



Mardi, 20 juin 2017

Restauration - Philippe Weber a repris le Caveau des Rois, à Riquewihr

Champion du service

Philippe Weber a eu le coup de foudre. Il y a deux mois, dans une ruelle paisible, à l'abri du flot touristique, il s'est installé au Caveau des Rois, à Riquewihr. En salle ou en terrasse, il y propose une cuisine alsacienne traditionnelle.



Philippe Weber, entouré de son épouse Danielle et de ses enfants, Loïc et Perrine.
PHOTO DNA-julien KAUFFMANN

Son premier métier, c'est le service. « J'aime être au contact des gens. Leur donner ce qu'ils n'ont pas à la maison ». Philippe Weber règne donc sur la salle. En cuisine officie le chef Vincent Rebert. « Souvent, mon épouse Danielle y travaille également ». En salle, ce sont leurs enfants Loïc et Perrine qui aident au service.

Il a remporté le circuit des Verreries

Même s'il adore son métier, Philippe Weber n'apporte pas ses plats au pas de course. Mais il pourrait. Pas plus tard que le 4 juin dernier, il a remporté le circuit des Verreries, 24 km de long, l'une des trois épreuves qui se sont disputées au Taennchel. Il y a quelque temps, il s'est aussi retrouvé au départ du semi-marathon de Strasbourg. « J'ai couru le matin et à midi, j'étais ici, au caveau ».

Même si sa vocation première l'a conduit en salle, le nouveau propriétaire des lieux, originaire de Hunawehr, a néanmoins opté pour une formation de cuisinier. Il a effectué son apprentissage à l'hôtel du Panorama, au Hohrodberg, puis a travaillé au Parc, à Saint-Hippolyte. « J'ai pris goût à la restauration au Sarment d'Or, ici, à Riquewihr ». Avec son épouse, il a tenu un restaurant-pizzeria à Orbey. Juste avant de gagner Riquewihr, il a officié neuf mois au bord du Rhin, au Café Spitz, à Bâle.

Au Caveau des Rois, pas de bouleversement. Philippe Weber sert une cuisine traditionnelle où les tartes flambées salées, classiques et plus originales (au ribeaupierre, au saumon fumé) et sucrées (à la pomme, à la banane) côtoient les carpes frites, les pizzas et le feuilleté de jeune munster aux noix. Le poisson, frais, vient du Chalutier, à Bennwihr-Gare. Sur la carte, figurent ainsi sandre sur choucroute et saumon à l'oseille.

« Nous avons aussi une belle carte de desserts. Nous travaillons avec Glaces Elsa de Colmar. Je m'éclate avec les coupes ! ». Le restaurateur est adepte de l'originalité. Sa coupe Écureuil, par exemple, se compose de glace à la noix, garnie d'un coulis de caramel et de noisettes hachées, chapeautés de chantilly.

« Notre but est de travailler avec les gens d'ici »

« Notre but est de travailler avec les gens d'ici. Nous tournons avec des suggestions tous les jours. Bien sûr, le tourisme est un plus ».

Le nouvel occupant des lieux n'a pas eu besoin d'effectuer de lourds aménagements dans le caveau lumineux et coquet. Il y a cependant agrémenté les murs des œuvres colorées de deux artistes locaux, Catherine Friederich et Michel Loth.

Le restaurant offre 45 couverts à l'intérieur et 35 en terrasse. Pour l'instant, il est fermé les lundis, mardis et mercredis soir. « Mais, nous ouvrirons en été », assure le restaurateur.