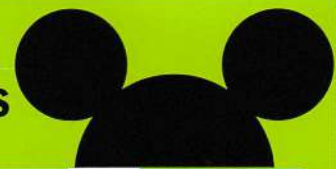


LES **RETRAITÉS** ONT-ILS
RAISON DE SE PLAINDRE ? P.80

ENQUÊTE

DISNEY SON ARMÉE DE SUPERHÉROS
LE REND INVINCIBLE P.42



LE
NOUVEAU

N° 326
Nov. 2018
4,90 €

VIVEZ
L'ÉCONOMIE

2300
EMPLOIS
À SAISIR

SPÉCIAL
STRASBOURG
ET SA RÉGION

P.143

- IMMOBILIER : OÙ TROUVER ENCORE DE BONNES AFFAIRES
- LA POLICE DE PROXIMITÉ FERA-T-ELLE LE JOB ?
- LA VÉRITÉ SUR L'ARGENT DES TRANSFRONTALIERS
- RESTOS : LES BONS PLANS QUI SÉDUISENT LES VIP

Banquiers, assureurs, promoteurs, syndics, conseillers en placements...

**LES 200 QUI PEUVENT
VOUS RUINER** P.94

ET LES 100 QUI FONT GAGNER DE L'ARGENT

P.58

**PALMARÈS
EXCLUSIF**

SERVICE, CHOIX, SAV...
**LES MEILLEURES ENSEIGNES
POUR ACHETER EN CONFIANCE**

AMAZON LE PORTRAIT VÉRITÉ DE JEFF BEZOS P.34



BEL : 5,50 € - CH : 8 CHF - CAN : 9,75 CAD - D : 6,50 € - ESP : 5,50 € - GR : 5,50 € - ITA : 5,50 € - LUX : 5,50 € - PORT. CONT. : 5,50 € -
DOM : Avion : 6,90 € - GUYANE : 7,5 € - MAY : 9 € - Maroc : 55 DH - Tunisie : 6,50 TND - Zone CFA Avion : 6 000 XAF - Zone CFP Avion : 1 600 XPF Bateau : 700 XPF

PM PRISMA MEDIA

M 06592 - 326S - F. 4,90 € - RD III





Les bons plans restos qui séduisent les VIP

Difficile de choisir où se régaler parmi les *winstubs* et restaurants gastronomiques de la région. Les patrons et élus du Grand Est nous livrent leurs coups de cœur. Tour de tables.

PAR ROZENN LE SAINT

STRASBOURG

Chez Yvonne 10, rue du Sanglier, 03 88 32 84 15

La fameuse tête de veau garnissait indéfectiblement l'assiette de Jacques Chirac. Peu importe avec qui l'ancien président partageait ses agapes, que ce soit Helmut Kohl ou Boris Eltsine. Sa table préférée ? Dans l'alcôve du rez-de-chaussée du restaurant, situé à deux pas de la cathédrale, qui permet de se mêler aux habitués tout en bénéficiant d'une certaine discrétion. C'est aussi la table favorite d'Antonio Tajani, le

Au Renard prêchant, le chef Nenad Boulazib réinterprète les classiques locaux avec talent.



président du Parlement européen. Les photos des stars ayant défilé chez Yvonne attestent que c'est bien l'institution culinaire la plus courue de la capitale européenne. «A cause de Jacques Chirac, on nous a étiquetés à droite. Mais Daniel Cohn-Bendit ou José Bové sont également passés chez nous», rappelle Julien de Valmigière, qui a repris l'affaire en 2001, après le départ à la retraite de l'emblématique Yvonne Haller.

Le patron sélectionne personnellement l'ensemble des vins suggérés, tous biologiques, à 90% alsaciens. Roland Ries, le maire socialiste de Strasbourg, déjeune régulièrement dans les salons de l'étage, en toute discrétion. Parfois même avec des opposants. «Des politiques qui s'écharpent à la télé partagent parfois un repas ici», commente le propriétaire. La concorde parfaite, mais pas au point cependant de voir le maire s'attabler avec sa prédécesseure, Fabienne Keller (Agir). Pourtant, la sénatrice adore aussi l'endroit, situé à quelques mètres de son QG. «On y sert une cuisine alsacienne comme on l'aime», assure celle qui a un penchant pour les quenelles de foie.

Côté chefs d'entreprise, Pierre-Etienne Bindschedler, P-DG de Soprema, ne passe pas chez Yvonne sans déguster son munster, accompagné d'un verre de pinot noir. Christian Rothacker, P-DG d'Optissimo,

est aussi un habitué. Si le groupe Hager a déjà privatisé l'ensemble du restaurant, en général, les chefs d'entreprise réservent plutôt le rustique salon Mélanie, au premier étage. Une quinzaine de couverts peuvent être dressés autour de sa grande table. Quant à la chaleureuse Bibliothèque, elle accueille 28 convives. Dans les salons du haut, les patrons donnent à leurs invités le sentiment de manger chez l'habitant.

La Casserole 24, rue des Juifs, 03 88 36 49 68

C'est le chouchou culinaire du Tout-Strasbourg, à commencer par Pierre Siegel, président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du Bas-Rhin. Cédric Kuster, 31 ans, a repris La Casserole en juillet 2015. Le menu du déjeuner à 39 euros pour une entrée, un plat et un dessert, qui change toutes les semaines au gré des produits de saison et des inspirations du chef, plaît particulièrement aux patrons.

«Les chefs d'entreprise viennent quand l'affaire est déjà dans le sac, pas pour des rendez-vous confidentiels», précise Cédric Kuster, fier de l'atmosphère de son restaurant «à taille humaine», qui sert 36 couverts au maximum. Pierre-Etienne Bindschedler, patron de Soprema, ou Yannick Kraemer, à la tête d'un empire de salons de coiffure, s'attendent régulièrement à La Casserole. Les



Cédric Kuster (à gauche) a repris La Casserole il y a trois ans et compte sur son jeune grand chef Jean Roc pour emballer la clientèle.

PHOTOS: SP FREDERIC PIAU/BESTIMAGE, CEDRIC PERRIN/BESTIMAGE, DIDIER BAVEREL/E-PRESS PHOTO, GUICHON STEPHANE / E PROGRES/MAXPPP

directeurs commerciaux de Hager, de l'Aquatique Show, de Gaggenau Industrie ou de Würth y «invitent leurs collaborateurs pour les récompenser d'une belle vente», rapporte le propriétaire. La chambre des notaires, voisine, attire également une clientèle de professions libérales. Les élus locaux comme Roland Ries et Robert Herrmann ou leurs opposants au conseil municipal Fabienne Keller et Thierry Roos apprécient également l'endroit.

Tous aiment à se faire voir à La Casserole, au moins autant qu'à goûter la cuisine raffinée de Jean Roc, 26 ans. «L'idée est de décomplexer la gastronomie avec une touche plus jeune», commente Cédric Kuster. Ce qui attire aussi des vedettes comme Harry Roselmack ou la comédienne Charlotte Valandrey.

Au Renard prêchant

34, rue de Zurich, 03 88 35 62 87
Pour fuir la foule du marché de Noël et les touristes du centre-ville, cap

sur le clocher de l'ancienne chapelle bâtie au XVI^e siècle, devenue en 1880 le restaurant Au Renard prêchant. Alors qu'aux abords des chalets on entend les langues du monde entier, sous la fresque d'époque de la taverne, les habitués du paisible quartier de Krutenau y bavardent en alsacien. C'est encore l'un des repères culinaires favoris de la sénatrice du Bas-Rhin, Fabienne Keller. Aux fourneaux, le talentueux Nenad Boulazib. Il redonne des galons aux spaetzles en les servant caramélisés, façon Tatin. Ces pâtes audacieusement revisitées font leur entrée dans la carte d'hiver, tout comme le kouglouf glacé au marc de gewurztraminer. Il apporte sa touche de modernité à l'établissement, racheté en janvier 2017 par Franck Meunier, le patron du groupe FHB.

Le rapport qualité-prix imbattable de la formule déjeuner à 13,80 euros pour l'entrée, le plat et le dessert séduit les banquiers du quartier, mais

aussi les professeurs de l'université voisine. Ils y font découvrir la gastronomie locale aux chercheurs de prestige de passage.



Harry Roselmack, journaliste, vu à La Casserole.



José Bové, député européen, vu chez Yvonne.

NANCY

Le Cap marine

60, rue Stanislas, 03 83 37 05 03

En 2019, cela fera soixante-dix ans que la famille Antoine tient le restaurant autrefois appelé La Chaumière. Patrick Antoine l'a renommé Le Cap marine lorsqu'il a pris la suite de son père, en 1992. Le chef, qui aurait «rêvé être poissonnier», y travaille les saveurs iodées, comme le cabillaud, la daurade royale ou le turbot. Pour le plaisir des papilles de Christine Bertrand, présidente du Medef de Meurthe-et-Moselle, par exemple.

Les patrons locaux de Bouygues, d'Eiffage et de Vinci, ainsi que ceux de l'entreprise nancéenne de BTP Lagarde et Meregnani ont, eux aussi, ...