

SUR LES TRACES D'UN ETTORE BUGATTI GOURMAND



Des desserts de Noël dans la tradition du fondateur de la marque française d'automobiles de luxe.

La petite ville de Molsheim en Alsace, lieu de naissance et siège de la marque Bugatti jusqu'à ce jour, est souvent associée au fondateur du constructeur automobile de luxe. Mais à quelques kilomètres plus au sud se trouve un lieu tout aussi étroitement lié à Ettore Bugatti : Obernai. C'est dans cette petite ville qu'a ouvert, à l'initiative du constructeur automobile, « Le Clos Sainte Odile », devenu plus tard et jusqu'à aujourd'hui le restaurant doublement étoilé « La Fourchette des Ducs ».

Le « Clos Sainte Odile » naquit de la volonté d'Ettore Bugatti il y a 100 ans de créer un endroit accueillant et exclusif, à la hauteur de ses clients. Il fut aidé dans cette entreprise par ses amis Lucien Weissenburger, Charles Spindler et René Lalique. Lucien Weissenburger, déjà

propriétaire d'une cave viticole dans les Vosges, prit alors la direction de l'établissement. Le talentueux Charles Spindler signa notamment les sculptures des poutres de la façade de la maison à colombage, tandis que l'artiste René Lalique dessina une partie de l'aménagement exclusif de la maison, notamment un ensemble d'appliques murales. Ettore Bugatti commença à accueillir ses clients dans ce haut lieu de raffinement à partir de 1921, partageant ici avec eux son amour de l'art culinaire. Aujourd'hui, « Le Clos Sainte Odile » est connu sous le nom de « La Fourchette des Ducs ». Dans le restaurant aux deux étoiles Michelin, le chef Nicolas Stamm et le directeur Serge Schaal oeuvrent depuis plus de 20 ans à faire vivre l'esprit d'Ettore Bugatti. Ils y parviennent d'une part en créant une atmosphère hors du commun qui repose sur l'intérieur d'époque de la maison. Le salon d'hiver, qui arbore sur ses murs les appliques nées de l'imagination de René Lalique, était jadis l'endroit préféré d'Ettore Bugatti, plus précisément près de la cheminée, modèle pour ainsi dire unique au monde. « L'atmosphère dans le salon d'hiver a quelque chose de particulier. Ici, on a presque l'impression de pouvoir prendre l'histoire dans ses mains », explique Nicolas Stamm.

DESSERT DE FÊTES

Le cadre ne fait pas tout. Les mets du chef deux étoiles Nicolas Stamm et sa brigade font revivre pratiquement chaque jour l'histoire de la maison dans l'esprit des clients. À « La Fourchette des Ducs », on revisite régulièrement les classiques de la cuisine alsacienne de l'époque d'Ettore Bugatti. « Bien qu'il ne soit pas toujours possible de recréer les plats de l'époque à l'identique, nous nous attelons à toujours reprendre l'ADN des recettes — à l'image de ce que fait l'Atelier de Molsheim pour fabriquer les véhicules Bugatti », explique Nicolas Stamm. Pendant les Fêtes, le restaurant propose à ses clients une sélection spéciale de desserts alsaciens traditionnels. Sur le chariot de Noël prennent place pas moins de 15 desserts extraordinaires, comme le sapin de Noël, la tarte aux poires et la tarte de Linz. Mais parmi les nombreux desserts présentés, un se démarque particulièrement : la tarte Obernoise, qu'Ettore Bugatti avait choisi de servir le jour de son mariage il y a une centaine d'années.

RECETTE « TARTE OBERNOISE »

INGRÉDIENTS POUR LE FOND DE TARTE

250 g farine tamisée 125 g sucre 125 g beurre 3 jaunes d'œufs 40 g lait 3 g levure chimique

INGRÉDIENTS POUR LE DÉCOR

125 g confiture de framboise 3 blancs d'œufs 100 g sucre glace 100 g poudre d'amande

PRÉPARATION

Au batteur, mélanger l'ensemble des éléments jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Au terme du repos, abaisser la pâte dans un moule

à tarte et garnir le fond de tarte à moitié de la hauteur avec de la confiture de framboise. Réserver au réfrigérateur. Monter les blancs d'œufs en neige. Ajouter le sucre glace et la poudre d'amande. Verser à hauteur sur le fond de tarte. Cuire au four préalablement préchauffé à 180°C pendant 20 minutes jusqu'à coloration de la « meringue ». Au terme de la cuisson, laisser refroidir à température ambiante.

RECETTE « KIPFERLÉ À LA NOISETTE »

INGRÉDIENTS

210 g sucre semoule 720 g beurre pommade 840 g farine
tamisée 360 g poudre de noisette 2 gousses de vanille Sucre en
poudre et cannelle pour la finition

PRÉPARATION

Au batteur, mélanger l'ensemble des éléments jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réaliser des boudins d'environ 3 cm de diamètre. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Au terme du repos, tailler des morceaux d'environ 4 cm de longueur. Cuire au four préalablement préchauffé à 180°C pendant 15 minutes. Au terme de la cuisson, laisser refroidir à température ambiante puis rouler les biscuits dans le sucre et la cannelle. Conserver en boîte hermétique. Avec son atmosphère particulière et ses mets exclusifs, « La Fourchette des Ducs » réussit à faire connaître le goût d'Ettore Bugatti pour l'extraordinaire au-delà des frontières de Molsheim. Et ce, même 100 ans après son ouverture.