

SCHILTIGHEIM

LA CARAMBOLE

Un restaurant et des espaces de conférences

Situé dans le bâtiment administratif de l'AGIPI – Association générale interprofessionnelle de prévoyance et d'investissement – le restaurant d'affaires privé « La Carambole » s'ouvre au grand public. Comme l'auditorium et les salles de réunion de l'entreprise.

Avec ses 110 m de longueur, le bâtiment de l'AGIPI ressemble, de l'extérieur, à un immense paquebot. Il abrite le centre de gestion de l'AGIPI et ses 180 salariés, l'espace de réception, le centre de conférences et le restaurant « La Carambole ». Association spécialisée dans la conception de produits d'assurance, l'épargne retraite et la prévoyance-dépendance, l'AGIPI a été créée en 1976 à l'initiative de Claude Fath. Après des études à l'école hôtelière

d'Illkirch, cet Alsacien d'origine s'est réorienté dans l'univers de l'assurance où il s'est investi avec beaucoup d'exigence. La première raison du succès de l'AGIPI : la transparence et l'équité de traitement des 450 000 adhérents. La deuxième : l'amour du travail bien fait prôné par Claude Fath. Président de la fédération française de billard, celui-ci a décidé d'ouvrir son auditorium aux championnats nationaux et internationaux de billard, puis aux entreprises et aux particuliers. C'est



© Henri Parent

Ambiance : la salle du restaurant est à la fois sobre et raffinée

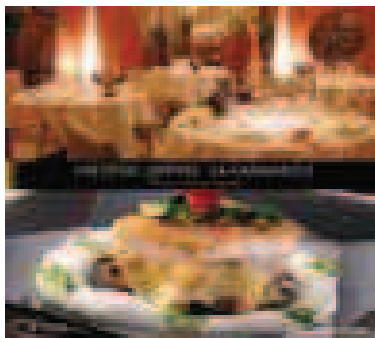
sa passion qui a inspiré le nom du restaurant La Carambole. Pour les non-initiés, le billard carambole, ou billard français, se pratique à deux joueurs. Vous verrez sur le miroir côté restaurant, un joueur en situation.

À chaque événement son espace

Murs vert olive, nappages marbrés et beige, déco florale à chaque table, couverts design en porcelaine écriue ou en verre... le restaurant est un vrai bijou. La cuisine est ouverte sur le restaurant. 50 couverts à l'intérieur, auxquels s'ajoutent une quinzaine en ter-

rasse. Celle-ci jouxte un petit jardin avec bassin d'agrément et... l'herbier du chef Frédéric Lefevre, un ancien du Cerf à Marlenheim. Sa cuisine s'inspire de saisons, avec une répartition équilibrée entre poissons et viandes. Des entrées, plats et desserts à la carte – relativement courte car les mets sont préparés à la dernière minute – et un menu affaires à 28 € incluant amuse-bouche, entrée, plat et dessert. En exemple, gambas en tempura, fine gelée de soja, petite macédoine de légumes, pousses d'herbes. Filet de fera du lac Léman poêlé, ravioles d'épinard, copeaux d'abondance et beurre blanc. Tronçons d'ananas rôtis à la vanille bourbon, sablé breton et glace au poivre de Sehouan. Des soirées à thème sont proposées chaque mois, animées par un pianiste connu dans la région, Roby Braun. Qu'il s'agisse de l'auditorium, des salles de réception et de formation – avec partout des écrans et des vidéoprojecteurs – ou du restaurant, les locaux de l'AGIPI peuvent être utilisés pour des cocktails, banquets, réunions. ● ● ●

La Carambole en recettes avec Carré Blanc Éditions



» Vous trouverez dans cet ouvrage 43 créations ou réinterprétations inspirées de Frédéric Lefevre. Poissons, viandes et desserts. Mariées aux recettes ponctuées d'astuces, les photographies, réalisées par Marcel Ehrhardt, spécialisé dans les arts de la table et la gastronomie, donnent vraiment l'eau à la bouche. Dans la collection Cuisine et Raffinement de Carré

Blanc Éditions, qui propose aux restaurateurs de mettre en avant leurs maisons via une prestation complète : conseils et recommandations de spécialistes de l'image et de l'édition, réalisation, éléments pour la communication et la commercialisation. En 96 pages, 25 € TTC en librairie.

03 88 10 48 00

Ouvert tous les midis du lundi au vendredi.
Sur réservation le soir et le week-end.
03 90 23 92 64