

initiative**NUMÉRIQUE**
Mummyz veut faire passer les plats

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire. (PHOTO ARCHIVES DNA)

EMMANUEL TRAN, jeune entrepreneur mulhousien et créateur de la plateforme Mummyz (www.mummyz.fr), également disponible sous forme d'application sur l'AppStore) a de la suite dans les idées. Il y a un an, il lançait un service de partage de plats entre particuliers. Le concept est simple : si vous avez des plats qui vous restent sur les bras après un repas, proposez-les à vos voisins plutôt que de les jeter. Et à l'heure du numérique et de la géolocalisation, cet échange peut être organisé en ligne.

Plateforme « anti-gaspi » ou incitation à se lancer dans un petit commerce à petit prix loin de toute contrainte ? La question fait débat, mais n'arrête pas notre jeune entrepreneur qui veut désormais faire entrer les restaurateurs, les boulangers, les chaînes de petite restauration dans la boucle.

Il lance un concours pour inciter les professionnels à adopter Mummyz et à proposer à la vente et à prix réduits des plats du jour restés en cuisine, ou des sandwiches invendus. Toujours selon les mêmes règles : des prix qui doivent se situer entre un et six euros, un nombre de parts mises en vente limité à six et à récupérer au comptoir. La vente à emporter comme remède au gaspillage en cuisine ? Les professionnels et les adeptes des bons plans jugeront si un c'est vrai service (une opportunité), ou un pis-aller... ■

► Concours organisé avec restconnection.fr, jusqu'au 31 octobre. Plus de renseignements sur le blog de Mummyz, accessible sur son site. www.mummyz.fr

STRASBOURG nouveauté

Suivez le fil chez Les Funambules

Une nouvelle adresse prometteuse dans le quartier de l'Orangerie, tenue par un jeune trio soucieux de faire bien et bon : Les Funambules reposent sur une histoire d'amitié, voire de famille.

Tout est parti du lycée hôtelier Alexandre Dumas, à Illkirch. Sur les bancs de la même classe, Chloé Guth, Jean-Baptiste Becker et Guillaume Besson partagent déjà les mêmes convictions. Et rêvent de les mettre un jour en œuvre dans un seul et même projet.

S'en suivent une dizaine d'années de pratique dans divers établissements, parfois étoilés, entre Paris, La Rochelle, Chamonix ou... Otrott, pour Guillaume qui fut notamment second au Clos des Délices pendant cinq ans.

En couple à la ville, Chloé et Guillaume avaient depuis toujours envie de l'être également derrière le piano. S'associer avec leur camarade d'école Jean-Baptiste semblait donc naturel. « C'est une question de confiance, mais aussi parce qu'on a des envies communes », souligne Chloé. En l'occurrence, celles de proposer une cuisine du marché fraîche et inventive. « Nous sommes amoureux des beaux produits ! » C'est ce leitmotiv qui a été à l'origine du concept des Funambules.

La jeune équipe – ils ont entre 30 et 34 ans – a ouvert son restaurant fin août. Le trio avait auparavant démarché les producteurs locaux et adapte sa cuisine en fonction de l'arrivée. D'où une carte extrêmement changeante, volontairement courte mais toujours au fait de la



Jean-Baptiste, Guillaume et Chloé, aux Funambules. (PHOTO DNA – CHRISTIAN LUTZ-SORG)

saison et des dernières récoltes. Le pain est conçu maison, avec la farine bio fleur de Berry. Les Sources du Heimbach, les Jardins de Marthe, la maison Ernwein, la Brasserie Perle, les Jardins de Gaïa ou encore les fermes Schmitt et du Vieux Poirier font partie de leurs fournisseurs. D'autres agrandiront la liste au fur et à mesure. Guillaume et Chloé, qui ont crapahté en Inde ou en Thaïlande, s'inspirent également des cuisines

du monde. « Chaque fois qu'on a voyagé dans un pays, on a pris des cours de cuisine chez l'habitant ». Par touches, les influences se manifestent çà et là : rigatoni farcis aux champignons-citronnelle et basilic thaï, servis avec le poisson du marché, selon arrivage ; raviolis vapeur bœuf bio-miso-foie gras, bouillon dashi et légumes ; crémeux façon bacalhau perlé à l'huile de piment doux ; suprême de volaille d'Alsace label rouge et

mousseline de carottes au citron confit, chips et pavés de patates douces au gingembre ; ou encore choux garni minute chocolat au lait passion-coco.

À midi, Les Funambules proposent deux formules défiant les meilleurs rapports qualité/prix à Strasbourg intramuros (entrée/plat ou plat/dessert à 19€, entrée/plat/dessert à 23€, menu enfant à 12€). Le soir, outre la carte un peu plus étoffée, le menu dégustation

de quatre plats, composé par le chef en fonction des envies, est proposé à 43€.

En salle, Jean-Baptiste, formation et expérience de second de sommelier à l'appui, est de bon conseil pour trouver le vin adapté, sur une carte qui fait elle aussi la part belle aux petits producteurs d'ici et d'ailleurs. « J'ai eu la chance d'avoir des rapports privilégiés avec les vignerons », avoue-t-il. Lui qui aime évoquer l'histoire des breuvages qu'il propose a même ajouté à la carte quelques bouteilles de son stock perso. « Parce que je savais que, tôt ou tard, on ouvrirait un restaurant ». Et d'ajouter que, bio, en biodynamie ou pas, le premier critère pour qu'un vin soit à la carte du restaurant est qu'il soit bon.

Côté déco enfin, les Funambules ont également suivi cette démarche qualitative de proximité. La menuiserie, les tableaux, une bonne partie de la décoration ont été faits par des copains. « C'est du travail de famille », insiste Jean-Baptiste. Une famille passionnée, créative, qui fait la fête aux papilles. À suivre de près. ■

SOPHIE DUNGLER

► Les Funambules, 17 rue Geiler à Strasbourg. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir. 03 88 61 65 41. www.restaurantlesfunambules.com

**HISTOIRES DE VINS** par Jürgen Thöne**LA CULTURE DU VIN**

Léguer des « chais d'œuvre » à nos enfants

Parmi tant de choses, dont nous voudrions que nos enfants soient munis, quand ils seront adultes, les grands vins ne doivent pas manquer. C'est une question de civilisation. L'entreprise « Chais d'œuvre » leur constitue une cave, qui leur sera offerte à l'âge adulte.

« **HEUREUX PÈRE** de deux garçons, depuis peu, je me suis interrogé, évidemment, sur le moyen



Manuel Peyronnet. (PHOTO JULIE ANSTALI)

de leur transmettre les émotions que nous offre le vin, afin qu'ils l'aient, un jour, comme leur père », raconte Manuel Peyronnet, meilleur sommelier de France, en 2008 et meilleur ouvrier de France, en 2011.

« J'ai eu alors une idée. Construire, à travers la constitution d'une cave particulière, à l'intention de mes enfants, buveurs de lait, pour l'instant, un véritable parcours d'initiation dans le monde du vin. Avec des stations appelées « Mes premiers verres », « Secret de sommelier », comme papa, bien sûr, « Grands terroirs de garde » et « Vins mythiques ». Chemin qu'ils prendront, à l'âge adulte, en se disant, à chaque verre bu, je l'espère, que ce vin n'exprime pas seulement le terroir, sur lequel il est né, mais aussi mon amour pour eux, depuis leur venue au monde ».

Partageant ce désir avec beaucoup de parents, Manuel a créé, d'abord le club « Chais d'œuvre », en 2012, destiné aux amateurs et acheteurs de vins, puis, récemment, « Chais d'œuvre Héritage ». En s'abonnant à « Chais d'œuvre Héritage », les parents définissent avec Manuel un parcours œnologique qu'ils veulent voir prendre par leurs enfants, à leur majorité. « La liberté de choix est totale. Les

vins de tous les vignobles du monde peuvent entrer dans cette cave, qui se remplira au fil des années. Les parents s'engagent à payer, mensuellement, une somme de 9,99 et 199 €, argent avec lequel sont achetées les bouteilles. Ils peuvent aussi acquérir d'autres flacons directement chez un vigneron ».

Toutes les bouteilles achetées sont ensuite stockées dans une cave individuelle, chez « iCave », société juridiquement indépendante du club « Chais d'œuvre », aux crayères des Montquartiers, à Issy-les-Moulineaux. Les bouteilles sont la propriété exclusive des parents, qui n'ont donc pas à disposer d'une cave personnelle pour constituer un trésor de grands vins pour leurs enfants. Les conditions de conservation des vins aux crayères des Montquartiers sont idéales. Le prix de stockage est de 0,12 € par bouteille et par mois.

« Les parents, qui peuvent me demander conseil, notamment pour ce qui est de la valeur de leur investissement dans le vin, année après année, ont droit à une livraison gratuite de vin, par an », conclut Manuel. ■

JÜRGEN THÖNE

► Informations et inscriptions sur chaisdoeuvekids.fr

★★★★
CONTINENTAL TERME HOTEL
ABANO MONTEGROTTO TERME (40 KM DE VENISE)

CENTRE THERMAL "THERMARIUS"
POUR LA FANGOTHÉRAPIE

5 PISCINES THERMALES ET SPA
"AQUA&THERMAE"

CENTRE DE PHYSIOTHÉRAPIE
"POSTURALAB"

ESPACE BEAUTÉ
"DAMADAMA BEAUTY FARM"

PENSION COMPLÈTE
À PARTIR DE 79€

www.continentaltermehotel.it
Via Neroniana 8, 35036 Montegrotto Terme (PD) - Italie
T. +39 049 793522 - N.Vert 00800 210 999 00

★★★★
Möhringers Schwarzwald Hotel
Votre hôtel wellness dans le parc naturel du sud de la Forêt-Noire
D 79848 Bonndorf/Forêt-Noire
Tél. +49(0)7703-9321-0
www.schwarzwaldhotel.com

Nouveau Nouveau

« Journées découverte » à partir de 194€ p.p.
2 nuits + 3/4 pension

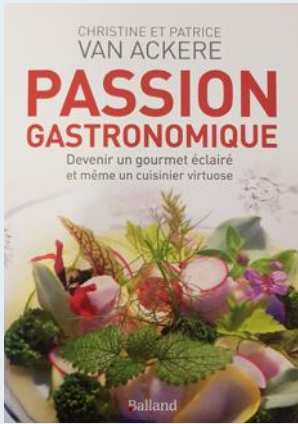
« Hit de la Forêt-Noire » à partir de 368€ p.p.
4 nuits + 3/4 pension
Prix spécial du 18.09. au 23.10.2016 à partir de 348€ p.p.

SPARADIES®
Wellness sur 2200 m²
Piscine couverte (28°)
Piscine chauffée extérieure (32°)
5 saunas, cosmétique, massages et animatrice wellness

LIVRE

PASSION GASTRONOMIQUE

Devenir un gourmet éclairé



APPRÉHENDER la gastronomie avec une approche culturelle et historique, voilà ce que propose cet ouvrage, réalisé par un couple voyageur et amoureux de la gastronomie, Patrice et Christine Van Ackere. Cette dernière, biochimiste de formation, a étudié les mécanismes physiques et chimiques de la cuisine et des équilibres nutritionnels. Elle en aborde tous les plaisirs : goût, vue, ouïe, odorat, mais également le plaisir de créer soi-même ses recettes, le plaisir de choisir, d'accorder mets et vins, de se relaxer en gagnant du temps ou encore le plaisir de réaliser une « cuisine amoureuse » pour une approche romantique de la chose.

La cuisine dans l'histoire

Le livre donne en outre un aperçu de la cuisine sur les différents continents, mais également à travers les âges et l'histoire : cuisine de l'antiquité ou médiévale, cuisine de nos aïeux, cuisine contemporaine... L'approche se veut artistique : comment la cuisine a-t-elle été représentée dans la peinture ? Quel est son rapport avec la musique, le cinéma, la littérature ? Très documenté, nourri d'anecdotes et de photos alléchantes, l'ouvrage s'appuie sur de nombreuses références. Il évoque aussi la cuisine dans la religion et dans la politique.

Cultiver son imagination culinaire

Si quelques recettes sont proposées ça et là, les auteurs – à partir de deux méthodes, l'une empirique, l'autre analytique – conduisent progressivement le lecteur à porter un regard différent sur la cuisine, à percevoir des combinaisons de saveurs et de goûts pour concevoir, lui-même, ses propres recettes. Les auteurs démontrent que l'on prépare mieux un repas lorsque l'on connaît l'origine et le sens des plats pour un peuple et que la connaissance des déterminants d'une cuisine est aussi nécessaire pour créer des plats originaux. Un livre accessible à tous, novices ou expérimentés. Pour cultiver son imagination culinaire.

► *Passion gastronomique, Devenir un gourmet éclairé et même un cuisinier virtuose*, éditions Balland, 498 pages, 24 €.

STRASBOURG Les Funambules

L'étoile du quartier

Deux ans et demi après leur ouverture, Les Funambules à Strasbourg viennent de décrocher leur premier macaron Michelin. Ou comment un restaurant de quartier, lancé par un trio d'amis, côtoie les étoiles.

En octobre 2016, à peine quelques semaines après l'ouverture de cette nouvelle adresse de la rue Geiler, les *DNA* étaient les premiers à en parler. « Une adresse prometteuse dans le quartier de l'Orangerie », relevait-on, « à suivre de près ». Deux ans et quelque plus tard, Les Funambules ont flatté les papilles des inspecteurs du Michelin, qui leur ont attribué une étoile dans l'édition 2019 de leur célèbre guide rouge (lire les *DNA* du 22 janvier).

Une histoire de copains

Les Funambules, c'est avant tout une histoire de copains, voire de famille. Chloé Guth, Guillaume Besson et Jean-Baptiste Becker se sont rencontrés sur les bancs du lycée hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch. Les deux premiers s'y sont formés en cuisine, le troisième en sommellerie. Ils ont ensuite pris dix ans pour rouler leur bosse chacun de leur côté, peaufiner leurs savoir-faire au sein de belles maisons – parfois étoilées – entre La Rochelle, Paris, Chamonix ou... Ottrott, puisque c'est dans ce village, au Clos des Délices, que Guillaume fut second pendant cinq ans.

« Cuisine sur le fil et vins d'équilibre »

Motivés par leurs convictions et envies communes, les trois trentenaires se rejoignent et ouvrent Les Funambules en août 2016. Leur credo ? Une « cuisine sur le fil et des vins d'équilibre ». Guidée par leur amour des beaux produits, leur carte fraîche et inventive, volontairement courte, s'inspire du marché, des saisons, des dernières récoltes. Et de leurs producteurs, avec lesquels ils entretiennent des rapports privilé-



Jean-Baptiste Becker et Guillaume Besson : le socle des Funambules. PHOTO DNA - MICHEL FRISON

giés, qu'ils soient viticulteurs, maraîchers, pisciculteurs, brasseurs, agriculteurs, etc. Dans les plats, on retrouve l'une ou l'autre ponctuation asiatique, empruntée à leurs voyages : gingembre, kumquat, chou chinois pak choï, sésame, bouillon pho, sansho, dim sum... Mais ceux-ci font surtout la part belle à la région et à ses atouts. Ces dernières semaines, la carte

de truite du Heimbach, crème de céleri à l'huile d'amande grillée, croûtons et aneth ; un filet de canette grillé au miel et épices, purée de chou rouge-cassis et confit, pétales de chou blanc juste étuvés au sésame ; un rumsteck d'agneau en croûte de pignons de pin, houmous de betteraves rouges, betteraves confites et yaourt raïta ; un poisson du jour (selon arrivage) servi avec radis noir étuvés

miel et gingembre, purée de navets, coco et beurre blanc ail-gingembre ; ou encore un riz au lait onctueux, kumquat, crème glacée noisette ; ou une crème glacée au potimarron vert, citron, caramel et gingembre. Le tout est décliné, le midi, en formules à 20 € (entrée-plat ou plat-dessert), 24 € (entrée-plat-dessert) ou 38 € (balade en quatre temps) ; et le soir avec un menu « sur le fil » en quatre ou six

étapes (44 ou 54 €), accompagné d'un accord mets et vins (20 ou 26 €), minutieusement sélectionné par Jean-Baptiste à qui l'on peut se fier les yeux fermés.

« Continuer à travailler comme avant »

Si Chloé a quitté l'aventure il y a un peu plus d'un an, elle n'est jamais bien loin et donne régulièrement des coups de main en cuisine. Le duo central reste Guillaume en cuisine et Jean-Baptiste en salle, autour desquels gravitent le breton d'origine Félix Le Scour – arrivé en octobre en renfort derrière le piano – et Emma Dreikhaus, qui seconde en salle en cas de besoin. Quant à l'étoile, elle ne va pas chambouler l'esprit de ce restaurant de quartier – 25 couverts environ –, où passent régulièrement les amis et les habitués. « On veut continuer à travailler comme avant », insiste Guillaume, pour qui l'annonce du Michelin a été tant une excellente nouvelle qu'une vraie surprise. « Je n'ai pas voulu y croire, indique-t-il. On n'a pas travaillé pour l'étoile, on ne l'a pas cherchée. » Désormais, l'objectif est donc de « consolider ça, mais de garder les clients qu'on a. J'aime cet esprit de restaurant de quartier, presque familial ». Il n'est pas non plus question d'une augmentation radicale des tarifs. Le chef aime le concept de « l'étoile pas cher ». Et dans les assiettes ? « Je ne vais rien changer. Depuis l'ouverture du restaurant je pense que j'ai affiné ma cuisine, gagné en régularité. Je sais ce que j'aime faire, ce qui ne me réussit pas. Mais avec cette étoile, je vais être plus vigilant. » ■

Sophie DUNGLER

► Les Funambules, 17 rue Geiler à Strasbourg. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir, sauf mercredi soir. ☎ 03 88 61 65 41 ou www.restaurantlesfunambules.com

HISTOIRES DE VINS Domaine Fischbach à Traenheim

Étancher la soif de vivre

Il y a des grands vins, servis lors de repas, exigeant longue préparation et même des habits du dimanche. D'autres vins, en revanche, tel l'Auxerrois Kompel's de Jean Dreyfuss, ne demande rien d'autre que la présence d'amis et de spontanéité !

« SI UN VIN gastronomique est forcément un vin de terroir, donc complexe et long en bouche, un vin de soif doit, au contraire, être simple, frais, léger et fruité. Sa seule qualité, et non la moindre, est de faire envie d'être partagé », explique Jean Dreyfuss. « C'est la mission fondamentale du vin », poursuit-il.

« Or, même un vin simple ne peut pas être créé dans n'importe quelles conditions. D'abord, il y a le millésime. En 2018, une année très chaude, il ne m'a pas été possible de produire de l'Auxerrois Kompel's. Il y avait trop peu d'acidité, mais trop de sucre dans les raisins. Impossible d'en faire un vin frais et lé-



Jean Dreyfuss, au domaine Fischbach à Traenheim. DR

ger. C'est qu'un taux élevé de sucre dans les baies augmente le taux d'alcool potentiel. Or, le propre d'un vin de soif, c'est justement qu'on ne compte pas le nombre de verres bus. Ce n'est surtout pas un inducteur de sommeil », plaisante Jean, qui espère pouvoir continuer à en créer cette année.

Faire simple et bon

Les vendanges des baies destinées à produire un vin simple ont toujours lieu au début des vendanges, juste après celles du crémant, pour conserver l'acidité et éviter un taux trop élevé de sucre. « Les raisins doivent être mûrs, mais évidemment pas en état de surmaturité. Les vins de soif sont destinés à être rapidement mis en bouteille après leur vinification », continue Jean, qui prend autant de soins de son Auxerrois Kompel's que de ses vins gastronomiques. Jean a entamé dès son arrivée aux commandes du domaine, en 2017, sa conversion à l'agriculture biologique et la production de

vins nature, donc sans soufre ajouté. L'Auxerrois Kompel's a bénéficié des mêmes conditions de production que ses autres vins.

Un souvenir ému lie le vigneron à ce vin. « Il est le premier vin que j'ai vinifié, après avoir repris le domaine de ma tante, qui a continué la tradition viticole multiséculaire de notre famille, après le décès de ma mère. » L'Auxerrois Kompel's 2017, qui n'est plus disponible au domaine Fischbach, mais l'est toujours dans le commerce, prouve par son parfum floral engageant, son harmonie savoureuse en bouche, mais surtout par sa longueur, que Jean est un vigneron de talent. Faire simple et bon n'est pas donné à tout le monde. ■

Jürgen THÖNE

► Domaine Fischbach, 4, rue Principale à Traenheim. ☎ 03 88 50 30 33 ou domainefischbach@free.fr Vin disponible chez le caviste « Cénosphère », 33 rue de Zurich à Strasbourg.