

Retrouvez l'info en continu sur www.dna.fr

Météo
Grisailles et flocons
épars le matin,
éclaircies ensuite

Qualité de l'air
médiocre (indice 6)



STRASBOURG Du neuf au Café de l'Opéra

Dégustation de vins et défilé néovictorien

En reprenant le Café de l'Opéra il y a quelques mois, Fanny Fuchs et Stéphane Wernert ont souhaité animer ce lieu régulièrement. Prochains événements ce week-end, avec une dégustation de vins vendredi soir, et un tea-time victorien dimanche.

Gâce à sa déco rétro chic, on s'imaginerait presque dans une robe charleston, un verre de vin à la main et un porte-cigarettes pour se donner du style... Au Café de l'Opéra, revisité par Fanny Fuchs et Stéphane Wernert, on plonge dans le Paris des années 30, dans une ambiance feutrée.

Dans une ambiance lounge ou jazzy

Déjeuner à midi, pâtisseries gourmandes l'après-midi accompagnées d'un large choix de thés et de cafés, et bar à vins les jeudis, vendredis et samedis soir. Le nouveau Café de l'Opéra se veut lieu de détente dans une ambiance lounge ou jazzy. Un lieu qui a aussi vocation à s'animer, avec des événements particuliers, comme des soirées jazz, au moins un jeudi soir par mois. Ou d'autres événements

plus décalés. Ce mois-ci, le Café de l'Opéra innove encore avec deux dates originales.

Vendredi 10 février à 19h, la République du Weinland, « un concept récréatif qui revisite la découverte et la connaissance du vin », va se mettre officiellement en place, avec l'élection de ses membres et la découverte de son hymne national ! Un concept à première vue complètement décalé, mais qui vise surtout à « démocratiser » la découverte du vin dans sa globalité.

Outre le folklore de la proclamation de la République, les amateurs sont invités à la dégustation de six vins associés à des fromages affinés (30€), à partir de 19h. « C'est tout à fait le type d'événements que nous souhaitons promouvoir », précise Stéphane. L'idée est d'en faire un rendez-vous mensuel pour qu'il trouve son public. « À chaque



Fanny Fuchs et Stéphane Wernert à la baguette au Café de l'Opéra. PHOTO DNA — CHRISTIAN LUTZ-SORG

naître dans sa diversité », précise le créateur du concept, Frank Mairine, ancien responsable de l'école de vin Arthur-Metz.

Autre événement original, le **dimanche 12 février** : un « tea-time » victorien, mettant en valeur l'artisanat alsacien, à

l'initiative de Mélanie Jung, créatrice de bijoux et d'accessoires « La Dame de Lys ». Au programme : un clameur de

poésie qui citera des textes de l'époque victorienne, une expo photo, un petit studio photo pour immortaliser les costumes de chacun... Car tout le monde est invité à arriver déguisé dans le style néovictorien ! Un défilé sera aussi organisé avec « La Dame de Lys », « Lempkin's Box », créatrice de vêtements strasbourgeoise, et « Goth save the queen », corseterie mulhousienne.

Lisa Meyer, championne d'Europe de coiffure de soirée, et des maquilleuses issues de l'école Métamorphose assureront la mise en beauté des mannequins. Rendez-vous pour un défilé haut en couleur à 15h30 sur les marches de l'Opéra ! ■

B.R.

► Café de l'Opéra, 19, place Broglie, à Strasbourg. ☎ 03 88 22 98 51. Du lundi au mercredi de 8h à 20h, du jeudi au samedi de 8h à 1h.
— Vendredi 10 février. À 19h, dégustation de vin avec la République du Weinland.
— Dimanche 12 février. De 14h à 18h30, tea-time victorien.

GASTRONOMIE Les Saveurs de Christian

La moutarde lui monte au nez

Christian Kistler a lancé voilà un an une gamme de moutardes. De quoi apporter une touche d'originalité aux plats.

« **ON EN CONSOMME TOUS.** Je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire du côté des moutardes artisanales », annonce Christian Kistler. De sa formation de cuisinier, il a gardé ce goût pour les bons petits plats. Après avoir travaillé durant une dizaine d'années dans des restaurants alsaciens et allemands, il s'est lancé dans le service traiteur pour des soirées et des mariages, ainsi que dans la location de matériels spécifiques comme des fontaines à chocolat : « Ce n'est pas évident quand on est petit car les gens nous demandent de presser les prix à l'extrême. »

Les douceurs de la figue, de la mirabelle...

Travaillant avec un fournisseur allemand de moutardes, il lui vient l'idée de développer ce produit en particulier. Il intègre une pépinière d'entreprises pour le côté administratif et œuvre dans sa cuisine.

« Des idées, ce n'est pas cela qui me manque », déclare-t-il en évoquant les 35 variétés qu'il a mises en pot, sous l'étiquette « Les Saveurs de Christian ». À côté de la classique « La monte au nez », à l'ancien-



Christian Kistler a conçu une gamme variée et imaginative de moutardes. PHOTO DNA — M. FRISON

ne, bien franche dans son objectif de relever fortement un plat, Christian Kistler joue les goûts insolites et originaux. Côté salé avec des apports d'ail des ours, de piment d'Espelette, de poivre, raifort ou paprika, et côté sucré avec l'inclusion de fruits.

Il intègre les douceurs de la figue, de la mirabelle, de la quetsche pour apporter des pointes de couleurs et des contrastes gustatifs. Il va encore plus loin en harmonisant la graine de moutarde avec de la fleur de sureau-cumin, du miel-curry, du pruneau-arnagac,

du poivron rouge au safran... « On peut associer tous les fruits, secs ou frais, estime le chef. J'essaie d'équilibrer les saveurs. C'est une question de recherche. Je goûte beaucoup et je reste à l'écoute du client. » Il a aussi concocté des ketchups avec des fraises et des tomates,

de l'églantine ou du potiron : « Le mélange fraise-tomate plaît bien aux enfants. » S'il est obligé de commander au Canada les graines de moutarde qu'il fait macérer et fermenter dans sa cuisine, avant de travailler la pâte au mixer, il essaie de privilégier le complément en produits locaux.

Comme cette cameline, appelée aussi petit lin, qu'il trouve dans une ferme lorraine : « La graine donne un léger goût d'amande qui apporte une touche sympathique. » Pour lui, il y a « énormément de possibilités. » Dans son atelier, il cuisine, il goûte, il mélange, il équilibre : « La moutarde au café à associer avec de l'agneau, ce n'est pas au goût de tout le monde. » Mais ceux qui aiment deviennent accros ! C'est pour cette raison qu'il propose notamment des petits pots de 45 grammes afin de faciliter les essais, sans que le pot finisse dans un placard : « L'idée est de consommer moins, mais intelligemment et mieux. L'idée est surtout de se faire plaisir et d'offrir des goûts variés autour d'une pierre d'angle d'une fondue. »

Dans les épiceries fines

Pour inciter à cette dégustation, il conseille les associations : le fenouil pour le poisson, les cèpes pour les viandes blanches, le pain d'épices pour le magret de canard... Il propose aussi des fiches de recettes :

« Je voudrais en faire davantage, mais je n'ai guère le temps. » Ses croûtons de chèvre à la moutarde aux mirabelles ou ses briouates de munster à la moutarde de sureau-cumin mettent l'eau à la bouche...

Pour l'heure, il va bientôt s'installer à Drusenheim tout en étoffant les points de vente dans les épiceries fines et les marchés du terroir. Il a aussi une idée à plus long terme : regrouper des amis qui font dans les produits artisanaux afin de développer un marché du terroir : « Dans les marchés qui existent actuellement, il y a plus de 80 % de revendeurs. On reste sur notre faim quand on y va. À la longue, on risque de casser l'image du vrai terroir et ce contact entre le producteur et le consommateur. »

Il a en projet une gamme de légumes au vinaigre. Et s'il est satisfait de l'essor de sa petite entreprise, il reste réaliste : « On y va doucement. Il faut garder les deux pieds sur terre et ne pas s'emballer car de nouveaux produits impliquent de nouveaux investissements. » Des moutardes pour agrémenter les salades, les mayonnaises, les vinaigrettes, rehausser la saveur d'un produit basique et surprendre les palais... ■

D.-E. WIRTZ-HABERMAYER

► @ christian67k@aol.com
Liste des moutardes et revendeurs sur www.lessaveursdechristian.com. ☎ 06 99 84 35 22