



Plobsheim L'Auberge du Moulin récompensée pour sa cuisine locale

L'Auberge du Moulin, restaurant situé dans la rue du Général-Leclerc à Plobsheim, vient de décrocher le label «Tables et Auberges de France».

Déjà détentrice du titre de «Maître restaurateur» depuis quatre ans, l'Auberge du Moulin obtient une nouvelle récompense pour son travail. Cette fois, c'est le label qualité «Tables et Auberges de France», le «n°3 des guides derrière le Michelin et le Gault et Millau» (selon Olivier Pasternak, gérant de l'établissement), qui a distingué le restaurant plobsheimois dans la catégorie «Table de terroir».

«On n'est pas à plaindre, la vente à emporter fonctionne très bien»

Ce trophée met à l'honneur une cuisine valorisant les saveurs régionales et les produits du terroir. Avant la fermeture du lieu au public, à l'automne dernier, un guide du label est venu s'attabler plusieurs fois à l'auberge. La plaque désignant les lauréats a été reçue il y a quelques jours par le restaurant alsacien situé au 24 rue du Général-Leclerc.

«C'est une belle reconnaissance du travail de toute l'équipe, se réjouit Olivier Pasternak, qui gère le restaurant depuis fin 2016. Cela s'inscrit pleinement dans les valeurs que nous défendons : le local et le fait maison.» En temps normal, le restaurant s'appuie sur 12 collaborateurs (5 en cuisine, 7 en salle) et peut servir jusqu'à 270 couverts par service (120 en salle, 150 en terrasse).

Régis Heintzelmann, chef de cuisine depuis l'an dernier, ajoute «qu'une bonne moitié de la cuisine est d'approvisionnement local dont 100 % des fruits et légumes». «Si ce n'est pas alsacien, c'est au minimum français, on y tient, continue le cuisinier. Cette proportion de local va aller en augmentant car le but est d'avoir encore plus de fournisseurs proches de nous géographiquement.»

L'établissement a à cœur de servir dans l'assiette de ses clients des produits de saison. «Ici, on ne propose pas de dessert aux fruits rouges en décembre», illustre Régis Heintzelmann qui compte une dizaine d'années d'expérience du métier. «Je n'ai pas repris ce restaurant pour faire du surgelé. Ce n'est pas ma philosophie!» abonde Olivier Pasternak.

L'auberge, qui fait partie de la confrérie des choucroutes et des tartes flambées, entend également mettre en valeur le fait maison, notamment le pain à burger et la pâte à tartes flambées. Ici, on déteste «l'industriel» et «l'aseptisé».

Soutenu par une clientèle d'habités, le restaurant propose un service à emporter et en livraison, en cette période de fermeture au public. «On n'est pas à plaindre car on travaille quand même bien. La vente à emporter fonctionne très bien» résume Olivier Pasternak.

www.dna.fr

Pays : France

Dynamisme : 152



[Visualiser l'article](#)



Olivier Pasternak, le gérant, et Régis Heintzelmann, le chef de cuisine, ont la fierté d'avoir décroché le label «Tables et Auberges de France». Photo DNA /T.P.

0BgM3-JJ3T4QNRVY1QFFPgiixRmmn1FdmkADyTxN1o4Bg5.usAD8V5dgQ761PqtOG-r1nDlInNehK2CBgeMsc8QNJES