



## LE FIGARO SCOPE

À PARIS.

## Les meilleures adresses alsaciennes de la capitale

Alice Bosio et François Blanc

Ces brasseries, bistrots, traiteurs ou salons de thé, institutions comme nouveautés, font la part belle à la choucroute, à la flammekueche ou au kouglof.

La période des fêtes est l'une des plus propices à la (ré)découverte de la gastronomie alsacienne. Alors que des producteurs venus de toute la région organisent leur marché de Noël sur le parvis de la gare de l'Est, jusqu'au 15 décembre, voici nos meilleures adresses pour déguster choucroute, flammekueche ou bredele sans quitter Paris.

La plus contemporaine  
Elsass

MENUS : 27 € et 32 € (dég.).

CARTE : 60-80 €.

153, av. Parmentier (10<sup>e</sup>).Tél. : 09 55 66 77 68. Tlj sf sam. (dég.),  
dim., lun. et mar. (dég.).

**LE LIEU.** Natif de Ribeauvillé (Haut-Rhin), Guillaume Keusch a ouvert il y a à peine plus d'un an, avec deux associés, ce vaste restaurant dans l'Est parisien bobo. Pas question ici de winstubs folkloriques, on se situe plutôt du côté du loft brooklynien épuré, un peu froid mais résolument contemporain, avec plafond brut, tuyaux apparents, banquettes vert sapin, cuisine ouverte et plusieurs espaces pour s'installer (comptoir, table d'hôtes, table ronde...).

**L'ASSIETTE.** Pensés pour s'accorder à la carte didactique de crus alsaciens en bio et biodynamie, bien sourcés par la sommelière Caroline Furstoss, les plats, préparés par un nouveau chef capé d'origine grecque, Michalis Papafilis, jouent le registre de l'Alsace créative et gourmande. En multipliant les clins d'œil aux ingrédients de la région, dans des dressages léchés. Il en est ainsi des entrées végétales - fond d'artichaut

mijoté au riesling, carottes et fenouil croquants, baignant dans une sauce safran. Comme de la truite soufflée fondante, tombée d'épinard et beurre blanc au riesling et de la choucroute revisitée façon bistrot. Ou encore du caré de cochon cuit sous-vide, du boudin blanc maison, de la poitrine confite, de la quenelle de chou ou de la poire rôtie au miel, très automnale.

**BRAVO.** Les grandes tables pour les petites bandes (jusqu'à 14 convives).

**DOMMAGE.** L'addition soutenue.

La plus « bec sucré »  
La Petite Alsacienne

**PRIX :** de 1,80 € à 3 € le bretzel ;  
3,50 € la linzer torte ; 5,30 € le kouglof.  
45, rue Raymond-Losserand (14<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 43 21 60 59. Tlj sf dim.,  
de 7 h à 20 h.

**LE LIEU.** L'Alsace est riche de tellement de traditions boulangères sucrées et salées qu'il lui fallait bien sa propre adresse au cœur du 14 ! Une institution de quartier ouverte par Laura Maeder et son époux, Jérémy Hadjadj. Elle, d'une famille de boulangers alsaciens, orchestre la pâtisserie, quand lui s'occupe du pain et du snacking. Leur petite boutique d'angle, avec ce qu'il faut de charme, recèle tout un tas de merveilles, alsaciennes ou non, traditionnelles ou plus osées.

**LE PANIER.** Le kouglof, à la mie tellement tendre, est à goûter au moins une fois dans sa vie pour quiconque pense que cette spécialité est sèche. Mais les trouvailles ne s'arrêtent pas là, le délicieux bretzel - utilisé par Mory Sacko pour ses burgers - est décliné à l'infini : version gratinée, au cumin et à la crème

ou croisée avec le *garlic bread*. Pour les fêtes, l'Alsace gagne en puissance avec le pain d'épices, les mannele (bons-hommes briochés offerts à la Saint-Nicolas) et les bredele (biscuits secs incontournables de Noël).

**BRAVO.** Un bon bretzel à Paris, un exploit !

**DOMMAGE.** Il faut parfois affronter la file d'attente pour l'avoir entre les mains.

La plus festive  
Schmoutz

CARTE : 20-30 €.

130, rue Saint-Maur (11<sup>e</sup>). Pas de rés. Tls sf  
lun. et mar., jusqu'à minuit (23 h le dim.).

**LE LIEU.** Bien installée, depuis deux bonnes années, au cœur de la rue Saint-Maur, cette adresse tout en poutres, carrelage rétro et tables hautes serrées, ressemble, de l'extérieur, à l'un des nombreux bars festifs de la rue. Mais, si l'ambiance est bien au rendez-vous, on a affaire ici à une ambassade de la tarte flambée bien sourcée, généreusement arrosée de vins nature, bières, cidres, alcools, jus et même café strictement alsaciens !

**L'ASSIETTE.** Envoyée depuis le four à bois, une dizaine de flammekueches à la pâte très fine, presque brûlée, et garnie de schmeer (mélange de fromage blanc et de crème qui sert de base à la tarte) maison, fins lardons artisanaux (ou lard paysan) et munster fermier alsacien côté classiques. Mais aussi des versions créatives au pesto d'ail des ours, comté, noix et jambon Forêt-Noire (parfumée et gourmande) ou fromage frais, réduction vinaigrée de Melfor au sirop d'éra-



ble, amandes et roquette. À partager entre amis dans son assiette en faïence de Sarreguemines.

**BRAVO.** Les flammekueches à emporter, la pomme cannelle flambée en salle au schnaps et triple sec.

**DOMMAGE.** Les réservations non acceptées.

## La plus mythique L'Alsace

**MENUS:** 19,90 € et 26,90 € (dél.).

**CARTE:** 35-60 €.

39, av. des Champs-Élysées (8<sup>e</sup>).

Tél.: 01 53 93 97 00. Tlj.

**LE LIEU.** Lieu emblématique des Champs-Élysées, le restaurant, situé au rez-de-chaussée de la Maison de l'Alsace, a largement dépassé les 50 ans dans le giron du groupe Bertrand. Une grande brasserie finalement typiquement parisienne – des nappes blanches aux banquettes grenat – ouverte en continu jusqu'au milieu de la nuit – 4 heures le week-end –, où se presse un flux dense de touristes et de Parisiens.

**L'ASSIETTE.** Comme dans nombre de ces grosses brasseries aux racines de l'Est, les totems de la cuisine alsacienne se font de plus en plus rares. Mais le foie gras de canard parfumé au gewurztraminer fait bien l'affaire. La choucroute, gargantuesque, a la juste texture et ce mélange acidité et caractère de la fermentation, signe du travail bien fait. Sans oublier qu'il est rare de voir proposée à Paris l'option séduisante d'une choucroute de la mer.

**BRAVO.** Service aimable, efficacité redoutable.

**DOMMAGE.** La réservation ardue.

## La plus multicarte Café Mirabelle

**MENUS:** 19,50 € (dél.) et 36 € (brunch).

**CARTE:** 15-35 €.

16, rue la Vacquerie (11<sup>e</sup>).

Tél.: 01 43 79 27 46. Tlj sf lun. et mar.

de 8h (9h sam. et dim.) à 23h (18h le mer.).

**LE LIEU.** Née à Schiltigheim (Bas-Rhin) dans une famille de restaurateurs – ses parents tiennent D'Steinmuehl près de Strasbourg –, Marion Goettlé, 30 ans, s'est formée comme pâtissière dans les restaurants (Piège, Heimat), puis dans la boutique du Lorrain Sébastien Gaudard, avant de lancer son chez-elle en 2017, en contrebas du Père-Lachaise. Une adresse hybride et attachante au cadre rustique chaleureux, où la jeune femme propose viennoiseries et pâtisseries, sur place comme à emporter, mais aussi un brunch couru le week-end, ainsi que des déjeuners et des diners.

**L'ASSIETTE.** Outre son kouglof, ses tartes à la rhubarbe et à la mirabelle (en saison), mais aussi tout un éventail de créations délicieuses, alsaciennes ou non, Marion Goettlé propose, le soir, cinq recettes de flammekueche cuite au four à bois. Ultrafines et croustillantes, « selon la recette de Papy Gérard », dotées d'une belle acidité grâce au fromage blanc, elles sont tradi, gratinées à l'emmental, ail et ciboulette, munster et cumin et même aux fruits flambés à l'eau-de-vie. Le cordon-bleu au munster-spätzle a aussi sa place. À noter, servi au diner jusqu'au 22 décembre, un menu « marché de Noël alsacien » avec foie gras et stollen, Dampfnudel (petit pain vapeur) et bibeleskäss (fromage), choucroute à l'omble chevalier et trou alsacien (49 €).

**BRAVO.** Les bredele et mannele (du 6 au 8 décembre) en vente pendant les fêtes; les spiritueux et vins alsaciens.

**DOMMAGE.** Les tartes flambées servies le soir seulement.

## La plus Art nouveau Bofinger

**MENUS:** 19,90 € (dél.) et 35,90 €.

**CARTE:** 35-85 €.

5-7, rue de la Bastille (4<sup>e</sup>).

Tél.: 01 42 72 87 82. Tlj.

**LE LIEU.** Également sous pavillon Bertrand, cette brasserie mythique de Bastille, qui doit son nom à l'Alsacien Frédéric Bofinger, son créateur, en 1864, fut la première à servir de la bière à la pression. Elle se distingue surtout par son décor Art nouveau signé Legay et

Mitgen – coupole majestueuse, grands miroirs, banc d'écailler, banquettes et nappes blanches –, qui fait oublier le temps et l'heure aux nombreux clients présents, choyés par un service à l'ancienne précis (mais surmené).

**L'ASSIETTE.** La longue carte mêle spécialités de brasserie française et clins d'œil alsaciens: soupe à l'oignon au munster, flammekueche (sous-cuite, grassouillette, mais gourmande), moules-frites au riesling, baeckoffe de dorade royale au gewurztraminer (le poisson un peu cuit, mais l'ensemble réconfortant dans sa terrine), coq au pinot noir alsacien et spätzle... Mais ce sont les six choucroutes qui tiennent la vedette, à l'image la Bofinger, honnête et fort généreusement servie – jarret, saucisse blanche, au cumin et de Strasbourg, poitrine fumée, échine, pomme de terre et choucroute bien préparée. Vous avez encore de la place? Optez pour le kouglof perdu bien imbibé, flambé en salle pour le spectacle et escorté de mirabelles rôties et en sorbet.

**BRAVO.** Le décor, le menu enfant (11,90 €).

**DOMMAGE.** L'échine et le jarret de la choucroute, un peu secs.

## La plus « traiteur » Maison Schmid

**PRIX:** 16 € la choucroute; 5,90 €

le feuilleté au munster.

76, bd de Strasbourg (10<sup>e</sup>).

Tél.: 01 46 07 89 74.

Tlj sf dim., de 9h à 19h.

**LE LIEU.** Îlot imprenable pour les Alsaciens émigrés à Paris, ce traiteur a été ouvert à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle par Robert Schmid, juste à côté de la gare de l'Est

– pratique pour rentrer au pays. Si la maison a été reprise il y a quelques années par un tandem, Géraldine Dubreuil et Vincent Vibrac, elle reste bien ancrée dans son histoire, et ses fidèles continuent à venir en masse – il est surprenant de voir la densité de clients à l'heure du déjeuner, par exemple. On peut d'ailleurs y manger à toute heure.

**LE PANIER.** L'argument principal est ici la variété de l'offre: gamme de bredele conséquente, pâtisserie fraîche –

linzer tarte, strudel aux mirabelles ou tarte au fromage blanc à l'excellente texture, mais au niveau de sucre élevé, charcuteries, vins, confitures Christine Ferber, tourtes... Le feuilleté au munster a de quoi aider à passer l'hiver, alors que les étoiles à la cannelle sont bien troussées. La star des lieux est bien sûr la choucroute, dont la version «basique» peut sans mal nourrir deux personnes. Et elle ne déçoit pas, préparée à la bière, au riesling ou au champagne.

**BRAVO.** Le plus large choix de spécialités alsaciennes à Paris.

**DOMMAGE.** Le lieu un peu froid pour donner envie de s'y installer.

## La plus inattendue Stéphane Vandermeersch

**PRIX :** 2,10 € le bretzel amande raisin; 32 € le kg de kouglof.  
278, av. Daumesnil (12<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 43 47 21 66. Tlj sf dim. et lun.  
de 7 h à 20 h (19 h 30 le sam.).

**LE LIEU.** Quelle mouche nous a donc piqués d'aller dénicher un petit goût d'Alsace chez un Normand? C'est que Vandermeersch a passé huit années aux côtés de Pierre Hermé – chez Fauchon, puis Ladurée –, avant de s'installer avec sa femme, Céline, à l'orée du bois de Vincennes. Il a retenu quelques secrets bien gardés de la région qui font depuis 25 ans la réputation de sa boutique.

**LE PANIER.** Son kouglof fait courir tout Paris, avec sa mie alvéolée bien humide, imbibée après cuisson de beurre fondu et de sirop à l'amande et à la fleur d'oranger. Une légende qu'il décline en version salée, aux lardons et noix ou chorizo et tomates séchées, selon l'époque. Les vendredis et samedis, il propose aussi un étonnant bretzel sucré aux raisins secs. Enfin, préparez-vous pour l'arrivée, le 10 décembre, du fameux stollen reconnaissable à ses éclats de pâte d'amande.

**BRAVO.** La Rolls du kouglof, tout simplement

**DOMMAGE.** Quelques entorses à la saisonnalité en pâtisserie.



Elsass (10<sup>e</sup>)



Schmoutz (11<sup>e</sup>).



Café Mirabelle (11<sup>e</sup>).





L'Alsace (8°).



Jérémy Hadjadj,  
à La Petite Alsacienne (14°).

L'ALSACE : PHOTO PAUL DELORT/LE FIGAROC ; FLORIAN DOMERGUE ; ELISA MAUNY ; CAFÉ MIRABELLE