



La Maison des Tanneurs à Strasbourg : La choucroute en famille

Description

Jacques Chirac y a mangé une choucroute, Nancy Reagan des asperges. L'histoire ne dit pas quels plats Mitterrand, Giscard ou Buzz Aldrin (*) ont consommés, mais tous ont fait escale à la Maison des Tanneurs située dans le quartier de la Petite-France à Strasbourg, comme nombre de politiques ou artistes de renom.

La famille Lenhardt a fait de cette ancienne tannerie bâtie en 1572, classée aux monuments historiques, magnifique avec ses colombages et sa façade qui se reflète dans l'Ill, un temple de la gastronomie alsacienne. C'est en 1956 que Paul et Marthe se sont installés dans ce restaurant fondé en 1949. Leur fille unique, Gabrielle, a assuré la relève, suivie de ses deux fils. Aujourd'hui, François préside la société, dont Philippe, son médecin de frère, reste partie prenante. Mais le vrai patron, celui qui décide, c'est Jérôme, 35 ans, le fils de Philippe, l'avenir de la Maison.

Partage des tâches

François et Jérôme travaillent au restaurant, ensemble : « *Mon oncle goûte le vin rouge et moi le vin blanc* », plaisante le neveu (parrain du Torchis). Le plus jeune gère, l'aîné veille au grain et rassure par sa présence les Strasbourgeois qui l'ont toujours connu.

Oncle et neveu se font un devoir de goûter « *tous les jours* », à tour de rôle, la choucroute du moment afin de vérifier la qualité du chou -jamais meilleur qu'en plein été- et l'équilibre entre les épices et le vin. Evidemment, la maison a sa propre façon d'accommoder ce plat emblématique, servi un peu partout dans la région. Son secret ? « *Une rasade de crémant.* » Il semblerait toutefois que ce ne soit pas le seul...

Identité, constance et qualité

Dans l'esprit des Strasbourgeois, la Maison des Tanneurs, véritable institution locale, et la famille Lenhardt ne font qu'un. Impossible de dissocier les deux images qui se superposent. C'est une histoire intime, enchevêtrée, qui parle d'identité, de tradition, de qualité et de constance. « *Hormis les glaces artisanales, on prépare tout ici, les fonds de sauces et le reste*

», souligne Jérôme Lenhardt. Au piano, le chef Christian Haensler, entré il y a 30 ans dans la maison comme commis, est le garant de la régularité des plats, préparés uniquement à base de produits locaux.

Pour être « *en cohérence avec le lieu* », la carte propose du typique, de l'immuable : hormis la choucroute et sa variante aux poissons (**), vous trouverez ici du filet de sandre sur choucroute, du magret de canard au miel et aux épices, une escalope viennoise ou du poulet fermier au vin blanc. Au fil des saisons, on y ajoute des suggestions, histoire de surprendre un peu le client. Pourtant, nombre de visiteurs n'en démordent pas : ils demandent une choucroute même par 32°C.

Une clientèle de fidèles

La Maison des Tanneurs s'appuie sur une clientèle de « vieux » Strasbourgeois fidèles. Elle côtoie une jeune génération de clients à la recherche de produits authentiques qui revient aux sources. Pas bégueules, ces gens du cru partagent la table avec les touristes, pour certains d'ailleurs tout aussi fidèles (des habitués allemands, suisses, belges...). Et gourmets. Car ici, on ne déjeune pas en 20mn chrono avant d'aller visiter la cathédrale au pas de charge. « *On n'est pas une boîte à touristes* », insiste Jérôme Lenhardt, histoire de mettre les points sur les i.

Citée au guide Michelin depuis toujours, du moins aussi loin que remonte la mémoire familiale, la Maison des Tanneurs n'a jamais cherché le macaron. « *Ma maman disait : nous aurons les étoiles au ciel* », sourit François Lenhardt. La famille a toujours voulu rester dans le traditionnel, pour être « *une belle maison strasbourgeoise* ». C'était plutôt une bonne idée à voir les générations de clients qui se sont succédé dans ce bâtiment iconique du patrimoine local, l'un des plus photographiés de Strasbourg.

Ruth

(*) Astronaute américain, 2^e homme à avoir marché sur la Lune.

(**) Le père de la choucroute aux poissons est Guy-Pierre Baumann, un autre Alsacien qui fut patron de plusieurs restaurants à Paris puis de la Maison Kammerzell à Strasbourg.

Categorie

1. Région

date créée

19 avril 2022