

GASTRONOMIE

Où manger la meilleure flammekueche ?

Avis aux amateurs de gastronomie alsacienne, le site matartoflambée.fr propose un classement des meilleures tartes flambées du Bas-Rhin

AURELIE et **Jérémy** ne sont pas encore mariés, mais ils sont déjà unis par une passion commune : la tarte flambée. À 28 et 33 ans, le couple originaire de Duppigheim travaille très loin de l'univers de la restauration. Elle est commerciale pour une entreprise de volets roulants, lui est informaticien dans une société de transport, mais les deux Alsaciens passionnés de gastronomie se sont donné pour mission de recenser les meilleures adresses du Bas-Rhin. « On mange énormément de tartes flambées, parfois jusqu'à cinq fois par semaine ! C'est un plat familial que tout le monde con-



La flammekueche de la Taverne de l'Ackerland est notée 9/10.
MATARTEFLAMBEE.FR

naît, alors on s'est dit que ce serait drôle de les noter », explique Jérémy. Il décide alors d'utiliser ses talents d'informaticien pour créer un site. Une journée de travail plus tard, matartoflambée.fr est créé et les notes tombent : 9/10 pour l'Aigle de Pfulgriesheim, mais

seulement 4/10 pour la tarte du Thomasien à Strasbourg, jugée trop caoutchouteuse par les palais experts du couple. « On note en fonction de la qualité des ingrédients. Le lard doit être maison et la cuisson doit se faire au feu de bois, pour le goût fumé. J'aime aussi quand

le restaurant a un décor typiquement alsacien », indique Aurélie. Leurs proches ont partagé leur initiative et le site a vite pris de l'ampleur, jusqu'à accueillir 8 000 visiteurs par mois. Face à ce petit succès, le couple veut protéger son identité. Jérémy explique : « Si on nous reconnaît, les restaurateurs risquent de faire des efforts et de cuisiner mieux que d'habitude pour avoir une bonne note. » Seul regret dans cette aventure culinaire, ne pas pouvoir cuisiner eux-mêmes des tartes. « Pour l'instant, on trouve notre bonheur dans les restaurants, mais on va bientôt déménager dans une maison, indique Aurélie. On prévoit d'acheter un four à bois, c'est un investissement de presque 300 euros. Mais qui sait, on sera peut-être surpris par le goût de nos flammekueches maison ! » ■

CLARA GRIOT