

# « À l'écoute de la clientèle »

Une pièce spacieuse et détendue, une cuisine de rencontres ? Bienvenue chez la chef Michaela Peters, grande sous la toque d'étoilés, et qui affirme son identité.

**MICHAELA PETERS EST CON-  
TENTE.** « Trop bien », ose même

cette Allemande d'origine, âgée de 39 ans.

Cela fait maintenant près de quinze mois qu'elle a repris, avec son compagnon Laurent Pellegrini, la bâtisse spacieuse et lumineuse située à l'entrée du Parc Carola, entre Ribeauvillé et Bergheim. Ce qui plaît aujourd'hui le plus à cette

« Kuchenmeister », équivalent du brevet de maîtrise professionnel français, passée dans les cuisines de plusieurs étoilés notamment le Ren,dez-vous de chasse à Colmar, « c'est d'avoir plus de contacts avec la clientèle, d'en entendre les critiques, qu'elles soient positives ou négatives ».

## Le presskopf de grenouilles

Et elle est effectivement à leur écoute, comme le prouve l'amusse-bouche : un velouté de courge surmonté d'une espuma de wasabi, d'une incroyable douceur. Michaela Peters aime toujours autant marier les saveurs, concilier des cuisines pourtant différentes. Son quasi de veau rôti accompagné d'écrasée de pommes de terre, de croustillants de jambon serrano et légumes à l'huile de sésame sautés au wok, cuits et crus, parle aussi bien de son travail que sa suggestion du jour, un blanc de cabillaud et ses fettucini de rutabagas, « légumes presque oubliés », ou son presskopf de grenouilles sagement présenté à côté d'une salade de mâche à l'huile de pépins de courge. « C'est la première année que j'en fais. Cela a autant de succès que la bouillabaisse, sa brochette de gambas et ses croûtons à la rouille », note-t-elle.



**Michaela Peters, côté salé, Laurent Pellegrini, côté sucré, et une carte abordable et appétissante.** PHOTO DNA - LAURENT

HABERSETZER

Ceux qui seraient attirés par le presskopf et le quasi de veau peuvent les trouver réunis dans le menu Carola, au prix de 25,50 €. Un prix plus que raisonnable lorsqu'on sait que le dessert réalisé par Laurent Pellegrini, pâtissier de formation, est inclus.

C'est un des nombreux atouts de l'établissement, cette carte où se côtoient des suggestions alléchantes, régulièrement renouvelées, les formules « déjeuner d'affaires » (13,5 € le plat, 20 € l'entrée, le plat et le

dessert), un menu enfant étoffé et des menus à 25, 42 et 55 €. « Nous voulions aussi que les gens puissent manger de façon détendue ». Rien de guindé, en effet, dans ce restaurant d'une quarantaine de couverts, « jusqu'à 60 en cas de banquet ». Et cela contribue à son charme. ■

STÉPHANE FREUND

► L'auberge du Parc Carola, 48, route de Bergheim, 68150 Ribeauvillé. 03 89 86 05 75, [www.auberge-parc-carola.com](http://www.auberge-parc-carola.com). Fermé le mardi et mercredi.

## LA RECETTE

### Tournedos de biche d'Alsace poêlé, choux rouges aux fruits berawecka, accompagné de spätzles à la châtaigne

■ Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 tournedos de biche (120 g), un demi-chou rouge, 500 ml vin rouge, 100 ml vinaigre Melfor, 150 g sucre semoule, 1 c.s. cannelle en poudre, 200 g mélange de fruits berawecka (poires, figes, pommes, raisins secs), 250 ml gewurztraminer, 100 ml sauce gibier.

Pour les spätzles à la châtaigne : 400 g farine de blé, 60 g farine de châtaigne, 8 œufs, sel, eau gazeuse.

■ Préparation : la veille émincer le chou rouge, rajouter le vin rouge, le Melfor, le sucre et la cannelle. Laisser mariner le chou rouge 24 heures. Couper les fruits de berawecka en deux (sauf les raisins) et les imbiber avec le gewurztraminer. Mijoter le chou dans la marinade pendant 1 h½ - 2 heures. Rajouter avant de servir les fruits de berawecka.

Spätzles : mélanger la farine de blé, la farine de châtaigne, les œufs, sel et 3-4 cuillères d'eau gazeuse. Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse, laisser reposer la pâte. Dans une casserole, faire bouillir de l'eau salée. Disposer un peu de pâte sur une planche. Faire tomber les bouts de pâte dans l'eau en ébullition. Lorsque les spätzles remontent à la surface, les sortir de l'eau, les passer à l'eau froide. Faire revenir à la poêle avec un peu de beurre. Poêler les tournedos de biche 1 à 2 minutes chaque côté avant d'enfourner à 180°C pendant 4-5 minutes, selon l'épaisseur du tournedos. Laisser reposer la viande avant de napper avec la sauce gibier. Dresser avec le chou rouge et les spätzles sur assiette.