



■ PLAISIRS

Le jardin aromatique et médicinal de la Ferme du Bien-Être, et l'atelier Schmitt où chaque délice est élaboré avec soin et toute l'expérience gourmande du chocolatier.



# LE FESTIN DE GERARDMER

Échappée gourmande et au grand air à travers le massif des Vosges. Dans ce pays d'eaux et de résineux, au panorama éblouissant, les douceurs sont nombreuses.



Sur les hauteurs de Gérardmer au petit matin, la brume s'estompe lentement, dévoilant la splendeur opaque du lac. Tout autour, les jonquilles éclatent sur fond vert. Une véritable publicité pour les vacances dans le massif des Vosges. Ici la nature, prodigue en petits fruits sauvages ou cultivés, a inspiré aux paysans d'originales créations à boire : perlé de rhubarbe, liqueurs à base de pissenlit et de sureau. Les Vosges sont aussi connues pour les truites fario, dont les filets marinés dans le jus de truffe garnissent le traditionnel pâté en croûte : Le Val-d'Ajol pour ses andouilles ; Gérardmer pour son pain d'anis, sa soupe à la farine et ses gourmandises artisanales.

La Confiserie géromoise fabrique des bonbons en forme de bourgeons de sapin. Pas de risque de les confondre avec ceux vendus dans la célèbre boîte bleue La Vosgienne, qui sont fabriqués en Espagne... Non, ces bourgeons-ci fleurissent bon la sève de résineux et la fraîcheur des hivers lorrains.

Dans cette petite entreprise créée en décembre 2014 par les frères Justin et Manuel Wexler, bonbons, gommages, pastilles, gélifiés ou cacahuètes torréfiées sont faits – devant vous, si vous passez par là – avec des produits biologiques, sans colorant ni arôme. À déguster lors de la visite.

### GOMMES À LA BRIMBELLE

Pâtissier-chocolatier-confiseur d'expérience, Justin respecte la tradition et les recettes d'autrefois. Il faut ainsi cinq étapes pour pro-

duire les bonbons durs. Après la « cuite » du sucre de canne en chaudron de cuivre, il verse le liquide foncé sur une table froide grâce à un système de conduites d'eau, incorpore l'arôme – huile essentielle, jus de fruit concentré... –, « façonne » en brassant, passe au « bati », un cylindre à empreintes en bronze, pour mouler et détailler, avant de refroidir sous un tapis ventilé, puis de givrer un à un les bonbons à la turbine avec un poil d'eau sucrée (sans agents d'enrobage). Les gommages, quant à elles, sont issues de sève d'acacia, sucre de canne, glucose, parfums de jus et de fruits séchés, comme les brimbelles, ces myrtilles sauvages. Pour les gélifiés, ils ont snobé l'infâme gélatine de porc au profit de l'agar-agar. Ils les coulent au chinois et laissent sécher quinze jours. Les « plus » de ces douceurs : une faible teneur en sucre par rapport aux productions industrielles, et des prix doux (bonbons durs : 19,50 euros/kg).

La Ferme du Bien-Être, à quelques pas de là, est l'un des fournisseurs de la Géromoise. On y produit huiles essentielles, plantes aromatiques et médicinales, cosmétiques naturels, sirops et confitures issus de l'agriculture biologique. Guy Gehin, dit « Chacha », Nicolas Thomas, Clément Urion et leurs compagnes crapahutent régulièrement dans les forêts pour cueillir l'ail des ours ou ramasser les rameaux d'aiguilles de pin fraîchement coupés par les bûcherons. Broyées et bien tassées dans l'alambic, les aiguilles rendent de l'hydrolyat et de l'huile. L'huile filtrée est

affinée six mois en cave dans des flacons en verre. Il faut 250 kg d'aiguilles pour obtenir trois quarts de litre d'huile essentielle de pin!

Trois ou quatre gouttes de ces huiles suffisent pour aromatiser un mets, par exemple une crème brûlée, ou servir à titre thérapeutique.

Ces compères cultivent en outre menthe, thym, sauge, verveine, mauve, lavande... qu'ils déposent sans tarder après cueillette dans un séchoir chauffé à 38 °C. Ces huiles essentielles et plantes à tisanes contiennent des substances à usage multiple ; aussi faut-il prendre le temps de s'informer avant de les utiliser. Leurs bienfaits sont 100 % naturels et vosgiens! ➤

THIERRY MORVAN

## UNE FOIS LE SUCRE CUIT AU CHAUDRON, JUSTIN INCORPORE, FAÇONNE, BRASSE, MOULE, DÉTAILLE ET GIVRE UN À UN LES BONBONS À LA TURBINE...

### NOS BONNES ADRESSES

#### À Gérardmer (88400)

**BONBONS.** Confiserie géromoise, 680, route d'Épinal. Tél. : 03 29 50 22 12.

**CHOCOLAT.** Schmitt, 15, rue François-Mitterrand. Tél. : 03 29 63 31 98.

**HUILE/TISANE.** Ferme du Bien-Être, 698, route d'Épinal. Tél. : 03 29 61 40 85.

**RESTAURANT.** La P'tite Sophie, 40, rue Charles-de-Gaulle. Tél. : 03 29 41 76 96 ; Saveur Club, 9, place Albert-Ferry. Tél. : 03 29 55 59 77.

**CHAMBRES D'HÔTES.** Chalet des Roches Païtres, 28, impasse des Roches-Païtres. Tél. : 03 29 42 89 81.



## LE CHEF. CHRISTOPHE POIROT

Escapade dans le village de La Bresse pour découvrir La Table d'Angèle. Une histoire de famille: Christophe Poirot est en cuisine, son épouse, Angèle, en salle et à l'accueil, leur fiston Simon au service. On lui doit la sélection de vins à rendre jaloux plus d'un sommelier. La décoration est contemporaine, le confort et l'espace appréciables. Christophe travaille à partir de produits d'exception: viandes des Frères Metzger, porc de Louis Ospital, poissons d'Arnould Frédéric. Dès les entrées, l'assiette accroche l'œil: finesse et originalité du filet de truite fario fumé maison sur pommes et betteraves, accompagnés de croquette et sorbet épinette; cassolette d'escargots, grenouilles et champignons de Paris couverts d'une émulsion à l'ail des ours. Difficile de choisir le plat entre la poitrine de cochon



confite, la caille farcie, le dos de cabillaud au beurre noisette, la pièce de black angus à la plancha... J'ai choisi le carré d'agneau en croûte d'herbes et cumin servi avec fond d'artichaut, brunoise de légumes aux agrumes et galette de charlotte aux fruits secs. Un concentré de saveurs! Après le duo de munster et sa folle salade, les mini-desserts accompagnent café, thé ou infusion: bavaroise myrtille-violette, crème glacée au lait des vosgiennes, religieuse à la framboise... Accueil, service, cuisine surprenante, goûteuse et subtile, je recommande cette table pour tout à la fois!  
**La Table d'Angèle, menus de 19 à 60 euros.**  
30, Grande Rue, 88250 La Bresse. Tél.: 03 29 25 41 97.

## LA RECETTE. FILET DE CERF RÔTI AU GEL DE MYRTILLE

- Faire revenir 4 noisettes de 150 g de filet de cerf à la poêle avec beurre, 2 gousses d'ail en chemise et une branche de thym. Mettre le four sur « grill » et enfourner 7 minutes à 150 °C. Laisser reposer autant de temps. Assaisonner. Récupérer les sucs de la poêle pour faire le jus. Ajouter 25 cl de fond de gibier, 2 cl de cognac, poivre Sarawak et piment d'Espelette. Réduire et ajouter du beurre.
- Presser 200 g de pommes de terre râpées. Ajouter 50 g de lardons, sel, poivre, piment d'Espelette et 40 g de beurre

fondue. Mettre dans 4 moules et cuire 22 minutes à 180 °C au four.

- Faire revenir 50 g d'échalotes au beurre. Ajouter 100 g de myrtilles, sucre, sel, poivre et beurre. Laisser mijoter 20 minutes en remuant régulièrement. Passer au mixeur.
- Cuire une boule de céleri à l'eau bouillante. Chauffer 20 cl de crème et 30 g de beurre et mixer avec le céleri, sel et poivre.

**LES ACHATS DE CHRISTOPHE POISSON.** F. Arnould, 42, rue du Hohneck, 88250 La Bresse. Tél.: 06 47 90 60 81.

**MIEL.** Géhin, 28, rue de Lansauchamp, 88250 La Bresse. Tél.: 03 29 24 86 44.  
**CRÈME DE FRUITS.** B. Lecomte, 10, rue de la Gare, 88120 Le Syndicat. Tél.: 03 29 24 71 04.  
**EAU-DE-VIE.** J.-P. Metté, 9, rue des Tanneurs, 68150 Ribeauvillé. Tél.: 03 89 73 65 88.  
**ASPERGE.** Ferme Clarisse, 28, route des Vins, 68240 Sigolsheim. Tél.: 03 89 47 12 17.  
**VIN.** A. et R. Simon, 12, rue Saint-Fulrade, 68590 Saint-Hippolyte. Tél.: 03 89 73 04 92; Buecher, 21, rue Sainte-Gertrude, 68920 Wettolsheim. Tél.: 03 89 30 12 80.

## LE PRODUIT. GRANITE DES VOSGES, OIGNON DE JONQUILLE...

Si vous dites « chocolat », les Géromois vous répondront: chez Schmitt, rue F.-Mitterrand. Jean-Émile, installé depuis 1983 à Gérardmer, fait partie du cercle de ces pâtisseries-chocolatiers hors pair qui subjuguent par leur passion et leur savoir-faire. Ses deux fils, Barthélémy et Jérôme, sont de l'aventure. À partir d'une trentaine de crus sélectionnés, ils proposent une variété de chocolats très aboutis: saveurs fines, subtiles et gourmandes (85 euros/kg). Ici, pas d'arnaque affichant « 70 % », « 80 % » ou « 90 % » de cacao, souvent médiocre. Tout repose sur l'origine de la fève à sa transformation en pâte, le dosage et l'assemblage. Pour sublimer une ganache aux fruits, Jean-Émile choisit les notes fraîches et acidulées d'un manjari de Madagascar. Son credo, les trois « notes » de chocolat: celle de fond pour l'accroche, celle de tête pour l'immédiateté, celle de queue pour la persistance. Pour conserver le fruité d'un whisky, il fait une réduction afin d'en ôter l'astringence. Il a aussi créé le magnifique finocchio, avec réduction

au beurre, chocolat au lait et note d'anis. Le granite des Vosges, pavé poudré, est un praliné onctueux et craquant aux brisures de noisette grillée. L'oignon de jonquille, avec sa ganache à la bergamote, ses éclats de nougatine enrobés de chocolat blanc et cacao amer, est à croquer. Comme le ginger, superbe symbiose entre la force d'une ganache au

