

05/09/2013

L'Altevic : Une invitation au voyage et à la tradition

«UNE CUISINE DE CŒUR, DE PARTAGE ET AVANT TOUT DE PLAISIR», TEL EST L'ETAT D'ESPRIT DU CHEF ETOILE JEAN-CHRISTOPHE PERRIN POUR SON NOUVEAU RESTAURANT: «L'ALTEVIC». CONCEPTEUR ET HEUREUX PROPRIETAIRE, LE CHEF A OUVERT LES PORTES DE SON ETABLISSEMENT A HATTSTATT EN DECEMBRE DERNIER.



Après dix années passées aux commandes du Caveau d'Eguisheim, Jean-Christophe Perrin s'est ouvert à de nouveaux horizons en créant de toutes pièces «L'Altevic», un établissement qui lui ressemble. «Je voulais concevoir une maison ouverte à tous, sans protocole, un endroit où je me sente chez moi» déclare-t-il. C'était pour lui des bases importantes qui lui permettent aujourd'hui de laisser s'exprimer en toute liberté son imagination. Désignant la cité gallo-romaine qu'était autrefois Hattstatt, L'Altevic est un restaurant associant avec délicatesse voyages et traditions.

Entre mets régionaux et saveurs exotiques

Dans sa cuisine, le chef étoilé crée des alliances terre/mer subtiles et ajoute, par des épices, une note colorée et exotique à ses créations. Le résultat? Un rouget au jambon de canard ou un pâté en croûte de cochon fermier aux gambas du marché... sont autant de plats audacieux qui jaillissent de sa pensée et se dessinent ensuite dans nos assiettes! «Je veux prouver à mes clients que les saveurs du monde s'accordent à nos produits régionaux». La tradition, son souhait est de la perdurer, notamment en collaborant avec des producteurs locaux de Hattstatt et de ses environs.

Transparence et partage

«Je n'ai rien à cacher: bien au contraire!» se plaît à dire le restaurateur. Finis les espaces cloisonnés et les cuisines tenues en secret! Une large baie vitrée fait office de mur extérieur et de grandes fenêtres dévoilent aux gourmets curieux, l'intégralité des cuisines. Une relation de proximité se crée ainsi entre professionnels et clients...

Les clients comme muses

Comme le suggère l'architecture du lieu, le repas est aussi un moment de convivialité. Dès l'entrée, le ton est donné: on y trouve une large table façon «Stammtisch», permettant à 16 personnes de déjeuner ensemble. Que ce soit entre clients ou avec son équipe, la notion de partage est très présente à l'Altevic. «Je me rends régulièrement en salle pour échanger avec les clients, connaître leur ressenti. Cela m'inspire énormément» nous confie-t-il. C'est ainsi que Jean-Christophe crée des mets originaux comme la tarte à la bière ou encore la glace au pain... Son menu devient alors un tableau de saveurs et de couleurs, sans cesse en mouvement.

L'Altevic • Jean-Christophe Perrin 4, rue de Wiggensbach à Hattstatt • 03 89 78 83 56 j-christophe.perrin@orange.fr