La revanche d’une brune

Auteur : Emmanuel Dosda

Date : 19 janvier 2014

Réalisant ses rêves de gamine après avoir œuvré dans la finance, Annabelle Cardoso a repris les rênes de la Pâtisserie Koenig depuis sept ans. Une institution qui vient de fêter ses 50 ans.

Quel est le secret de longévité de votre établissement ?

La qualité de nos produits, la fidélité de nos clients, des plats du jour simples avec un “petit goût en plus”, une carte proposant des fondamentaux (bouchées à la reine, galettes de pommes de terre, poulet au Riesling…), un esprit familial que je fais perdurer.

Vous vous prédestiniez à la restauration ?

Pour faire plaisir à mes parents, je n'ai pas entrepris de CAP pâtisserie mais j'ai suivi des études de droit et de gestion. J'ai travaillé dans un service financier jusqu'à l'aube de mes trente ans où je suis retournée à ma passion première, l'alimentaire, en reprenant la Pâtisserie Koenig. C'est ma revanche. J'ai d'autres passions, l'écriture notamment : j'écris beaucoup de petites nouvelles dans des calepins et je raconte des anecdotes dans *Les Mots d'Annabelle* que j'envoie par mail à mes clients chaque lundi.

Dans l'une de vos lettres, vous confiez aimer voyager, ajoutant avoir « *toujours hâte de rentrer pour savourer [vos] petits plats du terroir* »…

Ce qui me plait tant dans la gastronomie alsacienne ? Les saveurs ! Une choucroute se fait avec du chou longuement mariné dans du Riesling bien sec avec des clous de girofle et du poivre du

moulin ! C’est un plat relevé, qui a du caractère, qui est racé, comme la cuisine alsacienne et comme moi [rires].

Ce goût pour le terroir se retrouve dans votre carte ?

Bien sûr. Je compte bientôt préparer une épaule de porc avec une croûte de Baerewecke, un pain de fruits secs traditionnel. J’apprécie beaucoup le sucré / salé et le mélange des textures que l’on a, par exemple, dans mes poissons recouverts d’un crumble à la nougatine. Par contre, jamais plus de trois saveurs ! Sinon, nos palais sont perdus.

Le chocolat est-il vraiment bon pour le moral ?

Je viens d’en engloutir trois barres : à minimum 70% de cacao, c’est le meilleur des antidépresseurs.

Pâtisserie Koenig, 10 rue des Francs-Bourgeois à Strasbourg

03 88 32 28 36 – www.patisserie-koenig.com