

**MOLSHEIM** Le 15 mars  
**Le Philharmonique  
en concert**



Il est temps de réserver sa place pour le concert PHOTO DNA

Le grand concert de l'Orchestre philharmonique du Cercle Saint-Georges sera donné le samedi 15 mars à 20 h 30 à l'Hôtel de la Monnaie. L'Orchestre philharmonique sous la direction de Jean Simon a préparé un programme éclectique allant des musiques romantiques aux musiques de film, comédies musicales et aux chants. Tarifs : 11 € frais de vente inclus ; 5 €/12-18 ans ; gratuit - 12 ans. Billeterie à l'OT Tël. 03 88 38 11 61 et caisse du soir. Email billetterie@ot-molsheim-mutzig.com. Site web www.ot-molsheim-mutzig.com

## PRÉCISION

**NEUVILLER-LA-ROCHE**  
**Les bonnes fleurs**

Contrairement à ce qui était indiqué dans un récent article sur l'apparition des fleurs dans un terrain de Neuviller-la-Roche, les clochettes en question ne sont pas celles de perce-neige. Un lecteur connaisseur nous signale qu'il s'agit bien de nivéoles de printemps, plus précisément des *Leucojum vernum* 1 pour les férus de botanique.

## FAITS DIVERS

**OBERNAI**  
**Fuite de gaz**

Les pompiers et les gendarmes d'Obernai ont été appelés pour une fuite de gaz, mercredi soir vers 19 h 30, rue de l'Énergie, dans la zone d'activités Sud. Un particulier, qui effectuait des travaux de terrassement sur sa propriété, a heurté un tuyau de gaz. La fuite a été neutralisée par Gaz de Barr. Les personnes résidant à proximité immédiate de l'habitation ont été confinées le temps de l'intervention, qui a duré un peu plus d'une heure et demie. La route a été fermée à la circulation.

**MARLENHEIM** Tour de France à vélo

# L'odyssée du goût

Unis par la passion de la gastronomie et du terroir, Eva Andres, 24 ans, et Sean Sullivan, 33 ans, sillonnent La France à vélo depuis novembre pour en apprendre un peu plus sur le pays, leur métier de cuisinier... et sur eux-mêmes. Cette semaine, le couple fait étape à Marlenheim à la boucherie-charcuterie Burg.

Depuis leur départ il y a quatre mois des Sables d'Olonne, Sean et Eva ont parcouru plus de 1 800 kilomètres à vélo, en traînant, chacun, 50 kilos de carrioles et sachoches. Ensemble, ils ont déjà subi les courbatures, les intempéries – au premier rang desquelles le vent, « le pire », contre lequel ils doivent lutter pour ne pas être déportés au milieu de la route – les incertitudes quasi quotidiennes quant à leur hébergement et une chute qui a valu cinq points de suture à Eva. Mais « on n'a pas eu de grosse galère », minimise Eva, engagée corps et âme dans ce périple du goût auquel elle réfléchit depuis trois ans.

**Un restaurant étoilé  
et un producteur  
par région**

« Je voulais voyager à l'international, mais avant ça, je voulais connaître mon pays », explique la jeune femme originaire de Vendée qui achevait il y a quelques mois son apprentissage au Plaza Athénée, un célèbre palace parisien. Il y a un peu plus d'un an, elle fait la connaissance de Sean, un cuisinier californien alors de passage à Paris. Ils décident de se lancer ensemble dans l'aventure, qu'ils adaptent pour répondre aux envies de chacun. Elle souhaite découvrir des produits qu'elle ne connaît pas. Lui découvre la France et veut tout connaître de ses traditions culinaires, ses techniques et son art de la présentation. Au fil de leur tour de France, ils proposent leurs services, pour quelques jours, dans de grands restaurants et chez des producteurs. Le challenge : découvrir, dans chaque région, au moins un restaurant étoilé et un métier : de l'ostréiculture à la brasserie, en passant par l'élevage de pigeons ou d'escargots, et bien d'autres. A Marlenheim, c'est à la porte des époux Burg qu'ils ont frappé pour découvrir les secrets de la boucherie-charcuterie. Et le couple n'a pas hésité, séduit par la démarche de ces deux



Eva et Sean, au centre, entourés par les époux Burg. PHOTO DNA

cuisiniers originaux. D'autant, confie Michel Burg, qu'Eva a à peu près l'âge de sa fille, et « un caractère du même genre ».

**« On se sent presque  
génés d'être aussi  
bien accueillis »**

« Si je pouvais, je resterais ici pour toujours », rêve Sean, emballé par cette 19<sup>e</sup> étape. « Hier, ils ont reçu des cochons entiers, une demi-génisse : c'est des choses qu'on ne voit pas

tous les jours en tant que cuisiniers », s'enthousiasme Eva, impressionnée par les techniques et le savoir-faire de l'équipe Burg. Et comme souvent depuis le début de ce voyage, l'aventure est aussi humaine. Depuis l'arrivée de Sean et Eva chez eux, les époux Burg ne se sont pas contentés de jouer les maîtres de stages. « On dort chez eux, ils nous ont emmenés visiter une cave, manger des tartes flambées... ce sont des gens extraordinaires », retrace la cuisinière qui voit sa vision de la vie transformée par cette odyssée. Et le couple d'accumuler les exemples : cette dame de 83

ans, qui les a accueillis pour dormir, en Basse-Normandie, et avec laquelle ils sont toujours en contact, ce couple, qui leur a ouvert leurs portes en s'excusant d'avoir des invités, ces grands hôtels où ils ont pu dormir, parfois... « On se sent presque génés d'être aussi bien accueillis », sourit Eva. Aujourd'hui, le couple prend pour deux jours ses quartiers au restaurant Le Cerf de Marlenheim. Ils prendront ensuite la direction de Toul pour reprendre le cours de ce voyage qui devrait s'achever en Vendée début juillet. Et pour la suite, les deux cuis-

tots fourmillent d'idées. Une ouverture de restaurant à Austin, au Texas ? Un an en Nouvelle-Zélande ? Une visite en Louisiane, chez un ami cuisinier ? L'enseignement ? Les pistes sont nombreuses. « On va continuer à apprendre plein de choses jusqu'à ce qu'on se sente de s'établir quelque part », pense Eva qui a une certitude : « Ce qu'on m'a donné, ce que j'ai appris, je le rendrai. Le savoir, c'est fait pour être partagé. » ■

HELENE DAVID

Infos et contact : [www.sean-and-eva.com](http://www.sean-and-eva.com) et sur Facebook : Pedal à Plate/Derailleur et cuillère à pot

la Magie  
de Venise  
s'invite à

**cora**  
Dorlisheim  
à cora dorlisheim, c'est pas pareil

Samedi 8 mars  
présence d'une  
troupe costumée

de 10h30 à 12h00 et de 14h30 à 17h00

Suivez nous  
sur facebook !

Photo de Gérard Ledig

Actuellement

PLUS DE 150 BONNES AFFAIRES

**cora** jusqu'au  
samedi 22 mars\*

LE JARDIN  
2€60  
avec la rosier

Consultez ce prospectus sur :  
[cora.fr/dorlisheim](http://cora.fr/dorlisheim)