

Sven Leininger, des étoilés au Freudeneck

Depuis 4 ans, le chef de cuisine SVEN LEININGER dirige l'hôtel** Restaurant Le Freudeneck à Wangenbourg, aux côtés de sa compagne KHRYSTYNA.

L' énumération de son CV a de quoi donner le tournis. Avant de présider aux destinées du Freudeneck, Sven Leininger a eu une vie en cuisine très prestigieuse. Le professionnel de 37 ans, originaire de Reipertswiller a, en effet, travaillé chez Joël Robuchon dans un établissement de Londres puis au Martinez, célèbre pour être le "resto favori des stars" lors du festival de Cannes.

« J'ai déjà cuisiné pour quelques célébrités. » Et de citer les acteurs Keanu Reeves et Brad Pitt, le réalisateur Quentin Tarantino ou encore l'équipe de France de foot. Pour les Bleus, c'était à Sedan, autre point d'intérêt de sa riche expérience culinaire qui comprend également des passages chez un doublement étoilé en Suisse ou un "guide gourmand" au Luxembourg. L'acquisition du Freudeneck est survenue « par hasard ». « Quand j'ai rencontré Khrystyna, nous cherchions un logement, se souvient Sven. L'agent immobilier qui nous faisait visiter était un ancien chef de cuisine. Quand il a su ce que je faisais, il m'a dit qu'il avait un projet professionnel à me proposer. »

Approvisionnement local et saisonnalité

Le projet en question, c'était donc la reprise de l'hôtel** -restaurant situé à Wangenbourg, à une petite demi-heure de Molsheim. Khrystyna, cadre administratif de profession, l'a suivi dans l'aventure : la multilingue, née en Ukraine et installée en France depuis 15 ans, s'occupe de la salle. Le couple, qui réside sur place, a recruté une salariée à la plonge et fonctionne essentiellement avec des extras. Quand Sven parle de son métier, la pas-



Sven Leininger s'occupe de la cuisine et sa compagne Khrystyna de la salle.

sion n'est jamais loin.

« Mon expérience dans des établissements prestigieux avec des chefs renommés m'a appris la rigueur et l'exigence. Nous ne laissons rien au hasard. Notre devise, c'est qu'il faut toujours se mettre à la place du client. Il voit tout, tout doit donc être parfait », explique le chef qui propose des formules adaptées pour les groupes (cochonnailles, menus asperges, menus personnalisés).

Son établissement dispose de 9 chambres et peut servir une soixantaine de couverts par service. « Je propose de la cuisine traditionnelle française. Pour les produits, je privilégie l'approvisionnement local, notamment pour les fruits et légumes. Je suis très attaché à la saisonnalité. Nos menus changent tous les 3 mois. » ■

Jean-Luc Koch

Hôtel** Restaurant Le Freudeneck

3, route de Wangenbourg
67710 Wangenbourg-Engenthal
hotel-freudeneck.fr
Tél : 03 88 87 32 91
contact@hotel-freudeneck.fr

La recette

Fondant de foie gras au sésame, salade d'asperges vertes au Melfor, émulsion parmesan.

Ingrédients : 1 lobe de foie gras de 500 g, 6 de sel, 3 g de poivre blanc, 1 cuillère à soupe de cognac, 1 botte d'asperges vertes, 100 g de parmesan, 500 ml de lait, 50 g de beurre, 1 cl de crème liquide.

Préparation : Mélanger les ingrédients et cuire dans la terrine au four pendant 12 min à 160°. Sortir du four et laisser reposer le foie gras pendant 24 heures. Cuire une botte d'asperges vertes pendant 4 minutes dans l'eau bouillante, ensuite les égoutter et faire refroidir à l'eau glacée. Couper les asperges en biseaux. Assaisonner d'une vinaigrette au Melfor (1/3 vinaigre melfor, 2/3 huile de tournesol). Passer le foie gras au tamis. Rajouter 1 cl de crème liquide chauffée. « Remouler « le foie gras dans des emportes-pièces carrés. Laisser reposer au frigo puis démouler et saupoudrer de sésame caramélisé la partie supérieure du foie gras.

Dressage : Salade d'asperge au centre, Cube de foie gras sur la salade d'asperges, émulsion tout autour.

Émulsion parmesan : râper un morceau de parmesan et mettre dans une casserole avec 1/2 litre de lait. Laisser chauffer quelques minutes et rajouter une noisette de beurre et une pincée de sel. Passer au chinois étamine. Emulsionner au moment de servir.