

Conférence Bartholdi / Gilles Pudlowski

# L'Alsace, vitrine européenne de la gastronomie

Le chroniqueur gastronomique Gilles Pudlowski est l'invité de la Conférence Bartholdi du 9 mai (\*) qui sera consacrée à la cuisine alsacienne, vitrine européenne de la gastronomie.

PARIS - BUREAU DNA

■ «*En Alsace, on mange mieux qu'ailleurs.*» Depuis 25 ans, le chroniqueur gourmand et gourmet Gilles Pudlowski prêche ce message à travers la France et le monde. Son célèbre guide de la gastronomie française, le «*Pudlo*», consacre d'ailleurs pas moins d'un quart de ses pages aux tables alsaciennes... Et cette année, le critique gastronomique a sacré «*table de l'année*» L'Auberge du Cheval blanc de Franck et Fernand Mischler à Lembach.

## «L'épine dorsale gastronomique de l'Europe»

«*Depuis quelques années, l'Alsace est une terre de travail, de recherche, de renouvellement des générations et des produits*», observe Gilles Pudlowski. «*En Alsace, on apporte de neuf à la tradition, de nouveaux produits, mais sans laisser tomber les racines.*»

Cette alliance du neuf et de l'ancien, de l'invention et de la tradition, séduisent particulièrement le critique. Pour lui, le lien entre les racines et la création tient à la transmission du savoir-faire entre les générations. «*Les nouvelles générations apportent les nouveautés, les idées qu'elles ont vu chez leurs collègues, les épices venues d'ailleurs tout en gardant les pieds sur terre*», analyse Gilles Pudlowski en citant comme exemple



«L'Alsace est une terre de recherche, de renouvellement des générations et des produits», souligne Gilles Pudlowski. (Photo archives DNA)

Benoît Fuchs (Le Gavroche, à Strasbourg) ou des frères Nasti (Le Chambard à Kayersberg).

Le chroniqueur gastronomique évoque notamment le renouvellement de produits clés, comme la choucroute par Olivier Nasti qui a concocté «*l'esprit d'une choucroute de poisson d'un rouget en filet*». La tendance aujourd'hui, note Pudlowski, est à aller vers plus de légèreté, de réaliser une création dans

la raison à partir du vivier immense de produits locaux.

Cette richesse fait de l'Alsace «*l'épine dorsale gastronomique de l'Europe*» note le critique attiré des DNA. «*Entre le Bade-Wurtemberg et l'Alsace, il y a 70 restaurants étoilés!*», rappelle-t-il. Et le savoir-faire culinaire alsacien est le meilleur ambassadeur de la région à l'étranger. «*La cuisine alsacienne s'exporte bien*», observe Gilles Pudlowski en évoquant la réussite

à l'étranger de chefs comme Daniel Letz à Copenhague, Jean-Louis Neichel à Barcelone, Jean-Georges Vongerichten à New-York ou encore Gabriel Kreuther qui fait déguster de la tarte flambée à ses clients du Modern Art Museum de New York.

Elodie Bécu

(\*) Conférence Bartholdi «*L'Alsace, vitrine européenne de la gastronomie*», le 9 mai à 18h30 au CREF, rue des Jardins à Colmar. Entrée gratuite.