

Niedermorschwihr « Défendre la cuisine régionale »



Lukas et Céline, les nouveaux gérants du caveau Morakopf.

Céline et Lukas Fidrie, la trentaine, dirigent depuis septembre dernier, la destinée d'un établissement considéré comme une institution depuis plus de 40 ans à Niedermorschwihr, le Caveau Morakopf.

Appelé ainsi en référence aux Maures qui, à l'époque des croisades, seraient arrivés jusqu'au village et dont le symbole orne depuis le blason de la commune, le caveau **Morakopf** vient de changer de main.

Dans un décor alsacien caractéristique, sous le charme des poutres apparentes et sur des tables habillées de nappes en véritable kelsch de Muttersholtz, le visiteur est chaleureusement accueilli par Céline qui préside à la tenue de la salle et affiche ses ambitions : « On souhaite perpétuer l'ambiance conviviale et authentique du caveau. Faire en sorte qu'on se sente ici, comme chez soi ».

« Le maraîcher est du coin, l'éleveur de truites aussi... »

Son compagnon, Lukas, officie aux fourneaux et défend une cuisine simple et traditionnelle, à partir de produits locaux sélectionnés chez des producteurs réputés. « Le maraîcher est du coin, l'éleveur de truites aussi ; le but est de travailler des produits frais, qui mettent en valeur le terroir ».

L'institution est respectée ; la carte propose des plats alsaciens typiques, étoffée chaque jour par des classiques de la gastronomie en suggestions. « Nous voulons défendre la cuisine régionale, explique Céline, tout en dynamisant un peu l'offre en proposant par exemple du poisson et aussi un plat végétarien ». Comme pour la carte des vins par exemple, où les crus des alentours sont favorablement représentés, mais qui s'est également rallongée de quelques crus en rouges.

Assez rare pour être souligné, le chef, lorsqu'il n'avait que 22 ans, a été distingué par le guide Gault & Millau quand il travaillait dans un restaurant de Graz en Autriche, son pays d'origine. Depuis, il a fait ses armes dans plusieurs établissements réputés de la région, comme le Chambard, le JY'S ou la Nouvelle Auberge.

Tous les produits sont travaillés maison, sauf les glaces. Le foie gras de canard et le preskopf, l'inévitable choucroute ou une appétissante tête de veau, mettent en relief l'identité culinaire. On peut aussi, sur demande, se régaler entre amis d'un baeckeoffe ou, plus singulier, d'une fondue vigneronne, de la viande de veau trempée et cuite dans du vin blanc, accompagnée de sauces maison.

JO.K. Caveau Morakopf : 7, rue des Trois-Épis à Niedermorschwihr. Tél. : 03 89 27 05 10. caveau.morakopf@wanadoo.frwww.caveaumorakopf.fr

Caveau Morakopf : 7, rue des Trois-Épis à Niedermorschwihr. Tél. : 03 89 27 05 10. caveau.morakopf@wanadoo.frwww.caveaumorakopf.fr