

LE CAVEAU MORAKOPF S'OFFRE UNE NOUVELLE JEUNESSE



© Jean-Marc Hédoïn / Pictural

QUAND CÉLINE ET LUKAS EDL ONT DÉCIDÉ DE REPRENDRE LE CAVEAU MORAKOPF DE NIEDERMORSCHWIHR, LEUR IDÉE A ÉTÉ DE PERPÉTUER TOUT CE QUI CARACTÉRISAIT CE LIEU MYTHIQUE : SES PLATS RÉGIONAUX, SA DÉCORATION MAIS AUSSI SON AMBIANCE CONVIVIALE. LE COUPLE A FAIT PLUS : IL YA SU HABILLEMENT Y ASSOCIER UNE CUISINE INVENTIVE.

Véritable institution à **Niedermorschwihr**, le Caveau Morakopf est prisé aussi bien par les touristes que par les locaux. Il faut dire que tout y évoque la culture alsacienne ! Des rideaux, des nappes et des coussins rouges et blancs ornent le caveau réaménagé en salle de restaurant. On y déguste, bien au chaud, des plats typiquement alsaciens comme la choucroute, le jambonneau ou encore les fleischnacka. « Les plats incontournables ont été gardés et nous n'avons rien changé à leurs recettes ! » explique Lukas Edl, chef de cuisine et co-gérant du Caveau Morakopf.

Chacun y trouve son compte
Créatif, le chef a aussi voulu faire partager à sa clientèle ses innovations culinaires, et ainsi proposer une

alternative aux plats alsaciens. C'est ainsi que ses clients peuvent goûter à de nouveaux mets, toujours proposés en suggestion, en complément à la carte. « Quand nous recevons une famille, nous remarquons bien souvent que les anciens vont vouloir les plats plus traditionnels tandis que leurs enfants vont s'essayer à de nouvelles saveurs. Au final, chacun y trouve son compte. » indique Céline Fidrie, co-gérante de l'établissement.

Des produits frais et locaux

Pour tous les plats, Lukas met un point d'honneur à utiliser des produits frais et locaux. Il va ainsi chercher ses produits auprès de maraîchers locaux, aux abattoirs de Colmar et au Val d'Orbey pour ses truites. Lukas est par ailleurs particulièrement fier de son pavé de truite du

Val d'Orbey aux amandes, accompagné de pommes vapeurs. Côté dessert, le couple a également fait preuve d'innovation. Outre la trilogie de mousses au chocolat et ses tartes maison, le duo propose également un Kougelhophf glacé réalisé en collaboration étroite avec Christine Ferber.

Comme une évidence

Lukas, formé en Autriche, a fait ses armes au sein de cuisines prestigieuses à travers le monde. Sa compagne Céline, quant à elle, a démarré à l'école hôtelière de Guebwiller pour ensuite travailler au sein de grands établissements en France et aux États-Unis. En reprenant ensemble le Caveau Morakopf en septembre 2014, ils démarrent un tout nouveau projet de vie. « Nous pouvons à présent exprimer notre idée de la cuisine : simple, conviviale et authentique » confient Céline et Lukas. **M. J.**

Le Caveau Morakopf
7 Rue des Trois Epis à Niedermorschwihr
03 89 27 05 10 • caveau.morakopf@wanadoo.fr
www.caveaumorakopf.fr