

À l'affiche

Alsace

► **Le 24 mai:** 20h, La Laiterie (Club), Strasbourg: Irma/Brice Conrad (folk-soul). 17/20 €.

► **Le 26 mai:** 20h, La Laiterie, Strasbourg: Metronomy/Jupiter (electropop). 20/23 €. La Laiterie (Club), Strasbourg: The Cave Singers/Guest (folk-rock). 12/15 €.

► **Le 27 mai:** 19h30, Le Molodoï, Strasbourg: Karavan Orchestra/Les Chapeaux Noirs/Les Skaouettes (ska). 5 €.

A 21h, Le Grillen, Colmar: Chrysalide/Sonic Area/R3-Mute (electro). 8 €.

► **Le 28 mai:** 20h, Zénith, Strasbourg: Elton John & Ray Cooper (pop). 67,50/128 €. La Laiterie, Strasbourg: Missil/Vand Vand/Hidden Face/Mentawai/Kashmir (hip-hop). 13/18 €.

A 20h30, Médiathèque, Kaisersberg: Enneri Blaka/Emvk (electro-funk). Gratuit.

► **Le 3 juin:** 19h30, Le Molodoï, Strasbourg: The Frantic Flinstones/Salut Les Anges/Doin'Just fine/The Fires (rock). 8 €.

A 21h, Le Grillen, Colmar: Fall Of Death/Smash Hit Combo (rock). PNC.

► **Le 4 juin:** 19h45, La Laiterie, Strasbourg: Absurdity/Benighted/Dead Dildo Drome (metal). 12/14 €.

► **Le 9 juin:** 20h, Zénith, Strasbourg: Avenged Sevenfold (metal). 34,50 €.

► **Le 10 juin:** 20h, La Laiterie, Strasbourg: The Two/Oh La La! (pop-rock). 12/15 €.

► **Le 11 juin:** 21h, Le Molodoï, Strasbourg: Dub Machinist/I-Tist/Dawa Hifi/Subactive Crew (dub). 5 €.

A 22h30, La Laiterie, Strasbourg: Happy Pulse/DJ Seb/DJ Maxx/DJ Voyelle/DJ Malloy/DJ Globnot (electro). 14/18 €.

Allemagne

► **Le 24 mai:** 20h, Jazzhaus, Fribourg: Yellowman & Sagittarius Band (reggae). 15/18 €.

► **Le 1^{er} juin:** 23h, Jazzhaus, Fribourg: O (h)rbital (electro). 6/9 €.

Bâle/Suisse

► **Le 24 mai:** 21h, Bird's Eye, Bâle: Itebere Sessions (jazz). 7/12 FrS. 

► **Le 25 mai:** 21h, Bird's Eye, Bâle: Itebere Sessions (jazz). 7/12 FrS.

► **Le 26 mai:** 21h, Bird's Eye, Bâle: Johannes Enders Quartet (jazz). 7/12 FrS.

► **Le 27 mai:** 21h, Bird's Eye, Bâle: Itebere feat. Pezzotti-Candido-Martins (jazz). 7/12 FrS.

► **Le 28 mai:** 21h, Bird's Eye, Bâle: Itebere feat. Pezzotti-Candido-Martins (jazz). 7/12 FrS.

► **Le 29 mai:** 21h, Bird's Eye, Bâle: Itebere Orchestre (jazz). 7/12 FrS.

Grand Est

► **Le 26 mai:** 20h, Galaxie, Amnéville: Zuccherò (rock). 45,50/56,50/67,50 €.

A 20h30, L'Autre Canal, Nancy: Akhenaton & Faf Larage (hip-hop). 20/23/26 €.

► **Le 28 mai:** 20h, Zénith, Nancy: Christophe Maé (chanson-reggae). 29/39 €.

 Le 31 mai: 20h30, L'Autre Canal, Nancy: Eddy La Gooyatsh/Thomas Milanés/Ce2 Polars (chanson). 5 €.

► **Le 1^{er} juin:** 18h30, La Poudrière, Belfort: Shigetò (electro). 5 €.

A 20h, Les Trinitaires, Metz: Birds Escape/Gina Turner/Jupiter/Pac & The Knight Cat (pop/rock). 6 €. PNC: Prix non communiqué.

Bouche à oreille / Les cycles Ludwig à Bischheim

Au royaume de la petite reine

L'enseigne qui fête ses quarante ans est bien connue à Bischheim. Reprise il y a un peu plus de trois ans par Pascal Schneider, cette boutique du deux-roues compte aujourd'hui une clientèle qui vient de toute l'Alsace.

« J'ai gardé le nom », dit Pascal Schneider qui a eu du flair ! D'abord parce qu'il a bien fait de ne pas changer l'enseigne où tout Bischheimois qui respecte son vélo avait l'habitude de venir depuis près d'un quart de siècle, ensuite parce que l'endroit est très bien placé, sur l'artère principale qui traverse cette banlieue de Strasbourg et qui mène directement à la place de Haguenau. Pour trouver, c'est tout simple ! Quelques coups de pédale à partir du centre-ville strasbourgeois et l'on est chez ce spécialiste du deux-roues.

« J'ai découvert le plaisir de l'effort physique grâce au vélo »

Mais Pascal Schneider qui a repris le fonds de commerce en 2007 ne s'est pas contenté de faire gentiment tourner la boutique. « J'ai été vendeur de cycles à Kehl, pendant pas mal d'années. J'ai eu envie d'amener ici la pratique cycliste allemande », explique ce Haguenauvien.

Le voilà donc qui transforme la petite boutique de quartier en un espace plus vaste et plus moderne. Toutefois, Pascal Schneider se rend compte que les habitudes françaises ne sont pas celles des Allemands. « Là-bas, c'est très familial, pour suit-il, alors qu'ici, c'est plus sportif. Les sorties, souvent avec des copains, sont faites pour faire du kilomètre. »

Notre ex-compétiteur amateur — il a fait partie du club de Reischttett dans les années 90 — change donc son fusil d'épaule et s'oriente vers le vélo haut de gamme, choisissant une marque reconnue, le taïwanais Giant, dont les créations sont assemblées sur le continent européen en Hollande. « Les vélos français n'existent plus. Ils sont tous assemblés dans différents pays », affirme le spécialiste qui a commencé dans le monde du travail comme mécanicien.

« À l'époque, j'étais motard, se souvient-il tout guilleret, puis j'ai découvert le plaisir de l'effort physique grâce au vélo ! Je ne m'en suis jamais lassé. En plus, c'est un bel objet ». Sa passion et son affabilité ont petit à petit fait des miracles à Bischheim où il a doublé son chiffre d'affaires en un peu plus de trois ans et étendu sa clientèle dans tout le Bas-Rhin. « Cela m'a permis d'embaucher un deuxième salarié », souligne-t-il, pas peu fier en ces temps difficiles d'être créateur d'emplois.

S'il vend du beau et du très beau vélo (de 400 à, 12 000 €), aussi bien pour dames que pour messieurs, VTT, ville et course, Pascal Schneider s'investit dans le service personnalisé. « Je pars du principe que le vélo doit s'adapter à la personne et non l'inverse. » C'est ainsi qu'il a revu un vélo pour



Pascal Schneider s'est spécialisé dans le vélo haut de gamme. (Photo DNA — Marc Rollmann)

une personne n'ayant qu'un bras. De plus, il continue l'activité dépannage et entretien, même pour des cycles achetés ailleurs. « Par contre, je fais payer. J'ai tellement eu de gens venant avec un vélo acheté sur Internet ou chez certaines enseignes pas très fiables... Certains veulent carrément faire jouer la garantie ! » Il a beau être coopératif, sa patience n'est pas extensible. Le vélo, ça forge le caractère. « Il faut une hygiène de vie stricte et beaucoup d'entraînements. » Et de nous montrer les

dernières petites merveilles additionnées d'électronique ou les vélos à assistance électrique. « Mais il faut quand même pédaler », insiste Pascal Schneider pour qui une sortie à bicyclette vaut tous les traitements du monde !

V. Cohu

Cycles Ludwig, 8 route de Bischwiller, 67800 Bischheim; ☎ 03 88 33 61 31. Fermé lundi matin. Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h30 (16h30 samedi). www.cyclesludwig.fr

Secrets de chef / L'Arbre vert à Ammerschwihl

Accords parfaits

■ Un couple accueillant, un cadre généreux et une cuisine « gastronomique traditionnelle de terroir » de qualité : bienvenue à L'Arbre vert.

Son carré d'agneau rôti, habillé d'une fine chapelure d'ail, est un délice. « On oublie souvent qu'il faut laisser reposer la viande entre les deux cuissons pour donner de la tendresse », précise consciencieusement Évelyne Tournier, avant de passer aux autres tables de la salle principale de L'Arbre vert, pièce aux boiseries chaleureuses et aux vitres généreuses. « Ce carré d'agneau, je ne peux plus le retirer de la carte », plaisante le chef, Joël Tournier.

Cela fait maintenant plus de 20 ans qu'il est dans la région mais son accent n'a pas complètement disparu.

« Mes parents étaient agriculteurs, à côté du Tarn. Un milieu d'entraide et de solidarité », ajoute le quinquagénaire, reprenant son soufflé dans un des confortables fauteuils du hall. « Avec mon épouse, on s'est souvent interrogé sur les raisons qui nous ont poussés à faire ce métier. Moi, je crois que c'était parce que j'aidais ma mère à débarrasser la table. Ils se sont dit : tiens, lui, il va aller travailler en cuisine. » Après avoir fait ses armes à coups d'extras sur Mazamet », travaillé à Toulouse et en Haute-Garonne, Joël Tournier a rejoint Genève, Lyon et l'univers des étoilés.

C'est dans ce monde d'exigences qu'il a rencontré celle qui allait lui faire découvrir « les choucroutes, les truites et les asperges

plus blanches que dans le sud-ouest ».

Évelyne Gebel a grandi dans l'établissement familial, du côté des cuisines paternelles. « J'ai toujours été dans les pantalons de mon père. Ma mère répétait fréquemment : on va te faire cuisinière », explique la fille de Germain Gebel, qui a repris « le bistrot de village » le 1^{er} avril 1960.

Leur travail commun a réellement débuté lorsqu'ils ont rejoint l'établissement britannique des frères Roux, « au Waterside Inn ». Ils ont ensuite hésité à s'établir à Santa Barbara, ont fini par rejoindre l'Alsace et Schirmeck. « Nous nous sommes installés à L'Arbre vert en 1988 », se souvient Évelyne, souriant en se rappelant des premiers instants où son mari a travaillé avec son père, ses choucroutes, son fameux jambon braisé et son baeckaoffa de lapin. « Je suis plutôt huile d'olive, même si je pense qu'avec une base culinaire solide, on peut passer dans toutes les régions. On a chacun mis de l'eau dans son vin », rit Joël Tournier, fier d'avoir pu -en échange- faire découvrir son pavé de veau sur poêlée de pommes. « Au début, je proposais beaucoup de suggestions, puis j'ai commencé à apporter de petites transformations plat après plat. » Et ce disciple diplômé d'Escoffier de se réjouir : « Les anciens clients viennent toujours. »

Aujourd'hui, le couple continue à remettre en question ses compétences,



Le couple Gebel-Tournier et leur second, Frédéric Goetterlin. A l'arrière-plan, une photo du père, Germain. (Photo DNA — Gil Michel)

travaillant sans relâche sur « les accords vins-mets ». Il suffit de goûter le blanc sans retour en sucres accompagnant le soufflé aux griottes pour s'en convaincre.

Escargots sur compositée

« Nous sommes toujours à la recherche de nouveaux concepts », précise Évelyne. « Depuis le mois de janvier, nous proposons ce que nous appelons une trilogie du marché. Une entrée, un plat et un dessert à 16,5 €, choisis dans la matinée, selon les arrivages, réunis sur une seule et même grande assiette. » Ce jeu de verrines et de cocottes permettant au plat principal de rester chaud n'a pas que l'avantage de la rapidité. La salade de champignons à la grecque, l'églefin et le risotto à la tomate servis le

Conseils

7 JOURS A TABLE

LUNDI

Déjeuner

Tomates cerise vinaigrette au basilic, paupiettes de volaille, petits pois à la française, fromage, fraises.

Dîner

(Eufs pochés, gnocchis à la romaine, coulis de tomates, salade de saison, compote pommes à la cannelle.

MARDI

Déjeuner

Céleris remoulade, saltimbocca de veau, haricots verts à la provençale, fromage, ananas.

Dîner

Soupe froide de carottes au cumin, joues de lotte poêlées, riz basmati, salade mêlée, crème brûlée aux framboises.

MERCREDI

Déjeuner

Salade de betteraves rouges râpées, courgettes farcies, mousseline de pommes de terre, yaourt aux fruits.

Dîner

Velouté aux pointes d'asperges, gratin de poireaux au jambon, mesclun vinaigrette, kiwis.

JEUDI

Déjeuner

Salade mexicaine, bœuf à la ficelle et sa garniture de légumes, sauce raifort, fromage, cerises.

Dîner

Potage julienne de légumes, tagliatelle à l'arabiata, salade composée, fromage, poire.

VENDREDI

Déjeuner

Cœur de frisée aux dés de gouda, truite aux amandes, pommes persillées, carpaccio de pomelos roses.

Dîner

Pissaladière, duo de roquette et mâche en salade, fromage, salade de fruits.

SAMEDI

Déjeuner

Salade de concombres, brochette d'agneau, piperade, quinoa pilaf, tartellette aux fraises.

Dîner

Velouté de tomates au basilic, tian de courgettes au parmesan, trévisse vinaigrette, crumble pommes rhubarbe

DIMANCHE

Déjeuner

Artichaut vinaigrette, osso bucco milanais, spaghetti, salade de saison, coupe amarena.

Dîner

Consommé riewele, salade de viande, salade alsacienne, fromage, corbeille de fruits.

L'Arbre vert, 7 rue des Cigognes, 68770 Ammerschwihl, ☎ 03 89 47 12 23. Ouvert midi et soir du mercredi au dimanche..