

Tour de table

Le bel empire Mengin

L'empire Mengin est bonhomme : il y a la vaste brasserie, Les Pissenlits, le bistrot, Vins et Tartines, plus un hôtel à Nancy-Brabois et un autre à Dudelage au Grand-duché. Étonnant en vérité, autant que discret. Jean-Luc Mengin, natif de Nancy, qui eut jadis son étoile au Goéland, s'affirma comme un spécialiste du poisson. Il rédigea avec brio un livre sur la cuisine lorraine avec Thierry Krompholtz, alors au Bellevue messin, pour les éditions Serpenoise, avant de laisser tomber la course aux étoiles et de se muer en aubergiste tranquille.

Rallié au parti de la modestie, Jean-Luc a fait de ce qui fut son bistrot annexe, agrandi de son ex-table "gastro", un lieu vaste et convivial. On sert là 250 couverts sans souffrir, entre rez-de-chaussée, étage, recoins, dans la bonne humeur. Il y a la terrasse, les banquettes de cuir, la grande armoire Art nouveau, la carte joliment mise qui renvoie aux gourmandises régionales d'antan. Bref, voilà un lieu aimable où l'on a vite ses aises en sachant qu'on peut venir là manger bon sans se ruiner.

Les mets sont de qualité, les produits viennent pour la plupart du marché voisin et les vins sont choisis avec malice par son épouse Danièle, sommelière émérite et passionnée, experte autant en Provence qu'en vallée du Rhône et en Bordeaux de classe qu'en Alsace dont elle est originaire. Gelée de lapereau et canard fumé aux artichauts, filet de sole à la dieppoise, petite friture sauce tartare, marbré de saumon et pommes de terre, matelote de sandre aux nouilles et belle tête de veau sauce gribiche sont du cousu main.

Ils s'arrosent avec verve d'un sylvaner de Mittelbergheim signé Emile Boeckel ou d'un étonnant klevener d'Heiligenstein d'Hubert et Jean Heywang, deux bouteilles de choix, tarifées à prix d'ange.

En dessert, l'exquis gratin de cerises avec sa crème glacée aux épices, le baba au rhum ou encore la meringue glacée chantilly provoquent, joliment, l'embarras du choix !

Avec Vins et Tartines, juste à côté, Jean-Luc et Danièle Mengin se sont faits plaisir, se muant de restaurateurs classiques en cavistes et bistrotiers de charme. On descendra à la cave pour goûter les tartines, croustades, petites assiettes qui arrosent les petits et grands crus du moment choisis de belle manière par Danièle. Des exemples ? Un rosé de Provence accompagnera avec brio les rillettes de saumon ou de sardines, la tapenade, comme la crème de chèvre, servis en mini tapas façon ramequins.

Mais on peut taper dans les bourgognes ou les crus du Languedoc nouvelle vague, histoire d'arroser avec plaisir la salade de viande des Grisons au foie gras, la tartine de géromé chaud flambé au marc de Gewürz ou encore celle d'abricots servie façon tarte Tatin avec sa crème glacée au lait d'amandes. En repartant, on fera un saut dans l'œnothèque plaisante du rez-de-chaussée, histoire de faire des emplettes. Les belles affaires ici ne sont pas rares.

Gilles PUDLOWSKI

Publié le 22/11/2009