Dossier Sarre: Gastronomie

Auteur : Hervé Lévy

Date : 14 février 2019

CE QUI EST BON
Le Sarrois qui dit « *Le principal est de bien manger, le travail sera vite fait* » trouve son bonheur au Gasthaus zum Stiefel : *Gefilde*, boulettes de pommes de terre fourrées au foie, *Lyoner* une sorte de cervelas importé de la capitale des Gaules ou encore grillades du Schwenker – barbecue fétiche des Sarrois, suspendu et mobile – qui donne un goût particulier à la viande, notamment si on l'arrose avec quelques rasades de Stiefelbräu, bière produite dans ce lieu ! (S.M.K.)
Der Stiefel (Saarbrücken)
der-stiefel.de

© Benoît Linder

HIGH ENERGY
À la pointe de la gastronomie allemande, Klaus Erfort propose une cuisine d'une extraordinaire précision, triplement étoilé au Guide Michelin. Le Sarrois s'avoue « *très francophile. Nous réinterprétons les grands classiques français, les rendant toujours plus légers en utilisant moins de beurre et de crème* ». Son credo ? «*La simplicité. C'est sans doute ce qu'il y a de plus difficile à atteindre.* » (H.L.)
Gästehaus Klaus Erfort (Sarrebruck)
gaestehaus-erfort.de
Voir *Poly* n°184