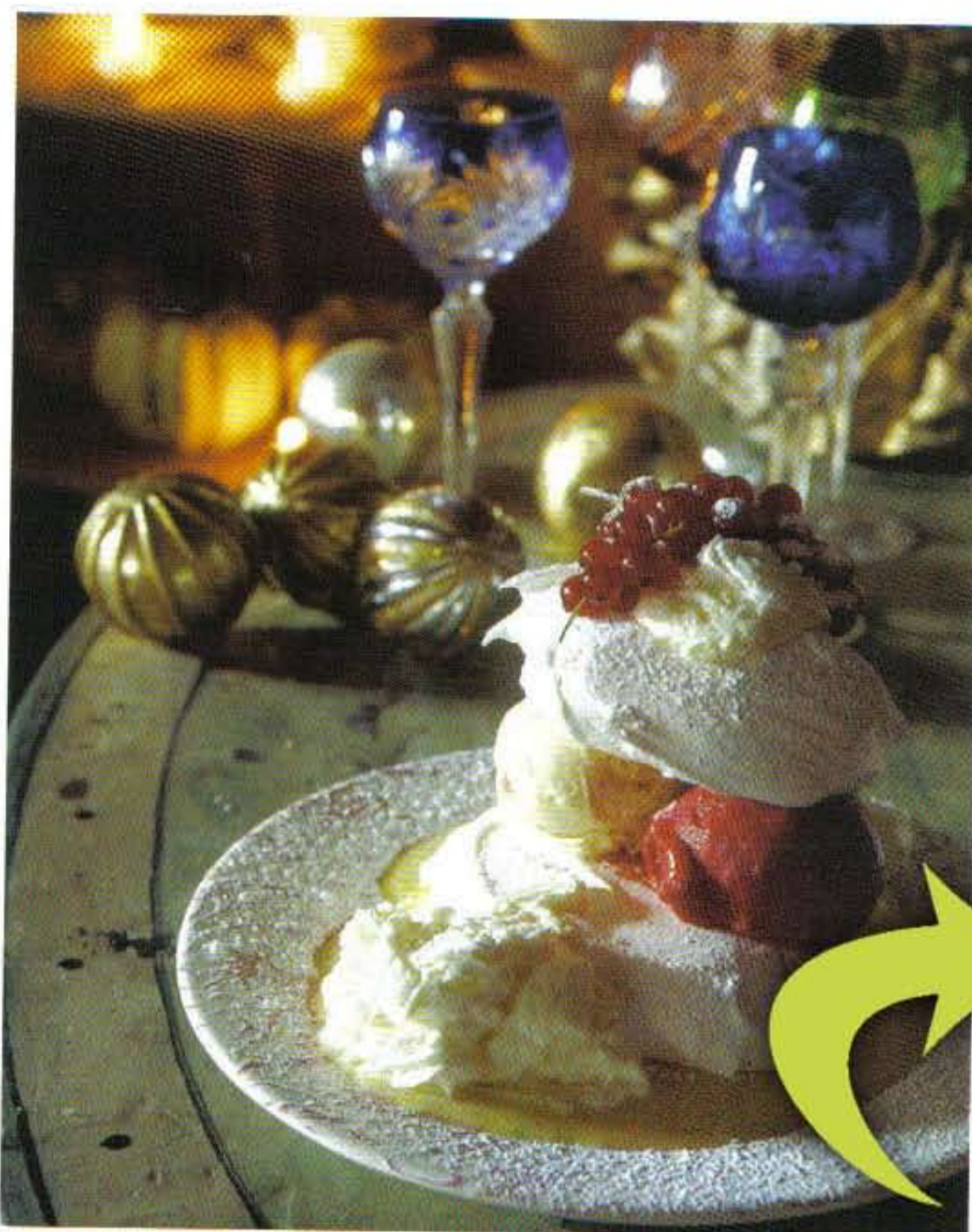


Dans la ferme de Suzel

SUZEL A QUITTÉ STRASBOURG ET LA PETITE-FRANCE, OÙ ELLE AVAIT OUVERT UN DÉLICIEUX SALON DE THÉ PLEIN DE CHARME, POUR « TENIR TABLE » DANS UN PETIT VILLAGE DU PAYS DE HANAU, RINGENDORF. SUR LE KELSCH, QUELQUES PLATS OUVRENT LA FÊTE !

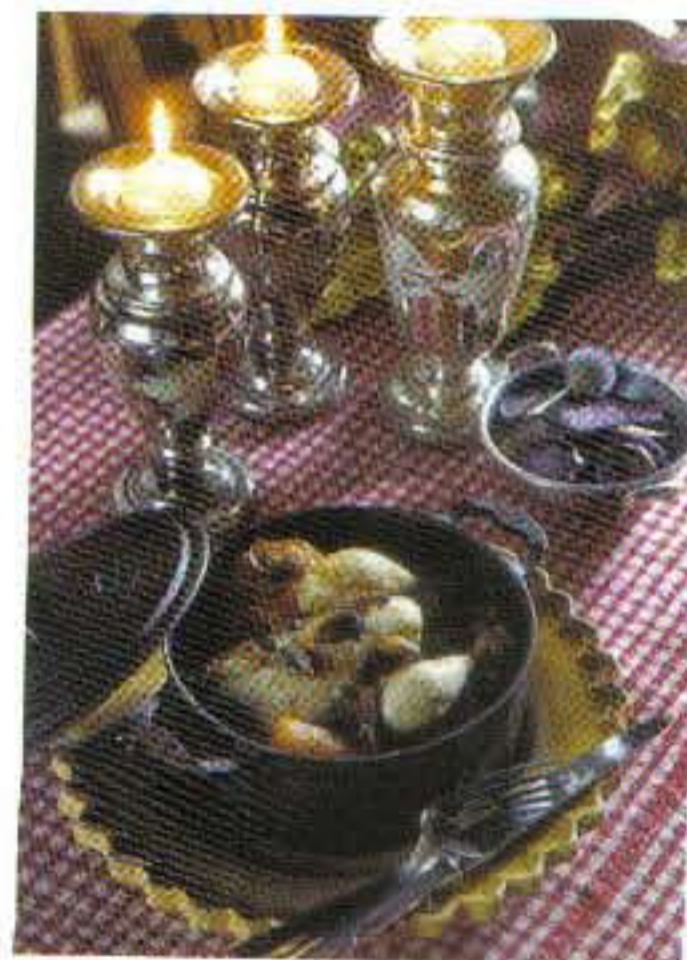
Suzel s'est choisi un vieux verger dans lequel elle a réuni et fait remonter – selon l'usage en Alsace pour les fermes à colombages – trois corps de bâtiments des XVII^e et XVIII^e siècles. Tout cela, avec la complicité de ses amis antiquaires, Bernard et Christine Demay, de La Cour Renaissance à Strasbourg. C'est devenu, aussi simplement que cela, *La Ferme de Suzel*, un lieu raffiné, bien sûr, où l'on vient goûter à une cuisine classique, bourgeoise, bonne, riche ; et croquer, avec tout autant de plaisir, le décor ! On y retrouve ce goût de Suzel pour les jolies choses, disséminées dans tout l'espace avec bonheur : des abécédaires, nappes, broderies et robes de communiants empesés, des collections de jouets anciens, de vaisselle en porcelaine début XX^e, de bougeoirs en verre mercurisé, des bouquets de mariés XIX^e, des *roemer* scintillants sous la lumière de lustres, des meubles polychromes mariés à d'autres, alsaciens eux aussi, en bois blond. C'est un plaisir sans fin... entre l'entrée « à la cuisinière à bois », la salle à manger léchée, la *stube* typée, la « petite serre » aux trésors et le jardin aux allées de buis. Un esprit des lieux chaleureux, bourgeois, collectionneur, un rien surchargé, un peu semblable à certains vieux cafés-salons de thé « *heimlich* », de très bonne tenue, en Forêt-Noire ou en Suisse allemande. Pour Noël, à tout ce décor très présent, elle ajoutera des couronnes de l'Avent et de bienvenue, un peu partout, et trois sapins, un par pièce, qu'elle décorera, loin des modes, avec sa collection de boules de Noël anciennes. Sa maison sentira le sapin frais, les épices des petits gâteaux de Noël, le gibier mariné au vin, les tartes d'hiver et la bûche au chocolat. Classique, très très classique, mais festif. Peut-on



Le vacherin de la Ferme : glace à la vanille et sorbet de framboise, meringue moelleuse, le tout nappé d'une crème anglaise et d'un coulis de framboise.



Une terrine de foies de volaille en verrine, servie avec une confiture d'oignons rouges. Et petite poulette en cocotte aux légumes de saison, relevée par une sauce crémée au riesling et associée à des « spätzle » (nouilles pochées).



oublier d'évoquer une merveille, à la fois croquante et molle, la meringue blanche qui recouvre presque toutes ses tartes et son vacherin ? Fermez les yeux. *La Ferme de Suzel*, 3, rue des Vergers, 67350 Ringendorf. Tél. 03 88 03 30 80 (sur réservation). Fermé le lundi et le mardi. Ouvert tous les autres soirs et, le samedi et dimanche, à midi, également sur réservation. Pour y accéder, autoroute de Paris, en partant de Strasbourg ; sortie Hochfelden-Bouxwiller ; prendre Altekendorf, puis, au stop, à gauche, la direction de Ringendorf.

Reportage Sophie Chauvain-Chiotti. Texte Marie Audhuy. Photos Jean-Marc Palisse.

A Paris, l'Alsace dans votre assiette

En 1910, Gustave Tempé, maître boucher, ouvre sa première boutique en Alsace, à Reguiseim. Près de cent ans plus tard, Tempé est devenue une véritable entreprise qui a des boutiques à travers toute l'Alsace et aussi, depuis une vingtaine d'années, à Paris – au Lafayette Gourmet et à la Grande Epicerie –, à Auxerre, à Sceaux... L'enseigne continue à privilégier les gestes d'autrefois, comme fumer les saucisses et les jambons à la sciure de sapin des Vosges et de hêtre, ou doser la farce à l'intérieur du boyau afin d'obtenir ce bruit caractéristique « knack ! » dès que l'on croque dans la fameuse saucisse ! Boucher-charcutier-traiteur, Tempé propose des centaines de spécialités pour se mitonner un vrai repas alsacien : saucisses assaisonnées aux épices traditionnelles, *flammenkueche*, *kassler*, choucroute à l'ancienne, *spätzle*... Rens. au 03 89 64 57 57.