



Grand de demain Laurent Arbeit de l'Auberge St-Laurent à Sierentz (68)

Laurent Arbeit de l'Auberge St-Laurent à Sierentz (68) décroche le titre de GRAND DE DEMAIN. Ils ne sont que 5 en France à accéder à ce titre.

L'Avis de Gault & Millau

C'est une histoire de famille alsacienne unie comme on les aime, avec une cuisine à quatre mains sans conflits de générations où **Marco Arbeit** laisse libre cours à son fils Laurent qui, après un passage chez **Marc Haeberlin, Pierre Carrier et Franck Cerrutti**, est rentré au bercail. Et les derniers repas nous ont montré le réel talent de ce jeune chef très prometteur, gagnant en précision, en puissance mais aussi en harmonie. Joli menu-carte "À Votre Choix" avec un saumon d'Écosse mariné à cru taillé en jolis cubes design soulignés par une vinaigrette de Melfor et une crème de raifort. Le foie gras, bien relevé et bien équilibré, fruits du Berawecka et confiture de choucroute est un classique de la maison. La sole en vapeur d'huile d'olive "VillaNova", est cuite à la perfection, bien ferme, soulignée par un subtil soupçon de bergamote de Nancy fort originale. Le carré de veau de lait au sautoir, est cuit rosé accompagné de quelques morilles crémees et de petits primeurs cuisinés au jus corsé. Superbe dessert pour retomber en enfance "Quand la vanille se raconte..." avec une chiboust et une crème glacée, comme le "très fort en chocolat et cacahuètes caramélisées". Belle carte des vins ouverte sur tout l'hexagone.

AUBERGE SAINT LAURENT

1, rue de la fontaine 68 510 SIERENTZ

tel : 03 89 81 52 81

www.auberge-saintlaurent.fr

http://www.julienbinz.com/Gault-Millau-2014-Arnaud-Lallement-est-le-cuisinier-de-l-annee-Laurent-Arbeit-un-Grand-de-demain_a4533.html