

Déguster

Le jambonneau de l'Auberge du Ballon d'Alsace

Après l'effort, le réconfort. Arrivés au sommet du Ballon d'Alsace, les randonneurs et cyclistes ne disent pas non à un repas copieux et sont nombreux à s'arrêter manger sur la terrasse de l'Auberge du Ballon d'Alsace, rénovée et agrandie il y a deux ans. « On a une belle vue depuis la terrasse », approuve Fabrice Ranza, responsable de l'Auberge.

Dans son restaurant, ouvert de 10 h à 18 h, il accueille beaucoup de touristes belges, allemands mais aussi des Irlandais. Le menu regorge de plats locaux : saucisse de Montbéliard, morbiflette... Et le plat phare, c'est le jambonneau.

Très apprécié en Alsace, où il

est nommé Wädele, le jambonneau s'accompagne parfois d'une choucroute ou s'inclut dans une soupe. On le trouve aussi accompagné d'une portion de frites et d'une salade verte, comme à l'Auberge du Ballon d'Alsace. Il y est servi pour la somme de 23 euros.

Et pour terminer le repas sur une note sucrée, la tarte aux myrtilles est fortement conseillée. L'Auberge en prépare dès l'ouverture à 10 h, car les premiers clients du matin en demandent déjà. « Les gens viennent pour ça : pour le jambonneau, et pour la tarte aux myrtilles », affirme Fabrice Ranza.

● **Élodie Niclass**



Une dégustation copieuse avec vue sur les montagnes.

Photo Élodie Niclass