

Le bon verre avec la bonne assiette

À partir de septembre, La Petite Auberge proposera une fois par mois des menus spécialement élaborés avec un caviiste autour de l'alliance mets-vins. Ou comment sublimer un plat avec le verre adéquat.

En reprenant La Petite Auberge à Lorquin en mai 2011, Yann Carré avait une idée derrière la tête : proposer une cuisine de qualité à base de produits de saison fournis par de petits producteurs locaux soigneusement sélectionnés et y associer les breuvages adéquats pour les sublimer. « Les gens font de plus en plus attention à ce qu'ils ont dans leur assiette, la qualité, la provenance des produits, constate le cuisinier. Mais curieusement, ils attachent peu d'importance à ce qui remplit leur verre. Or, l'association entre un plat et un vin approprié peut changer tout un repas. »

Mais si Yann Carré et son épouse Anne-Catherine sont experts derrière les fourneaux, l'univers des caves en revanche leur est moins familier. Ils se sont donc adjoint les services d'Olivier Schweyer, caviiste à Diemeringen en Alsace bossue. « Olivier est venu à notre rencontre et sa philosophie de l'œnologie nous a tout de suite séduits. Il ne se contente pas de proposer des vins archiconnus mais va chercher ce qu'il y a de meilleurs chez de petits

exploitants viticoles qui travaillent de façon artisanale. »

À compter de septembre, le chef Carré concoctera une fois par mois, un menu spécial élaboré en collaboration avec le caviiste. Entrée, plat, dessert avec à chaque fois son verre de vin associé. « Juste la dose adéquate pour ne pas avoir de souci en reprenant la route ! »

Évidemment, Olivier Schweyer sera présent lors de ces soirées pour parler avec passion de cépages, de terroirs, de méthodes de vinification. Un repas qui mettra à coup sûr les cinq sens en éveil.

S. P.

Première soirée "Menu œnologique" à La Petite Auberge, le vendredi 7 septembre. Renseignements et réservations sur le www.lapetiteauberge57.com.



Yann et Anne-Catherine Carré (à gauche) ont fait appel à Olivier Schweyer pour marier leur cuisine aux meilleurs vins.

Photo Laurent MARI