

## ASSURANCES, BILLARD ET HAUTE CUISINE

**A Schiltigheim, la Carambole, restaurant d'affaires de l'AGIPI, entreprise spécialisée dans l'assurance-vie, est ouvert désormais au grand public.**

■ L'entrée se fait par les portes automatiques de l'AGIPI, un bâtiment en forme de paquebot blanc posé au bord de l'avenue Pierre-Mendès-France. Passée cette mise en bouche très fonctionnelle, la salle de la Carambole offre un design zen ultra-contemporain : murs olive, nappes beiges et chocolat, brassées d'orchidées blanches en pot. Avec vue imprenable sur le défilé des voitures et du tramway derrière le léger voilage des vitres.

Ouvert au public depuis le début de l'année, le restaurant porte la marque du président de l'AGIPI, Claude Fath. Un petit portrait en noir et blanc rappelle sa passion pour le billard carambole, qui a donné son nom au restaurant. «*Une énorme personnalité*» selon un de ses cadres, Éric Caspar, qui se souvient, quelques années en arrière, que «*les murs tremblaient*» à son passage. «*A l'AGIPI, qui traite de choses aussi pointues que les retraites et l'assurance-vie, nous avons l'amour du travail bien fait. L'entreprise est une philosophie à elle seule*», explique-t-il dans la nouvelle salle de conférence où sont accrochées les toiles de salariés maison.

Mordu au point d'organiser des championnats de France de billard dans l'auditorium de l'entreprise, un étage plus haut, Claude Fath a un autre dada : la bonne cuisine. «*Et les bons whiskys*», glisse Frédéric Lefèvre, le chef, qui a soigné la carte des boissons en conséquence.

L'ancien restaurant d'affaires saura-t-il attirer le client lambda entre les rives de

l'Aar et les lotissements shillikois ? L'aventure peut sembler risquée. «*Nous avons ouvert à tout le monde parce que les agents qui y déjeunaient faisaient pression pour inviter des proches. L'affaire a été menée par un passionné qui voulait se faire plaisir, pas pour l'argent*», assure Éric Caspar. Claude Fath et Nicole Muckensturm, cogérante, n'ont en tout cas pas lésiné sur les moyens, à en juger par le choix du chef.

A 27 ans, Frédéric Lefèvre est passé par les meilleures maisons alsaciennes : le Buerehiesel à Strasbourg, Au Vieux Couvent à Rhinau, Chez Julien à Fouday, le Cerf à Marlenheim, la Pommeraie à Sélestat, plus un séjour au Royal à Évian. «*Ici, le gros avantage est que je fais ce que je veux. La carte change toutes les six semaines, le menu chaque semaine, la suggestion du jour à chaque déjeuner ou presque.*» Il avoue une prédilection pour les légumes de saison et de région et le poisson, dévoilant des skreis entiers aux écailles argent dans le réfrigérateur : «*Pendant leur migration, ils développent une chair très ferme, un régal*». Pour les herbes, aux beaux jours, il n'a pas à chercher très loin : un petit jardin lui a été octroyé derrière le restaurant, tout près d'un bassin à poissons où l'on dresse la terrasse en été.

Esprit indépendant, sans mentor ni goût régional revendiqués, il se contente de «*clins d'œil*» à l'Alsace : «*Ce serait dommage de se restreindre*». «*J'aime les choses carrées, l'harmonie des saveurs. Par*



Frédéric Lefèvre. Photo DNA – Jean-François Badias.

*exemple, l'émulsion d'ail apporte un peu de douceur au filet de rouget, plus puissant de goût. En matière de dessert, l'acidité d'un sorbet à l'églantine corrige l'esprit confit du marron glacé.*» Même s'il reconnaît avoir «*plus travaillé que voyagé*», il a emprunté quelques tours à des amis étrangers rencontrés en cuisine, du plongeur indien au chef de partie japonais.

Ces inspirations exogènes laissent de discrètes touches sur la carte, du samousa farci aux légumes et gambas sauce soja en amuse-bouche à la plantureuse pastilla de pigeonneau au foie gras et fruits secs. Le résultat en bouche est harmonieux, précis, sans fausse note. Frédéric Lefèvre, qui n'a jamais touché une queue de billard de sa vie, saura-t-il faire partager la deuxième passion de Claude Fath ?

Catherine Piettre

12, avenue Pierre Mendès France à Schiltigheim. Fermé en soirée. 03 90 23 92 64.  
[www.restaurant-lacarambole.com](http://www.restaurant-lacarambole.com)