

Dans la plus pure *tradition montagnarde*

Textes : Murielle Charlet-Dreyfus - Photos : Marc Paygnard

Le Spinalien Antony Réaux, à la tête d'un bel hôtel-restaurant, renommé depuis plus d'un siècle, à 300 m du lac de Gérardmer.



Le Spinalien Antony Réaux cherchait à reprendre un hôtel-restaurant dans la région. Il n'avait pas spécialement pensé à la Perle des Vosges. Mais « *c'est l'aspiration qui a fait le larron !* », explique-t-il. Quand il a vu l'hôtel-restaurant renommé depuis plus d'un siècle, si tout proche (à 300 m) et le centre d'une ville dynamique, il n'a pas hésité. Il est vrai qu'on ne s'ennuie jamais à Gérardmer, entre lac et montagne, festival Fantastic'art, courses des jonquilles, triathlon, feux d'artifices réputés, randonnées, pistes de ski, l'Alsace toute proche... Les touristes affluent toute l'année pour toutes ces bonnes raisons, parmi lesquels beaucoup de Belges. « *S'ils résident à l'auberge une semaine pendant l'hiver, ceux qui reviennent plusieurs fois par an restent un peu moins longtemps les autres saisons* », note le directeur des lieux. L'auberge, restaurant, Emmanuel Poret, chef cuisinier à Gérardmer depuis plus de 20 ans, aime mettre à l'honneur les produits de saison. La carte change deux fois par an. Quand le thermomètre descend, les spécialités fromagères reviennent, parmi lesquelles la « vosgiflette », tartiflette revêtue au munster, mais aussi les joues de porc, les tripes à la mode de Caen, la tourte vosgienne, les champignons et les cornedons de bœuf à la crème de porto et aux morilles, les truites aux amandes... Le menu Terroir est à partir de 15 euros. L'hôtel compte 18 chambres, dont trois rénovées dernièrement, toujours dans le style montagnard, avec une agréable présence de bois. On se croirait en Autriche ou en Espagne... on est tout simplement dans les Vosges, « *un peu dans une bulle : à Gérardmer* ». Le prix des chambres varie suivant les saisons, entre 49 et 75 euros. ■

**L'AUBERGADE
ANTONY RÉAUX
20 PLACE DES DÉPORTÉS
88400 GÉRARDMER
0329630241, WWW.LAUBERGADE-GERARDMER.FR**



Recette

Pavé de bœuf aux cèpes

Temps de cuisson : 4 à 10 mn - Temps de préparation : 15 mn

Pour 4 personnes

• 4 pavés de rumsteck de 180 g • 240 g de cèpes frais • 40 g de beurre • 1 c à soupe d'huile de tournesol • 5 cl de vin blanc ou d'eau • 25 g d'échalotes • 5 g de persil plat • 5 cl de vinaigre blanc.

- 1. Saisir les pavés de bœuf dans une poêle, avec un mélange d'huile et de beurre. Colorer chaque face. Terminer la cuisson.
- 2. Retirer les pavés, les maintenir au chaud sans qu'ils continuent à cuire.
- 3. Jeter la graisse de la poêle.
- 4. Hacher le persil, ciseler les échalotes.
- 5. Laver les cèpes à l'eau et au vinaigre blanc. Les émincer. Les faire sauter dans la poêle des pavés. Ajouter les échalotes. Faire suer. Déglacer avec un peu d'eau ou de vin blanc. Ajouter le persil plat en fin de cuisson. Vérifier l'assaisonnement.
- 6. Émincer le pavé de bœuf et faire un éventail dans l'assiette. Disposer les cèpes en cordon sur le pavé, arroser avec un peu de jus. Servir avec un gratin dauphinois.

Menu 25 euros

Cocotte de chèvre lardée au foin

Pavé de bœuf aux cèpes, gratin dauphinois

Tarte aux quetsches

Chef propose d'accompagner ce plat d'un vin rouge : un château Andron Blanquet 2006 d'Estèphe médaille d'argent au concours ordeaux.