

# Miracle gourmand à Sarrebourg

On croyait la maison maudite depuis le départ d'Ernest Mathis, qui fut le brillant étoilé de la ville. Après lui, ce fut, un bref temps, le Bocal Gourmand. C'est devenu, depuis près d'un mois, L'Epicurien, sous la houlette d'Emilie Durand et de Romain Tour-nissoux, couple à la scène comme à la ville, venu, tenez-vous bien, de chez Philippe Chevrier, le deux étoiles genevois du Domaine de Châteaueux à Satigny. Romain, qui a travaillé cinq années dans l'orbite Chevrier, a tenu également le Café de Péney, durant un an, tandis qu'Emilie faisait la salle.

Elle, dynamique et souriante, est de la région, native de Phalsbourg. Lui, originaire du Beaujolais – on sert du morgon de son oncle et parrain au domaine du Coteau des Coccinelles, en côte du Py –, a été formé chez Chantal Chagny au Cep à Fleurie, à la Tour à Lyon chez Chavant, chez Bise à Talloires, avant de partir en Suisse : que des maisons étoilées et de référence. En reprenant à eux deux l'ancienne table du grand Ernest Mathis, ils affichent la couleur : "bis-tronomique", ce qui veut bien dire ici la qualité gastronomique à prix bistrot.

Le lieu, avec ses murs en stucco, a été revu dans la gaieté, quoique sans comparaison possible avec une taverne ou un bistrot. Les menus affichent des tarifs très raisonnables, surtout au regard de la qualité servie : 14,50 € pour le menu de semaine, 25 € pour le menu plus gastronomique, mais à peine. Car, dans le premier, on servait l'autre midi un superbe pâté chaud de cuisse de faisan confite ou une soupe de potiron, un

cabillaud avec ses petits légumes ou un impeccable civet de marcassin avec ses spaetzle, enfin un fin brownie au chocolat avec sa vraie crème anglaise : du travail d'artiste à prix ouvrier !

On ajoutera, dans le second menu, des propositions vives, fraîches, solides, sapides, nettes de goût, justes de cuisson, comme l'œuf de poule poché sauce meurette, le filet de canette poêlé sauce aigre douce avec gratin de pommes de terre, légumes du moment, purée de patate douce, enfin l'impeccable parfait glacé à la pistache : du cousu main, sans anicroche. On pourrait piocher ici ou là à la carte, taquiner la raviole de bar aux légumes et bouillon thaï, la terrine de gibier aux fruits secs, les saint-jacques snackées ou le filet de lieu rôti sans omettre l'entrecôte de cerf grand veneur, le quasi de veau au jus corsé, le rognon de veau au jus de romarin avec sa pomme Macaire. Ce sera pour une prochaine fois.

C'est précisément annoncé et l'assiette ne triche pas. On ajoute que les vins au verre ou en flacon sont tarifés à prix raisonnables, comme ce pouilly fuissé des frères Perraton à 4 € (le verre) ou ce morgon du tonton-parrain à 12 € la demie ou 20 € la bouteille entière. Bref, si l'on ajoute le sourire du service, on se dit que la maison pourrait renouer avec sa riche histoire. A visiter en hâte !

**Gilles PUDLOWSKI**

**L'Epicurien, 7, avenue Gambetta,**

**57400 Sarrebourg.**

**Tél. 03 55 16 54 67. Menus : 14,50 €  
(dég., sem.), 25 €. Carte : 35-50 €.**