



Un air de campagne - À Ringendorf

UNE BELLE DECOUVERTE !

Dans ce charmant village de quelques centaines d'âmes, en pays de Hanau, un magnifique corps de ferme alsacienne, datant du début des années 1800, recèle un petit joyau gastronomique.

L'ancienne Ferme de Suzel a été reprise par Michel FRIEDEN, passionné de cuisine. Auto-didacte en matière culinaire, après avoir évolué dans la parfumerie de luxe et dans le domaine de l'édition, il a voulu réaliser son rêve : ouvrir un restaurant. Lorrain de naissance, mais originaire de Geudertheim, c'est en Alsace, et dans un endroit tranquille, qu'il se mit en quête d'une affaire. L'occasion se présenta quand Odette Jung, qui exploitait la Ferme de Suzel, prit sa retraite, et mit en vente son restaurant, en 2011. Passionné de whisky et de vin, il est intarissable sur le sujet, et vous pourrez vous fier les yeux fermés à son choix s'il vous propose tel ou tel vin pour accompagner votre repas.

Le chef, Frédéric Furderer, originaire de Kirrwiller, a rejoint Michel Frieden dans cette aventure, après avoir fait ses armes dans de grands établissements Suisses. Michel et Frédéric fonctionnent en binôme et à l'instinct : ici, pas de copié-collé, chaque assiette est différente de l'autre. S'approvisionnant essentiellement chez les producteurs locaux du Pays de Hanau, ainsi que dans le potager de la maison, Michel vous propose une cuisine inspirée par sa grand-mère, avec des plats d'une fraîcheur absolue et d'une cuisson parfaite. La carte, volontairement réduite – ce qui est un gage de fraîcheur – propose actuellement trois entrées, quatre plats et cinq desserts ; elle est souvent remaniée et modifiée en fonction de la saison et de l'humeur des deux compères, qui concoctent les plats ensembles.

Dans la grande salle, près du Kacheloffe ou de l'alcôve, ou dans la petite stub, plus discrète, vous commencerez avec une superbe crème brûlée aux tomates confites et gratinée de parmesan : un régal (à ne surtout pas rater)! Pour suivre, nous avons goûté un quasi de veau en route d'herbes avec un risotto tomates et olives : cuisson parfaite, mais d'une température

un peu basse due à la fraîcheur des plats en ardoise – c'est d'ailleurs le seul petit inconvénient que j'ai pu relever de toute la soirée- et assaisonnement d'une belle exactitude. Le pavé de sandre en cocotte accompagné de rattes et de nems à la choucroute, fondant à souhait a fait le bonheur du palais de mon acolyte. Le dessert à ne pas manquer est le Banoffee, d'inspiration Outre-Manche : c'est un mille feuilles composé de speculoos, de banane, de caramel fondant et de chantilly saupoudrée de chocolat, un délice! Laissez-vous également tenter par la mousse au chocolat au whisky d'Uberach et crème de marrons

La carte des vins recèle, elle aussi, de belles surprises, tel ce Faugères nature titrant pas moins de 14,5° !! Superbe ! Les vins bio y ont également leur place.

Cet établissement fut pour moi une belle découverte : la fraîcheur est au rendez-vous, les saveurs sonnent juste, les plats chantent, et la jovialité de l'endroit vous y fera revenir très vite ; c'est un établissement qui respire la simplicité, avec une cuisine originale et de haut vol, qui ne supporte pas l'à peu près, traditionnelle et gastronomique, et teintée de saveurs découvertes par Michel à l'occasion de ses nombreux voyages. Accueil convivial, service parfait, conseils judicieux et cuisine excellente, voilà bien un endroit incontournable, que ceux qui ne connaissent pas vont se dépêcher de fréquenter, et que ceux qui connaissent- j'en fais partie- vont se dépêcher d'y retourner ! Il n'est sans doute pas de quête plus intense, que celle qui conduit à retrouver l'authenticité des saveurs, Michel a fait sienne cette maxime.

UN AIR DE CAMPAGNE

3 Rue des Vergers
67350 RINGENDORF

Ouvert midi et soir, du mercredi au dimanche

Menus servis le soir, ainsi que samedis,
dimanches et jours fériés à 12h

Plat du jour :

mercredi, jeudi et vendredi à midi

Tél.03 88 03 30 80

restaurant@unairdecampagne.eu



Ambiance

★★★★★

- Service efficace
- Accueil parfait

Dans l'assiette

★★★★★

- Cuisine traditionnelle
- Produits frais et de qualité

Qualité/Prix

★★★★★

- Plat et menu du jour : 11,50 à 15 €
- Carte : 6 à 19 €
- Menu : 29,50 €

Note générale :

★★★★★