

LA PETITE AUBERGE, la passion de la cuisine.



Voilà trois ans qu'à Lorquin, Anne-Catherine et Yann Carré ont fait d'un modeste restaurant une table incontournable, créative et chaleureuse. À La Petite Auberge, c'est tout pour la cuisine !

Yann Carré n'a que 33 ans, mais déjà mille vies. Né à Paris, aux origines basques et espagnoles, le chef a déjà fait le tour de la planète des meilleurs fourneaux. Savoie, Corse, Italie, Alsace ou Russie ont été autant d'étapes dans son apprentissage. Il a d'ailleurs travaillé pour quelques noms de prestige se pressant sur un CV flatteur : Jean-Pierre Jacob (Le Bateau Ivre sur les rives du lac du Bourget) César Filippi (Le Belvédère à Porto-Vecchio) ou encore Antoine Westermann. Mais c'est au chef Henri Gagneux, établi à Wettolsheim en Alsace, que Yann Carré rend l'hommage le plus appuyé : « C'est lui qui m'a mis le pied à l'étrier en me laissant véritablement les clés du restaurant. Il m'a donné carte blanche comme si j'étais son fils ».

De cette mosaïque de saveurs et de façon de cuisiner, Yann Carré a gardé un goût aigu pour l'éclectisme. Et lorsque le destin l'a emmené dans un joli petit restaurant situé à Lorquin, à quelques encablures de Sarrebourg, racheté avec sa jeune épouse Anne-Catherine, originaire

du secteur, le chef a appliqué toutes les recettes apprises par monts et par vaux : « J'utilise des produits frais et locaux au maximum pour une cuisine qui est un trait d'union entre hier et aujourd'hui », explique-t-il. Ou comment transformer les merveilles du terroir et les plus anciens plats de nos grand-mères en des mets gastronomiques, agrémentés de quelques ingrédients, méconnus mais savoureux, rapportés de lointaines contrées.

Audacieux mais pas ruineux

Le résultat est aussi réussi qu'audacieux. D'ailleurs, les 38 couverts de La Petite Auberge du couple Carré sont courus. Dans un cadre à la décoration raffinée et entièrement retravaillé lors du rachat en 2011, le piment rouge orne les murs pour rappeler les origines du patron. Les couleurs chaudes du décor se marient avec l'élégance du cuir et la convivialité des bois. De quoi plus encore apprécier un magret servi avec un tatin de produits du jardin, quelques gambas poêlées avec salade thaï ou encore un travers de

porc laqué au *mizkan* et *pickles* de légumes. Et pourquoi ne pas terminer avec un étonnant nougat servi comme un esquimau glacé, avec son bâtonnet de bois et son coulis à libérer d'un tube de dentifrice ? Les enfants en redemanderont, les parents aussi ! D'autant plus que ces merveilles ne ruineront personne : le menu Initiation débute à 25 €, le menu Tentation est affiché à 36 € et le menu Révélation des plus complets culmine à 48 €. Un menu du jour est également proposé en semaine à 12,50 € pour les plus pressés.

Inutile de demander un plat inamovible. À La Petite Auberge, la carte change à chaque saison. Une bonne manière pour Yann Carré de ne pas laisser la routine s'installer, lui qui aime à créer de nouvelles saveurs, à explorer d'insolites mariages. Il n'est pas impossible, d'ailleurs, que la recette ancestrale d'un client fine gueule finisse un jour sur la carte lorquinoise après être passée par la moulinette à idée du patron. Il n'est pas rare non plus qu'un autre, plus hardi, lance au cuisinier le défi de lui concocter un plat absent des suggestions, juste histoire de donner à Yann Carré l'occasion de s'amuser un peu avec ce que contient le garde-manger. Il donne aussi des cours de cuisine, vend quelques terrines, des produits de sa conception et même un livre de ses meilleures recettes (disponible au restaurant ou par envoi postal). Il sera enfin présent à un fameux événement gastronomique, les Escales du goût à Sarrebourg les 27 et 28 septembre 2014 sur le thème « Escales au jardin ». Chez les Carré, on a la gastronomie chevillée au corps ! *Duvert tous les jours hormis lundi soir, mercredi soir et samedi midi.*



Infos : 9, rue du Général de Gaulle, 57790 Lorquin ■ Tél. : 03-87-24-91-63 ■
E-mail : yann@lapetiteauberge57.com ■ www.lapetiteauberge57.com ■
Par RN4, sortir à Sarrebourg puis suivre Imling et Lorquin. À proximité de Center parcs, Domaine des Trois Forêts ■