

L'Histoire du Moulin d'Ambach

Un Jour d'Automne 1983, cet Endroit au Cœur des Bois de Longeville-Lès-Saint-Avold m'a charmé lors d'une Visite avec Monsieur et Madame Jean MAURATH, anciens Propriétaires du Moulin d'Ambach.

Je n'étais encore qu'un jeune Chef ambitieux mais au Parcours néanmoins assez solide...

En effet, plusieurs belles Maisons de grande Renommée font partie de mes Expériences précédentes. Je cite donc en toute Fierté l'Auberge de L'III à Illhaeusern (Paul HAEBERLIN) , Les Armes de France à Ammerschwihr (Pierre GAERTNER) , le Moulin de Mougins à Mougins (Roger VERGÉ) pour quelques Exemples.

Cette Passion pour la Cuisine, transmise par ma Maman Elfriede, je la vis depuis ma tendre Enfance et l'applique au quotidien depuis mes 14 ans, âge où j'ai été formé par Roger PAULY au Restaurant Le Neptune à Saint-Avold.

Conquis par cette Bâtisse aux grands Volumes que je venais de visiter, enchanté par les Lieux et la Tranquillité de ce magnifique Écrin verdoyant, mon Choix était fait...

Jeune marié et désireux de m'installer dans ma Région natale, c'est le 1^{er} avril 1984, avec mon Épouse Yolande que je démarre l'Aventure « Moulin d'Ambach »...

Depuis ce Jour, au fil des Saisons, des Années, j'ai pour seul But de persévérer, de mettre en avant ma Créativité en respectant l'Évolution de la Gastronomie. J'ai dans mes Carnets personnels, mille et une Recettes de grands Chefs avec qui j'ai évolué par le Passé, je prends également Plaisir à mettre les Recettes de Maman au Goût du Jour en y ajoutant ma Touche personnelle, je teste, j'essaie, je réalise de nouvelles Recettes, je les retravaille, je réinvente, je crée...

Aujourd'hui, depuis près de 33 ans , mon épouse Yolande et moi-même faisons tourner les Roues du Moulin, notre Objectif premier étant de satisfaire nos Convives en leur apportant Originalité et Finesse. Nous mettons un Point d'Honneur quant à la Sélection des Produits frais en privilégiant les Producteurs locaux et le Terroir français. Nos cartes s'adaptent à chaque Saison et nous nous efforçons chaque jour de garantir une Fraîcheur irréprochable, et c'est pourquoi je sélectionne moi-même les Produits du Marché en fonction de leur Qualité, en accord avec la Saison.

Notre Brigade de salle, dirigée par mon Épouse Yolande , est formée pour vous apporter tous les Détails nécessaires concernant nos Produits frais, leurs modes de Préparation et leurs Provenances. Une large Sélection de Vins et Spiritueux raviront les plus fins Connaisseurs.

Avant de vous présenter la Carte de nos Douceurs, notre Chef de Rang, bénéficiant d'une Expertise en Fromages, se fera un Plaisir de vous présenter notre Charrette à Fromages composée de plus de 30 Références fromagères... Explications, Affinages, Modes de Conservation, Achats... on vous dira tout ! Evidemment, petits Pains , Compotes, Confitures et autres petits Accompagnements seront au Rendez-vous ... !

Depuis plusieurs Années maintenant, en Partenariat avec la Cave Vincent Lavigne, nous vous proposons un large éventail de Soirées à thème tout au long de l'Année.

Parce que l'Évolution fait également partie du Jeu, plusieurs prestations sont faisables sur mesure, pour les plus Gourmands et les Gourmets.

Je reste persuadé que ce Métier est né d'une véritable Passion, c'est une Envie et un Besoin au quotidien. Je prends un réel Plaisir à offrir de ma Personne ainsi que de ma Personnalité à travers mes Réalisations Culinaires ... J'ai envie de réussir, de donner le Meilleur de moi-même pour les Papilles des Autres.

Aujourd'hui je suis fier de m'être lancé dans cette si belle Aventure, entouré de mon Épouse Yolande, mais aussi de mes Enfants Barbara et Francis à qui j'ai transmis cette passion pour la Gastronomie et tout mon Savoir, tous deux oeuvrant dans le même Domaine.

Je n'ai jamais cherché d'Étoiles dans les Guides gastronomiques car mes fidèles Clients me les apportent directement ... au Moulin !

Une Étoile dans les yeux, la seconde sur les lèvres et la troisième dans le cœur. ..

Walter Backes

Chef de Cuisine

Propriétaire du Moulin d'Ambach