



LA ROLLS DES WINSTUBS

Authentique restaurant typiquement alsacien, Au Pont Corbeau est une adresse mythique à Strasbourg. Après 35 années passées à la tête de l'établissement familial, Christophe Andt s'apprête à passer la main à sa fille, Coralie, une jeune et brillante professionnelle de la restauration.

Un décor chaleureux composé de boiseries peintes signées Edgar Malher, des fenêtres-vitraux en culs de bouteilles qui filtrent subtilement la lumière du jour, des nappes à carreaux rouges et blancs, des serveuses en tablier toujours souriantes... Au Pont Corbeau, authentique Winstub alsacienne, l'ambiance est amicale. On s'y sent tout de suite bien. Un peu comme à la maison. En famille même... Ici, parlementaires européens, touristes en vadrouille et connaisseurs du terroir régional se côtoient dans une joyeuse complicité. Une atmosphère renforcée par la proximité des tables

disposées les unes à côté des autres.

Situé sur le quai Saint-Nicolas, à Strasbourg, à deux pas du Musée Alsacien, l'établissement est dirigé de main de maître par Christophe Andt, adhérent du Centre de Gestion Alsace. « *Ce lutin rieur, qui est un goûteur redoutable et un gourmet sans pareil, ne sert que les plats de son coeur* », écrivait à son propos Gilles Pudlowski, célèbre critique gastronomique. Une phrase qui dépeint parfaitement le personnage ! Depuis plus de 35 ans, Christophe Andt est le savant chef d'orchestre de la maison. Avec sa bonne humeur, ses conseils et son immense connaissance des vins issus du vignoble alsacien (et des autres régions de France), il fait vivre à sa clientèle une expérience unique.

UNE CUISINE ENRACINÉE DANS L'ALSACE



Langue de porcelet vinaigrette, presskopf à l'ancienne, jambonneau grillé, tarte à l'oignon, choucroute garnie, savarin au rhum... La carte regorge de délicieux mets traditionnels, desserts compris, tous faits maison. Pour les concocter, le chef privilégie les produits locaux. Totalement enracinée dans l'Alsace, sa cuisine fait le bonheur des Strasbourgeois et des clients du monde entier conquis par les saveurs exceptionnelles des plats servis Au Pont Corbeau. Et aussi par l'excellent rapport qualité-prix : la formule est à 13,50 € seulement.

Côté vins, c'est Byzance ! Riche de plus de 300 vins différents, dont de nombreux vins rares ou très typés, la carte est impressionnante. Parmi les spécialités locales, on citera, par exemple, le pichet de pinot noir Dreyer, l'incroyable pinot gris 2008 de Ginglinger ou encore la sarabande de rieslings et gewurztraminers.

UNE RELÈVE TALENTUEUSE

C'est Coralie, la fille de Christophe Andt, qui s'apprête à reprendre la direction de ce temple mythique du terroir alsacien. Cela fait plus de trois ans que cette jeune et brillante professionnelle travaille aux côtés de son père. Ce dernier va bientôt faire valoir ses droits à la retraite. Titulaire d'un BTS hôtellerie-restauration (spécialité « arts de la table »), elle est une pâtissière reconnue pour ses compétences. Coralie a travaillé plusieurs années, en Allemagne, à Saint-Tropez et au restaurant Le Cygne à Gundershoffen (2 étoiles au guide Michelin). Elle est également une boulangère douée et passionnée (formée notamment au prestigieux Bistrot des saveurs, à Obernai, (1 étoile au guide Michelin).

Parmi ses projets : le développement de la superficie de la Winstub par des travaux d'extension au premier et deuxième étage de l'immeuble. Un chantier qui comprendra l'installation d'une nouvelle cuisine et la création de salles pour répondre aux nombreuses demandes de location. Le début d'une nouvelle aventure, la perpétuation d'une émouvante histoire familiale.

