surtout en Alsace et avec mon menu coup-de-cœur ! Depuis ma formation chez Thierry Mulhaupt (NDLR : pâtissier-chocolatier strasbourgeois) en 1998-1999, je ne suis pas trop revenue dans la région, en dehors des visites à ma famille. Je trouve le concept des Dîners Insolites du Patrimoine super-sympa, autant pour les clients que pour les chefs invités.

Votre « séquence sucrée » varie au fil des saisons : quels seront les points forts de ce menu ?

Créer un menu de desserts oblige à faire attention aux apports en sucre, en matière grasse, il faut trouver un équilibre et une suite logique entre les différents plats, pour garder la structure d'un menu complet, du canapé aux petits fours, avec une montée progressive en gourmandise. On pourrait rapidement avoir une overdose de sucre en bouche. Pour ne pas saturer le palais des clients, je n'utilise quasiment que le sucre contenu naturellement dans les produits. Cet été, l'entrée et le

premier plat sont ainsi composés de légumes naturellement riches en sucre, qui se prêtent très bien à l'exercice : la tomate et l'artichaut. Ce dernier est très surprenant, j'ai d'excellents retours de nos clients.

Sucré de bout en bout n'est donc pas synonyme d'enfilade de desserts, au sens où on l'entend habituellement...

Du tout. Cela peut être assez déroutant – notamment de manger un repas entier sans viande, ni poisson – mais les clients commandent en connaissance de cause. À la base, je pensais toucher une clientèle plutôt féminine et jeune, mais en fait, on a tous les styles : des étrangères d'un certain âge, des gens du métier, beaucoup d'hommes... Cela plaît à beaucoup de monde !

« J'aime casser les codes »

Vous qui travaillez dans une institution parisienne très traditionnelle, intervenir à l'extérieur, a fortiori dans un lieu qui n'est pas dédié à la restauration, est-ce un défi ? Une récréation ?

Un menu décalé dans un lieu décalé, ça me convient parfaitement. J'aime casser les codes. Lorsque j'ai parlé de cet événement à mon équipe, tous étaient surexcités ! Je pense qu'on va prendre beaucoup



Claire Heitzler dans sa pâtisserie du restaurant Lasserre, à Paris, en décembre dernier.

Archives L'Alsace/Darek Szuster

de plaisir. Et nous sommes très contents de pouvoir servir ce menu ailleurs qu'au restaurant. Bien sûr, c'est beaucoup d'organisation et de travail en amont.

Le déjeuner étant prévu dans un domaine viticole, on s'attend à une attention particulière portée à l'accord mets/vins...

Avec un tel menu, cet accord est encore plus important. Bien sûr, nous privilégierons les vins d'Alsace, mais si, sur un plat, il faut autre chose, nous n'hésiterons pas. Au restaurant, l'accord a été assez compliqué à mettre en place. Mes desserts étant relative-

ment peu sucrés, il fallait trouver des vins qui n'en apportent pas davantage. C'était un sacré défi, mais notre équipe de sommeliers l'a magnifiquement relevé, pour aboutir à une vraie cohérence sur tout le menu. En proposant également de la bière, ils jouent, eux aussi, sur le décalage – surtout dans un établissement étoilé comme le nôtre ! C'est une nouvelle approche de la pâtisserie.

GOÛTER Dimanche 19 juillet dès 12 h au domaine Pfister, 53 rue Principale à Dahlenheim. Tarif unique (quatre plats et vins) 200 €. Renseignements et réservation : <http://dinersinsolites.com>.