

Dernières Nouvelles d'Alsace

2 juillet 2011

Cité de l'auto Restauration

La carte de l'Atalante

L'inauguration de la piste de la Cité de l'Auto, hier soir, a donné le coup d'envoi du festival. C'est aujourd'hui au tour des nouveaux restaurants du musée d'ouvrir leurs portes. Sur le mur d'un gris bitume, les plans de la Bugatti Atalante et la signature du maître en lettres d'argent Ettore Bugatti. De l'autre côté, une grande baie vitrée donnant sur la terrasse, qui surplombe le virage de l'autodrome. L'Atalante, le nouveau restaurant de la Cité de l'Auto, a su conserver l'esprit du lieu. Au rez-de-chaussée, l'équipe de cuisine est à l'œuvre depuis jeudi les premiers clients sont attendus aujourd'hui, alors que le festival a déménagé dans le centre-ville. Une vingtaine de places ont été réservées pour le déjeuner, autant pour le dîner. Il faut dire que la carte est signée d'un autre maître Hubert Maetz, chef étoilé de l'Hostellerie Roosenmeer, à Rosheim. L'Atalante se veut un restaurant gastronomique, jusqu'à sa jauge réduite 40 places à l'intérieur, 24 en terrasse à la belle saison, pas plus! Et une carte où se croisent thon rouge laqué au jus de soja, risotto à l'huile de persil, fleischnackas de petit-gris, médaillons de magrets de canard, rattes

confites ou soupe de fruits rouges avec quenelle glacée en dessert. Une formule est également proposée le midi, vins compris. «Ça envoie un grand signal de modernité et d'innovation. Maintenant, le musée a vraiment un restaurant dans l'air du temps», se félicite Philippe Colombo, le nouveau directeur de la restauration du site, arrivé à Mulhouse début juin. Son poste n'existait pas auparavant. Il a été rendu nécessaire par la petite révolution qu'est en train de vivre la Cité de l'Auto. Car en réalité, c'est de quatre espaces de restauration dont dispose désormais le musée, contre un seul auparavant. Attendant au restaurant gastronomique, avec vue sur l'autodrome, la cafétéria «La Piste» propose plus de 160 places assises. Quant à l'ancien restaurant, caché au cœur des collections près des chefs-d'œuvre du musée, il s'est transformé depuis hier en espace snack à la décoration cosy. Enfin, un café est disponible vers la sortie du musée, au pied des restaurants. Lui aussi dispose de terrasses, côté cour ou côté piste, au choix. Et dans quelques semaines, un nouvel espace dédié à l'accueil des groupes jusqu'à 300 personnes, L'Atelier, devrait

également voir le jour. Quant aux cuisines, elles sont également flambant neuves, et dix personnes ont été embauchées. L'équipe de restauration se compose maintenant de quinze personnes. Parmi elles, une brigade de trois cuisiniers, dirigée par un jeune chef de 25 ans, Loïc Ackermann, est spécialement dédiée à l'Atalante. «L'objectif était de répondre à toutes les demandes des visiteurs», résume Philippe Colombo. Économique comme une 2 CV, luxueuse comme une Bugatti, ou rapide comme une Maserati? La variété de restaurations proposée par le musée n'a plus grand-chose à envier à celle des collections. *L'Atalante est ouvert tous les jours, midi et soir, sauf le lundi. Les autres espaces de restauration ne sont accessibles que pendant les horaires d'ouverture du musée.*