

Une cuisine de son temps



Audrey Friess et Mathieu Friess, le chef.

Le Temps des saisons est un restaurant à part. Hors du temps, il propose une cuisine qui accepte le rythme des saisons et se plie aux envies facétieuses de Mathieu Friess, son chef.

« Ici, je fais ce que je veux », lance Mathieu Friess, le chef et cogérant du restaurant Le Temps des saisons.

Dès l'entrée, l'établissement invite à perdre ses repères : quitter les cadences infernales des journées

surchargées pour vivre, l'espace d'un instant, au rythme des saisons.

« La carte est revue entièrement tous les deux mois selon les produits disponibles au fil des saisons », poursuit le chef qui reconnaît avoir pris son temps avec sa femme, Audrey, pour se lancer dans l'aventure de leur restaurant.

Un cadre idyllique

« Nous avons choisi cet établissement volontairement en dehors du centre, à l'écart du tumulte de la ville », explique Audrey Friess, qui marque la salle de la qualité de son service et de sa générosité.

Composé de deux espaces, Le Temps des saisons accueille jusqu'à 48 couverts à midi et une trentaine le soir (la réservation est conseillée). Il s'ouvre sur la salle « Florent Hamen », du nom de l'artiste plasticien alsacien qui a réalisé un arbre majestueux en son centre.

Des chants d'oiseaux assurent le fond musical et constituent une transition toute trouvée pour passer à la véranda, l'autre espace, inondée de lumière et s'ouvrant sur un paysage champêtre.

Ce cadre idyllique sert de terreau à la passion de Mathieu Friess : « Je pars des produits, de leur goût pour imaginer une cuisine ludique et qui me ressemble. » Ainsi chacune de ses assiettes porte la promesse d'un voyage au coeur du temps et des saveurs.

Peu transformés, les produits sont préparés et disposés avec soin, formant une composition d'arômes et de sensations aux multiples entrées.

Tout se déguste à son rythme pour laisser épices et aromates apporter leur touche subtile. « Il y a dans le dressage un parcours de saveurs et d'associations auquel je pense », confirme-t-il.

Le filet de merlan rencontre la mousseline de carotte, les suprêmes de poulet d'Alsace se joignent aux pointes d'asperges dans une sorte d'harmonie réinventée.

Pas de miracle, mais du talent et un scrupuleux respect des rythmes et saisons pour ce chef plein d'envies. « Je choisis des produits locaux mûrs et matures », révèle Mathieu Friess. Les étapes de cet itinéraire gastronomique se révèlent plus surprenantes les unes que les autres, grâce à des formules de circonstance (formules deux plats à 16 euros et trois plats à 19 euros).

Le pain, le vin (à partir de 4,50 euros) et le fromage ne sont pas en reste et répondent à la même exigence. « Nous avons sélectionné 18 références de vins et 90 sortes de fromages. C'est un long travail de près de six mois réalisé avec Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France », souligne le chef. Avec l'arrivée de la belle saison, une terrasse complétera bientôt le tableau. Tout arrive à point pour qui sait attendre.

François Micucci Le Temps des saisons 101 route de Saverne Oberhausbergen ? 03 88 56 29 30. www.le-temps-des-saisons.fr. Ouvert tous les jours, sauf le mercredi toute la journée et le samedi midi.

Le Temps des saisons 101 route de Saverne Oberhausbergen ? 03 88 56 29 30. www.le-temps-des-saisons.fr. Ouvert tous les jours, sauf le mercredi toute la journée et le samedi midi.

© Dna, Lundi le 17 Avril 2017 -
Tous droits de reproduction
réservés
