

Quand nous partons voir notre Strasbourg chérie, on veille toujours à prendre le TGV allemand. A peine à bord, on fonce prendre une place au calme, dans la voiture-bar large et généreuse, au bord d'une fenêtre géante faite pour les allemands, c'est à dire des gens plus grands que nous.

A la différence de notre service SNCF, le service est à table et pour nous, cela change tout. Entre les saucisses servies à toutes heures, la tireuse à bière bien fraîche et le service bon enfant et souriant, on adore les wagon-bars allemands. Le café est servi dans des verres d'ogres, l'allongé fait un demi-litre et l'on peut aisément commandé un café filtre et rester trois heures, calmement attablé.

Qu'on est loin de notre wagon bar sncf, où la violence des plats prétentieux « mijotés par nos chefs étoilés », irréellement dégueulasses, nous tabassent l'estomac et notre innocent portefeuille. Aussi, on s'évite l'in vraisemblable attente, debout, devant la lenteur du système d'encaissement en éternelle recherche d'un réseau - qui peut-être n'existe pas.

Incapable depuis vingt d'ans d'améliorer les choses, le service marketing TGV a eu la bonne idée d'offrir pour chaque café un petit carré de chocolat. Le carré trésor, le carré cadeau, est toujours déposé, délicatement, sur le comptoir indestructible, comme un pardon, comme une excuse et parfois même, lorsque le service est plus précieux, comme une petite complicité fondante et interdite qu'accompagne un regard qui dans nos prunelles s'enfonce bien trop longtemps. Que le service marketing, ne l'apprenne jamais, mais la réponse par un léger sourire à ce regard insistant, permet toujours de se voir offrir un second chocolat que nous dégustons, bienheureux, sans aucune culpabilité.

La commande prise, on attend gentiment dans notre wagon-bar allemand, filant à 300km/h, à travers une Alsace que la brume soleil caresse toujours. On s'enroule dans nos songes et l'on rêve de l'époque où les wagon-bars, nappés de blanc, riaient sous les clignements des verres en cristal et des marqueteries vernies. Le tournedos de bœuf, évidemment Rossini, fondait dans les entrailles d'une clientèle d'élus qui ne pouvait être qu'heureuse. La carte plastifiée et collante a aujourd'hui remplacé les déclamations dodelinantes et précises d'un majordome aux gants impeccables mais n'oublions pas, ces gens là ne connaissaient pas le déo et la réalité n'était pas si douce.

Arrivé en ville, sous le soleil glacial et presque blanc, on se réfugie rapidement dans notre Wienstub préféré, sur les bords miniatures de la Petite France. Et là, nostalgiques que nous sommes, nous commandons la Flammekueche de notre enfance. Une bière est là, pour équilibrer le régime le plus salé de France, un bon bonheur qui coûterait un an de vie aux chers alsaciens qui, semblerait-il, s'en foutent totalement. Et nous sombrons dans une extase totale.

Chef Nico a mis nos souvenirs dans une recette de crème et d'oignon parfaite. C'est à tomber, c'est indispensable pour tenir sous ce froid de février lugubre et ça ne dure que six semaines.

Please welcome Le Petite France, accompagné de ses Kartoffellchips.

PETITE FRANCE

Steak haché PNY, old-fashioned melted cheddar, poitrine de porc fumée sans nitrites, crème fraîche épaisse, oignons

KARTOFELLCHIPS

Frites allumettes maison, cheddar 18 mois, crème fraîche épaisse, bacon bites, oignons

**Disponible dans tous les restaurants PNY (hors PNY Oberkampf)
Sur place et en livraison - Jusqu'au 28 Février**