

CARNET de ROUTE d'OLIVIER FRIMAT

Les Vosges en mode routard

Résumé de l'épisode précédent.

Quelque part dans un chouette coin du massif du Donon, Olivier s'est encabané le temps d'une nuit. Un « home sweet home » de fortune, au fond des bois. La tête pleine de souvenirs, le marcheur solitaire oriente ses pas vers les sommets pour un ultime bivouac, une nuitée au plus près des chamois et des étoiles.

Acte 6 : le paradis n'est pas un lieu, il est dans la tête

Hohneck – Ballon d'Alsace

4 h 30 : l'horizon à l'est bleuit déjà. Le vent violent de la nuit a balayé tous les nuages. Les dernières étoiles s'éteignent une à une. Crispé de froid, j'allume le réchaud. Le vrombissement du brûleur déchire l'univers glacé.

5 h 37 pile : le soleil pointe enfin et inonde violemment la montagne d'un ocre jaune féérique. Les chamois juvéniles entament d'ubuesques glissades sur les rares névés résiduels du Wormspel, sous les regards des parents incroyables. Les vaches montent aux pâturages sur les pentes du Kastelberg et l'horizon sud-est est voilé. Les neiges éternelles des Alpes bernoises parachèvent le tableau montagnard digne d'un maître impressionniste.

Je quitte les crêtes à regret par les pentes inférieures du Rainkopf et en direction de Ronde-Tête.

9 h 00 : lorsque l'on franchit le col de Bramont, Wildenstein, situé en amont de la vallée de la Thur, est le premier village d'Alsace. En aval, la vallée s'étire et se fragmente en chicots morainiques et verdoyantes prairies. En suivant le sentier balisé, je contemple l'austérité du paysage de l'Adamskopf, les couloirs sans fond et les abîmes de granit dans lesquels j'ai pitonné mes meilleurs souvenirs.

Dans la mélodie du vent et de la solitude

11 h 00 : altitude 1 204 mètres. De la table d'orientation qui coiffe la chaume du Grand Ventron, j'aperçois le Ballon d'Alsace. Sous le couvert protecteur des « fayards », ces hêtres fous de pousser là, je plonge vers le Petit Ventron et la tête du Chat Sauvage.

« Ici les Vintergès » (altitude 1 049 m). Un écureuil se laisse tomber d'un arbre et cavale aussitôt vers un autre. L'eau de ruissellement est omniprésente et la forêt toute entière transpire à l'égal d'une tourbière. Les renoncules jaune vif des Hauts de Felsach et les massifs de jonquilles donnent une note de vie à l'approche des névés de la faigne des Minons.

14 h 00 : je traverse le col d'Oderen et celui de Bussang, ces anciennes voies tracées par les abbés de Murbach.

Au pied de la tête des Russiers, la Moselle coule de source et s'élance vers un long périple halieutique qui, à Coblenche, la consacre grande rivière internationale. Par le sud, la route forestière contourne la tête des Allemands et au chalet de l'Union, je rejoins le GR 531 en direction du Rouge-Gazon par le col des Allemands. Les à-pics de la forêt de Neuwald sont vertigineux. Je traverse les bois, les futaies de hêtres et de conifères et l'interminable montée s'adoucit à l'approche de la chaume des

Neufs-Bois. De la Haute Bers, j'emboîte le pas au GR 5 et file en direction du col des Charbonniers.

Seul ce périple a gommé mon besoin de contact

L'heure tourne et je commence sérieusement à fatiguer mais, de mémoire, je sais que je ne suis plus très loin. Dans le secteur du chalet de la Petite-Chaume, je connais presque par cœur le tracé de l'assaut final.

« Il y a la tête de Moinechamp, puis le col de Morteville, celui de Ronde-Tête puis... ». Le sentier se raidit.

22 h 00 : les rochers à franchir sont les artifices déployés par la montagne, comme pour retarder l'ultime assaut. Tête baissée, les yeux hagards, je parviens, ivre de fatigue, dans cette dernière étape et dans l'heure solennelle du crépuscule naissant, sur les pentes sommitales du ballon d'Alsace.

Il était impossible d'écrire le mot fin à cette histoire, alors la progression vers le bout du massif, s'est faite au rythme du désir de reculer.

Faire marche arrière pour dévorer des yeux encore et toujours cette montagne vosgienne aux paysages grandioses. Dualité entre la conscience d'être à la recherche du lien secret entre le monde naturel et la conscience de revivre les choses une fois encore pour mieux les savourer.



MONTAGNES DES
VOSGES





TEXTES / PHOTOS ANTOINE FRÉMI

**UN TECHNICIEN
AU SERVICE DU GOÛT**

Bernard Leray, le plus breton des chefs alsaciens, étoilé au Michelin depuis 2009, vous propose un gourmand menu de Noël en trois plats. Portrait d'un passionné.

« À 11 ans, je voulais déjà devenir cuisinier. Sans doute parce que j'associais déjà la table au plaisir. Le dimanche, lors des repas de famille, il y avait de l'enthousiasme, du bien-être. J'ai conservé ce souvenir intact. C'est lui qui a guidé mes choix », raconte Bernard Leray. Diplômé d'une école hôtelière bretonne à 17 ans, il a d'abord fait ses classes à l'Alpenrose à Saint-Gervais-les-Bains (une étoile Michelin) avant de rejoindre la brigade de Bernard Loiseau à Saulieu. « Un grand Monsieur, sans doute le meilleur de sa génération. Il avait l'amour du métier et savait partager sa passion », se souvient Bernard Leray qui a passé trois ans à ses côtés. De cette expérience qui l'a fait passer de commis à chef de partie, il a appris « la rigueur et le respect du produit ». Des bases essentielles qui l'a ensuite cultivées à La Ville de Lyon, aux côtés de Philippe Bohrer, avant de décrocher son premier poste

de chef au Mas des sources sur les hauteurs de Montélimar. « Quand j'ai été embauché, on m'a donné trois ans pour décrocher une étoile au Michelin », raconte-t-il. Mission accomplie en 1989. C'est Bernard Loiseau qui lui apprend la bonne nouvelle. Bernard Leray n'a alors que 25 ans. Il est le plus jeune étoilé de France. Une mésaventure lui fait quitter ce restaurant quelques mois plus tard. Il passe trois ans en Anjou dans un Relais & Châteaux, le temps de mûrir avec Martine, sa femme, leur projet professionnel. Elle est Alsacienne. Il se décide à racheter le bar-restaurant de Wihr-au-Val, entre Colmar et Munster. Nous sommes en 1995. « Au début, on faisait un menu du jour et on proposait à la carte quelques plats plus élaborés », se souvient le chef. Au fil du temps, le couple transforme totalement l'établissement et Bernard Leray décroche en 2009 une nouvelle étoile au Michelin. Une distinction qui lui a été renouvelée chaque année et qui récompense le fruit d'un travail constant au service du goût. « Quand je conçois un plat, je le mange dans ma tête, mais le juge de paix, c'est toujours la sensation en bouche », argue l'intéressé qui place le légume au centre de sa réflexion. « C'est presque toujours

mon fil conducteur », explique-t-il. Sa cuisine est technique, mais pas trop. Bernard Leray aime travailler les jus, les sauces, le déglacage et accorde beaucoup d'importance aux cuissons et à la qualité du produit. Son expérience plurielle ne l'empêche pas de se remettre en cause au singulier. « Presque tous les ans, je m'impose un stage de formation. J'en ai fait avec Ducasse, chez Le Nôtre notamment ». Si bien qu'il sait à peu près tout faire : la cochonnaille, les pâtisseries, le pain... Parmi ses plats-signature figure la soupe d'escargots avec son jus de persil aillé, son consommé de bœuf et sa tartine d'escargots, ou encore cette feta marinée servie avec des ventrèches, des condiments citron, des amandes grillées et des champignons de Paris. Son restaurant au charme champêtre a des airs de gastronomie familiale. On s'y sent comme à la maison. Le prix des menus oscille de 45 à 85 euros. En marge du restaurant étoilé, l'historique bistro du rez-de-chaussée propose un menu du jour en trois plats tous les midis à 15 euros. Un rapport qualité-prix imbattable.

LA NOUVELLE AUBERGE
9, route nationale
68 230 Wihr-au-Val
Tél. 03 89 71 07 70



L'entrée : la recette du chef



Saint-Jacques de ma maman revisitées

Ingrédients pour 4 personnes :

- **Pour les Saint-Jacques :** 12 coquilles Saint-Jacques, 12 champignons de Paris, 25g de beurre, 2 cuillères à soupe de crème double, une échalote, 40g de truffes noires, sel, poivre, 20g de chapelure
- **Pour la mousse de champignon :** 60g de champignons de Paris, 50g de crème fleurette, 30g d'huile de pépin de raisin, sel, un œuf mollet cuit six minutes
- **Matériel :** 4 cercles de 7 cm de diamètre et 5 cm de haut, un siphon

► Pour la mousse, détailler les champignons en fines tranches. Les faire chauffer avec la crème dans une casserole pendant 10 min. Mixer le tout finement avec le reste des ingrédients. Passer le mélange avec une passoire fine. Remplir un siphon ISI et incorporer deux cartouches de gaz. Maintenir tiède au bain-marie.

► Couper les 12 champignons en petits cubes et les faire revenir vivement au beurre. Ajouter l'échalote coupée finement, puis la crème épaisse. Éteindre le feu et ajouter la chapelure.

► Snacker vos noix de Saint-Jacques de chaque côté.

► Dans un cercle, poser vos champignons taillés en cube et dessus trois Saint-Jacques coupées en deux en rosace. Mettre au four 3 min à 200 degrés.

► Dresser, au fond d'une assiette creuse, la mousse de champignons. Déposer dessus la rosace de Saint-Jacques et de champignons. Râper des lamelles de truffes.

Les vins en accord



SAUMUR BLANC

Ce vin à la robe jaune, millésimé 2018, est issu de vignes de plus de 35 ans. Complexe au nez, marqué par un élevage en tonneau de chêne, ce Saumur développe de jolies notes de noix de coco et d'ananas caramélisés. Il présente une belle puissance en bouche.

► 19,60 euros

www.langlois-chateau.fr



CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME

Connu pour être le porte-drapeau des premiers crus de chablis, ce blanc de la maison Gruhier-Delaunay est, dans sa version 2019, l'incarnation même de la minéralité. Généreux, complexe, il conjugue des notes florales, avec une pointe de fumée, complétées par des arômes de fruits jaunes à noyau. Belle intensité en bouche.

► 32,90 euros

www.bourgognevin.com



CHAMPAGNE LECLERC BRIANT

Assemblage de trois cépages (pinot noir, pinot meunier et chardonnay), le millésime 2014 est un résumé de cette belle maison d'Épernay, pionnière de la biodynamie dans le vignoble champenois. Belle robe jaune pâle, ce champagne gourmand et fruité se montre iodé et pâtissier avec des notes subtiles de citron confit, de crème pâtissière. Cuvée très fraîche et légèrement épicée.

► 53 euros

www.leclercbriant.com



Le plat



*Pigeonneau, fleischnacka
de pigeon et foie gras poêlé*

Ingrédients pour
4 personnes :

- 4 pigeonneaux vidés de 400g/450g
- 4 escalopes de foie gras cru de 35g
- 250g de filets de pigeon ou de canard
- 1 petit oignon
- 50g de pain brioché
- 50g de lait
- 25g de persil haché
- 1 jaune d'œuf
- 6 feuilles de chou vert frisé
- 1 cœur de chou
- Sel, fleur de sel de Guérande, poivre et beurre
- 50g de carotte
- 50g de céleri
- 1 ail
- 1 échalote
- Thym
- Laurier
- 4 figes ou poires ou pommes

► Pour la farce, tremper le pain brioché dans le lait. Hacher finement les filets de pigeon. Ciseler l'oignon et le faire suer au beurre. Ajouter carotte et céleri coupés en cubes, laisser cuire 5 min à couvert. Cuire le cœur de chou à l'eau salée et hachez-le. Mélanger le pain, le jaune d'œuf, le persil avec les autres ingrédients. Assaisonner. Blanchir les feuilles de chou pendant 5 min. Les rafraîchir à l'eau et les éponger. Étaler les feuilles sur un film transparent et y déposer la farce de pigeon. Rouler les feuilles de chou comme un fleischnacka et serrer.

► Rouler de nouveau dans un film transparent, puis dans de l'aluminium. Laisser reposer 1 h au frigo.

► Saisir de chaque côté les pigeonneaux et les mettre au four à 180° pendant 7 min. Reposer 10 min et désosser les poitrines et cuisses. Réserver au chaud. Concasser les carcasses, foies et cœurs de pigeons. Dans une cocotte, ajouter échalote émincée, gousse d'ail écrasée, feuille de laurier et thym. Mouiller avec 25cl d'eau et laisser mijoter 5 min. Passer en pressant et assaisonner. Ajouter les cuisses désossées et maintenir au chaud. La sauce est prête.

► Trancher vos fleischnackas. Les saisir au beurre de chaque côté. Tenir au chaud. Poêler les foies gras et rôtir au beurre les demi-fruits épluchés et vidés.

► Dresser en déposant sur le fleischnacka un filet de pigeon et, à côté, l'escalope de foie gras assaisonnée de fleur de sel, une cuisse de pigeon. Saucer, garnir avec les fruits.

Les vins en accord



CÔTE-RÔTIE

La cuvée Rozier du domaine Christophe Pichon est une petite merveille. Élevé durant 13 mois en barrique neuve et fruit d'un assemblage entre syrah et viognier, ce rouge est très bien équilibré avec beaucoup de fruits. Belle note de fraises et de cerises notamment, avec un côté épicé et poivré.

► 55 euros
www.domaine-pichon.fr



MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU

Ce premier cru « Les Sorbets » est issu du domaine Albert Bichot à Morey-Saint-Denis, une appellation typique des Côtes de Nuits. Très bien équilibré, ce grand vin rouge 100% pinot noir de 2018 s'ouvre sur des arômes de griottes et de cuir avec un léger boisé. La bouche est ample et concentre des notes de fruits rouges et de réglisse.

► 68 euros
www.albert-bichot.com



MARGAUX GRAND CRU

Ce margaux 2018 du château d'Issan, fruit d'un assemblage à 60% de cabernet sauvignon et 40% merlot, est un grand vin, précis, expressif et d'une fraîcheur remarquable. Belle attaque marquée par l'intensité du fruit et prolongé par quelques notes de fleurs et d'épices. La bouche est gourmande avec un corps moelleux et juteux.

► 70 euros
www.chateau-issan.com



Le dessert



Meringues, mousse
et crémeux de chocolat

Ingrédients pour
4 personnes :

- Pour les meringues : 75 g de blanc d'œuf, 75 g de sucre semoule, 75 g de sucre glace
- Pour la crème tonka : 250 g lait, une demi fève de tonka, 3 jaunes d'œuf, 50 g de sucre, 2 feuilles de gélatine, 200 g de crème montée
- Pour le disque pralin : 100 g de chocolat noir, 100 g de pralin, 50 g de crêpes dentelles Gavotte
- Pour la mousse au chocolat : 60 g de lait, 65 g de crème, 15 g de sucre, 2 jaunes d'œuf, 2 feuilles de gélatine, 250 g de chocolat noir 70%, 200 g de crème fleurette
- 25 cl de glace café

- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Au 2/3 du montage, incorporer le sucre semoule petit à petit et serrer votre meringue. Incorporer le sucre glace délicatement avec une spatule. Former avec une poche à douille et une douille cannelée vos meringues d'environ 4 cm.
- Infuser le tonka dans le lait pendant 10 min. Filtrer et faire une crème anglaise collée. Refroidir puis incorporer la crème montée.
- Pour le disque pralin, fondre le chocolat et le pralin. Incorporer les gavottes écrasées en paillettes. Former des disques de la grandeur des meringues sur un papier sulfurisé. Mettre au froid.
- Pour la mousse au chocolat, réaliser une crème anglaise collée. La verser sur le chocolat puis incorporer la crème montée en chantilly une fois la masse refroidie.
- Pour dresser, mettez une cuillère de crème tonka au fond de l'assiette. Ajouter une meringue, puis une couche de mousse au chocolat avec une poche à douille, puis un disque de pralin, puis une couche de mousse au chocolat, puis une meringue, puis une couche de mousse au chocolat et enfin une boule de glace café.

Les vins en accord



MUSCAT DE
RIVESALTES

Ce vin du château de Cascastel est un assemblage de muscat d'Alexandrie et de muscats petits grains. Belle robe or aux reflets verts, ce concentré aromatique est généreux, frais, très fruité. Ses parfums de miel d'abricot et de pétales de roses s'affirment avec une belle longueur en bouche.

➤ 9 euros

www.vin-cascastel.com



MUSCAT DE
BEAUMES-DE-VENISE

Ce millésime 2019 de la maison Vidal-Fleury est un blanc moelleux produit exclusivement avec du muscat à petits grains. Sa robe aux éclats dorés développe un nez expressif avec des notes de litchi, de pamplemousse, d'écorce d'orange, de miel. Bouche ample avec une belle longueur et une pointe d'acidité.

➤ 17,30 euros

www.vidal-fleury.com



PINEAU DES
CHARENTES

Ce pineau ABK6 du domaine Francis Abecassis est issu à 100% de l'ugni blanc, un cépage d'origine italienne. Ce vin élevé en foudre de chêne développe des notes intenses de fruits exotiques et d'abricots confits. Soyeux et généreux en bouche avec un final légèrement acidulé, il se déguste frais entre 8 et 10 degrés.

➤ 18 euros

www.abk6-cognac.com

