



L'Auberge, Bernwiller

Pour que vive la tradition familiale

Aux portes du Sundgau, Bernwiller est connu pour « l'Altäbärfascht », la fête du village avec son défilé exceptionnel de tracteurs et machines agricoles d'un temps passé, pas si lointain. Mais le village l'est aussi pour son Auberge.



Demandez à un Sundgavien de vous conseiller une bonne table, un bel endroit où l'on peut aller se restaurer les yeux fermés ! Il vous répondra « Allez au Paradisvogel à Bernwiller ! » Ce restaurant emblématique a ouvert ses portes en 1993 avec aux commandes Simone Andelfinger, la maman de Paul Schittly, l'actuel patron des lieux.

« J'ai travaillé jusqu'en 2017 pour un grand groupe dans le milieu de la menuiserie (qui est mon métier premier). Quand ma maman décida de prendre une retraite bien méritée, l'opportunité de la reprise du restaurant se fit comme une évidence ! », explique Paul, qui a repris les rênes du restaurant familial « Le Paradisvogel » et l'a rebaptisé « L'Auberge ».

UN STYLE VINTAGE

En entrant dans la Stüwa, la décoration à l'ancienne, tout simplement belle, saute aux yeux. Le coq en faïence peint nous accueille, posé sur une table qui, comme toutes ses semblables, est revêtue de nappes à carreaux rouges en coton, recouvertes en diagonales par des nappes blanches.

« Le respect de la clientèle commence par une table bien mise. Même pour les menus du jour, il n'y a aucune différence d'apprêtement des tables ! », explique Paul.

Des assiettes de Sarreguemines, une ancienne horloge murale, ornent tout le pourtour de la salle pouvant recevoir une trentaine de couverts. Une deuxième salle de 70 couverts, décorée et parée de la plus belle façon, peut aussi servir pour les baptêmes, communions, anniversaires et autres mariages.

PRODUITS EN CIRCUIT COURT

Les légumes, les fruits et le pain proviennent de la Ferme familiale du Paradisvogel de Burnhaupt le Bas. Les rognons à la moutarde à l'ancienne, les bouchées à la reine et autres Fleischnaks sont des recettes familiales qui ont traversé le temps et qui sont restées gravées sur l'ardoise à suggestion posée sur le comptoir ainsi que sur la carte.

« Les pâtes sont faites maison », poursuit Paul. « C'est une recette que ma maman m'a transmise, c'est l'une des seules choses que

je me réserve à faire en cuisine, pour perpétuer la tradition en respectant scrupuleusement la recette ! »

En cuisine, le chef Laurent Schildknecht est un habitué des lieux puisqu'il avait travaillé plusieurs années avec la maman de Paul. Lorsque ce dernier lui demanda s'il voulait bien l'accompagner pour cette nouvelle aventure, il accepta et se fit accompagner par son épouse Marie Claude, qui gère le service en salle !

« Laurent, dont la réputation n'est plus à faire, maîtrise non seulement l'élaboration parfaite des recettes familiales traditionnelles mais sait aussi être des plus créatifs en cuisine ! Pour preuve, ces sorbets au concombre ou à la tomate qui accompagnent nos entrées froides attisent la curiosité des clients qui s'en délectent ! Les sorbets aux fruits frais tels que, fraises, framboises et pêches ont été très appréciés cette saison vus les fortes chaleurs et l'abondance qualitative des fruits »

LE GIBIER N'EST PAS EN RESTE

Quand la saison du gibier arrive, les sangliers, cerfs et chevreuils sont proposés en civet, côtelette ou en filet, avec comme accompagnement, les « Knepfias Maison » et le traditionnel chou rouge. Pour ce qui est des vins, Paul met en avant une formule toute simple. « Afin de pouvoir proposer des vins au verre, en pichet ou en bouteille, je limite mes choix. L'Alsace est représentée par le Domaine Hartmann de Voegtlinshoffen, le Saint Joseph Domaine du Château Vieux de Fabrice Rousset et le Crozes Ermitage Bio provient du Domaine Les Chenêts d'Étienne Berthon ».

Vous l'aurez compris, il règne dans cette auberge, un goût de tradition familiale exquis, dans un endroit au charme indénié.

Jacky LINDENSCHMIDT

« À l'Auberge »

4A rue Louis Wener 68210 Bernwiller
Tél. 03 89 70 14 63 - Port. 07 71 89 44 95
alauberge68@orange.fr
Fermé le Lundi et Mardi
Menu du jour à 12,50 € le Mercredi, Jeudi et Vendredi midi

Recette

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE



20 min

10 à 15 min

► Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 rognons de veau de 200 g chacun
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 20 cl de crème fraîche liquide 30%
- 20 cl de fond de viande
- 10 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile
- sel, poivre

► Préparation des rognons :

Parer et dénerveler les rognons, les laisser entiers. Emincer les rognons en morceaux (escaloper). Chauffer la poêle avec un peu d'huile. Saisir les rognons rapidement par petites quantités, 2 minutes en les sautant énergiquement, les laisser reposer dans une passoire pour enlever le jus de cuisson et renouveler l'opération avec les autres rognons. Verser les rognons dans la sauce bien chaude. Servir avec des nouilles comme accompagnement.

► La sauce :

Faire bouillir l'eau, mélanger le jus de viande et rajouter la crème. Laisser cuire 10 minutes, rajouter la moutarde, mélanger, assaisonner avec sel et poivre.