

# Joyeux Noël au féminin

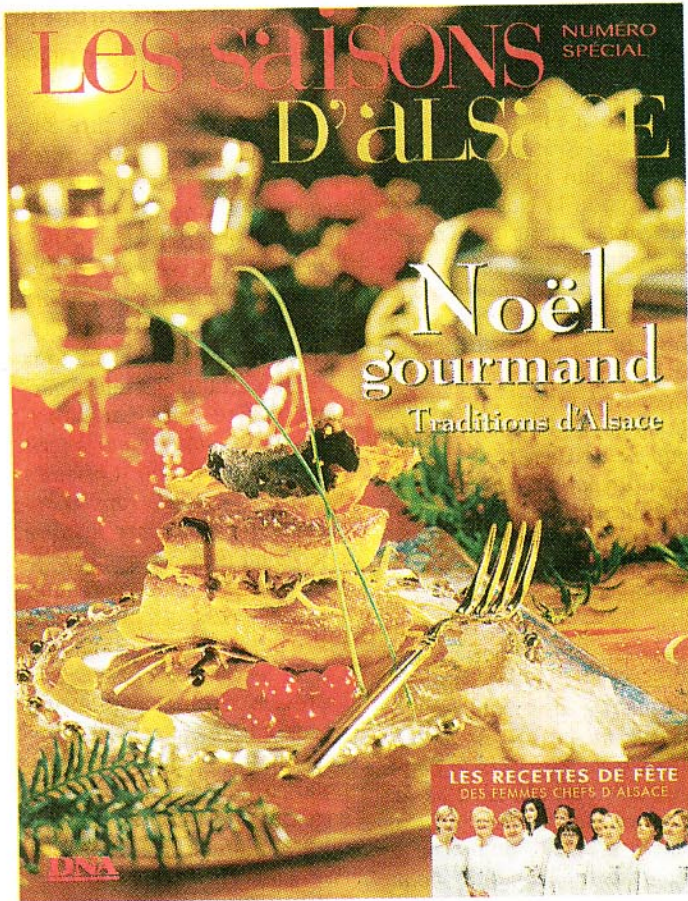
Le hors-série « Noël gourmand » des Saisons d'Alsace se consacre aux femmes. Restauratrices, cuisinières du quotidien et créatrices de tables de fête confient leurs recettes d'un joyeux Noël, savoureux et élégant.

■ Elles sont dix à l'honneur de ce Noël Gourmand, sur la trentaine de femmes qui tiennent le piano d'un restaurant en Alsace. Une belle équipe de toquées, qui dirigent sans complexe des brigades d'hommes. Elles sont chefs parmi les chefs: chef, ce titre qui impose son masculin, dans l'univers aussi viril que fermé de l'excellence gastronomique. «Par un travail de sappe organisé, les cuisiniers s'évertuent, dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, à écarter la femme des fourneaux», explique Leïla Martin, en ouvrant le dossier sur les femmes du hors-série des Saisons d'Alsace. Dans son roman *La Cousine Bette*, Balzac déclare ainsi la femme impuissante à imiter le grand art de la cuisine».

## Des femmes inventives et appliquées

Oublions Balzac, son préjugé sexiste discriminatoire, et passons aux fourneaux de notre temps, où le grand art de la cuisine est aussi, et de plus en plus, maîtrisé par les femmes. Les dix chefs d'Alsace auxquelles les Saisons d'Alsace consacrent un portrait généreux et séduisant ont mentir l'écrivain: voilà des femmes aussi inventives et appliquées que leurs confrères – et pourquoi ne le seraient-elles pas? Chacune propose pour ce hors-série une recette, photographiée en exquis plan serré savoureux.

Au risque d'être fastidieux, on ne résiste pas à la tentation d'en donner le menu exhaustif: les noix de saint-jacques à l'écume parmentière



Dix femmes chefs d'Alsace font partager leurs créations aux lectrices et lecteurs de ce numéro spécial des Saisons d'Alsace.

re de truffes d'Anne Ernwein (A l'Agneau, Pfaffenhoffen); le carpaccio de coquilles saint-jacques au thé matcha et œufs de harengs de Babette Lefebvre (La Cambuse, Strasbourg); le salpicon de grenouilles dans une crème à l'oseille de Martine Kern (A l'Agneau, Illkirch); le pressé de joue de bœuf au foie gras et klevener de Nadia Bennaï (Hôtel restaurant Les Vosges, à Klingenthal); le pithiviers de canard, champignons des sous-bois, sauce aux épices

d'antan de Sylvie Grucker (Le Pressoir de Bacchus, Blienschwiller); la tarte au chocolat d'Angèle Trebis (La Couronne, à Baldenheim); la selle de chevreuil d'Alsace escalopée sur chou chinois, nems aux quetsches, sauce épicee à la coriandre de Michaëla Peters (Au Rendez-vous de chasse, Colmar); les canetons au jus de raisin acidulé, dariole d'échalotes et mousseline de poireaux d'Anny Zipmayer (la Cuisine du 15, Colmar); la lotte de Noël et sa

purée de panais de Michèle Brouet (chez Michèle, Mulhouse); la rêverie d'étoiles à la cannelle, mousseline vanillée et fruits exotiques d'Aurélië Kaegy (le Colombier, Bartenheim).

## Un sapin de Noël... à croquer

Outre ces chefs, les Saisons d'Alsace mettent en lumière des cuisinières du quotidien, «mousquetaires gourmandes» de la même manière soucieuses du bon goût, et des femmes dont les jolies tables bien dressées font écran aux menus de fête. La styliste Cléone, avec sa table mariant au cristal des tons d'or, le fait avec faste, la fleuriste Anne-Laure Lehrmann, avec sa table rouge et vert sapin, reste dans la tradition, la décoratrice Marie-Véronique Hiebel, avec sa nappe, ses serviettes et son chemin de table en papier, choisit une simplicité bluffante. Le hors-série n'oublie pas le sapin de Noël, qui, avec Christine Ferber qui le décore de gourmandises, est forcément à croquer.

Ce Noël gourmand au féminin n'en oublie pas pour autant les hommes: sept bouchers-charcutiers sont également mis à la carte du sommaire par les Saisons d'Alsace. Sept recettes sont proposées ces sept hommes, dont la profession reste leur grande affaire, en attendant que les bouchères-charcutières sortent de l'ombre. N.C.

«Noël gourmand, Traditions d'Alsace», numéro spécial des Saisons d'Alsace, Éditions La Nuée Bleue, Strasbourg, 7,50€.