

## Au Cheval Blanc à Diefmatten : Quatre générations de gastronomie à la campagne

Comme son père, comme son grand-père avant lui, Patrick Schlienger fait vivre la maison familiale, le restaurant Au cheval blanc à Diefmatten (68). Depuis 1990, il apporte à ses plats une touche artistique, l'harmonie des couleurs et des saisons.

Au Sud de Mulhouse, Diefmatten n'est pas une destination que l'on découvre par hasard. La famille Schlienger fait la réputation de cette commune de 300 âmes, depuis quatre générations.



Le chef qui dirige l'établissement aujourd'hui a grandi dans cet univers rural. « Dès 12 ans, j'aidais mon père. A la préparation des hors d'œuvre pour commencer, puis des frites. Nous possédions un vivier de truites. Et bien naturellement, je vidais les poissons. Je préparais aussi les terrines durant la période de la chasse. Nous avons même quelques animaux, nos produits étaient tous issus de la ferme », se remémore **Patrick Schlienger**.

La basse-cour a disparu, mais finalement les choses ont peu changé. « Le fait maison est notre religion », assène-t-il, « de l'entrée jusqu'au dessert, même le pain et les glaces ». Patrick Schlienger travaille en famille avec sa maman Lily et un neveu, Olivier, qui assurent un accueil convivial. Le chef a gardé un attrait pour le poisson.

Il a réalisé plusieurs stages de perfectionnement, notamment chez **Emile Jung** au Crocodile à Strasbourg mais aussi à la Côte Saint-Jacques à Joigny avec **Jean-Michel Lorain**.

En 1990, il décide de reprendre l'affaire familiale par passion du métier.

Il est membre des **Chefs d'Alsace et Maître Cuisinier de France**.



« Notre carte reflète notre cuisine », indique le chef, « elle change en fonction des saisons. Nous avons bien sûr des plats phares que nous conservons toute l'année, seule la garniture change ». C'est le cas du foie gras poêlé, du bœuf charolais et de la lotte. La lotte se décline en ce moment en tronçons à la plancha et gambas sur compotée de légumes, sauce safran du Sundgau, le charolais est proposé en tournedos poêlé au beurre de truffes, fricassée de légumes nouveaux. La carte des vins est pourvue de crus de grandes maisons françaises.

Patrick Schlienger a notamment construit sa renommée sur un crustacé original pour notre région : le homard. Le chef s'amuse à le décliner à l'infini. En compression de homard aux girolles et tomates fraîches, vinaigrette au citron vert ou en nems de homard croustillantes et leurs condiments « retour des îles ». Il est également cuisiné sous forme de gratin façon « Thermidor » arômes d'estragon.

Un menu est entièrement consacré au homard une fois dans l'année.

Le menu fête gourmande (quatre plats) comprend au choix le charolais et la compression de homard.



Tout au long de l'année, des menus thématiques accompagnent les envies. De fin janvier à début février, ce sont les saveurs de l'océan au buffet. En mars, le menu truffes, en juin, le menu « Provence ». Avec l'automne arrive le menu vendanges : vin et champignons et la bouillabaisse plus tard dans le calendrier. Cette récurrence des menus répond à la demande des convives fidèles : « Les clients me donnent l'envie de créer des nouveaux plats et souvent m'incitent à en remettre certains à la carte, comme le couscous de homard par exemple ».



Avant de devenir le chef accompli qu'il est aujourd'hui, supervisant une équipe de six en cuisine et de trois en salle pour 80 couverts et 35 en terrasse, Patrick Schlienger a touché à toutes les facettes de la cuisine. Il s'est initié à la bouillabaisse dans les Bouches du Rhône, fin des années 70. Il y a aussi découvert les grillades au feu de bois. Il était rôtiisseur à l'Auberge Bourelly à Cabriès. Après un passage en Suisse en tant que pâtissier à l'hôtel restaurant Vereina, il est au poste du poisson chez **Jean-Yves Schillinger** (JY'S à Colmar). L'expérience qui l'a façonné est le restaurant étoilé Michelin de l'hôtel Martinez à Cannes : **La palme d'or**. Alors dirigé par **Christian Willer**, le restaurant comptait douze cuisiniers pour 70 couverts. « Christian Willer est un chef qui sait conduire une équipe pour atteindre la perfection. Il parvenait à réaliser une cuisine mijotée, comme à l'époque de sa grand-mère, et pourtant adaptée au raffinement d'un palace avec une brigade de cuisiniers. Il a réussi à donner ce goût authentique avec une esthétique exceptionnelle. Je suis imprégné de cette philosophie. Je souhaite que le client s'y retrouve tant au niveau du goût que de la présentation ».



Perfectionniste, Patrick Schlienger ne cesse de se remettre en question pour améliorer son offre. « J'aimerais toujours mieux faire pour asseoir et garder mon image de cuisine gastronomique de qualité où les convives sont accueillies dans un bel environnement ». Il prévoit de faire évoluer les espaces de son restaurant pour y organiser des événements. L'établissement est déjà pourvu de cinq gîtes.

**Par Cécile Hans**  
**Crédit photos ©Cécile Hans**

**Au Cheval Blanc**  
17, rue de Hecken à Diefmatten  
03 89 26 91 08

[www.auchevalblanc.fr](http://www.auchevalblanc.fr)

Ouvert du mercredi au dimanche midi et soir et les lundis et mardis midi des jours fériés.