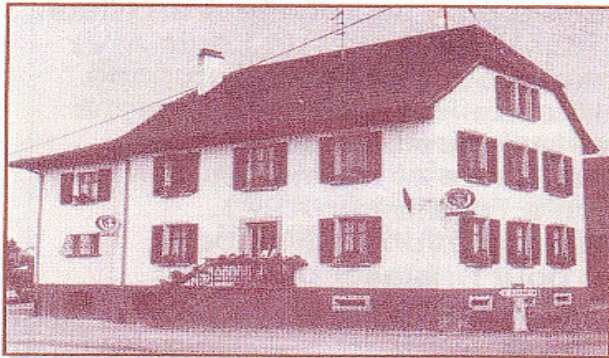


ZOOM SUR...

Café-restaurant « Au bon accueil »



On ne peut parler du café-restaurant « Au bon accueil » sans relater brièvement l'histoire de l'autre café du village « Au raisin » qui lui est intimement lié. C'est donc dans ce dernier que Maria Meyer (bien connue sous son seul prénom « Maria », dirigea cet établissement de 1961 à 1974. Sous son impulsion, elle apportait une certaine convivialité

et entretenait à sa façon un lien social très fort entre les villageois par le biais d'associations diverses (pêcheurs, pompiers...) qui se réunissaient là. Elle organisait également d'interminables belotes le dimanche après la messe. Début 1975, Maria reprit une vieille maison alsacienne, qui n'était autre que la maison paternelle de Charles Meyer, en lieu et place de l'actuel « Au bon accueil ». Elle transforma cette dernière en un établissement agréable et chaleureux, à la croisée de deux voies de circulations importantes. Au décès de Maria en 1984, l'affaire fut continuée par son mari Charles, jusqu'à ce que Martine Stoeffel, la fille, dont la jeunesse fut bercée par cette atmosphère spécifique de la restauration, reprenne la direction du café-restaurant en 1992, après la disparition de son père. Martine, avec la gentillesse et la serviabilité que les habitués lui reconnaissent bien volontiers, excelle dans une spécialité bien de chez nous : la carpe frite. Elle a d'ailleurs adhéré à l'association « Route de la carpe frite », organisme destiné à la promotion touristique et à la valorisation de la gastronomie régionale par le poisson roi du Sundgau. Mais d'autres mets succulents enchantent ses fourneaux comme le fameux Baeckaoffa ou le non moins célèbre Surlawerla, à déguster sans modération...

Le café « Au bon accueil » est le rendez-vous incontournable des associations qui manifestent un plaisir certain à se retrouver dans une atmosphère chaleureuse et détendue. D'autres services viennent compléter l'offre destinée à tout type de clientèle comme la distribution de

tabac, les cartes à gratter d'un organisme bien connu, en passant par les incontournables cartes téléphoniques, sans oublier les sucreries de nos chérubins. Les affaires bien assises reposent sur un solide esprit de famille. C'est une fois de plus le cas, puisque



son mari Paul et ses enfants Luc et Frédéric apportent un sérieux appui, surtout le week-end, dans ce qui est leur deuxième maison de cœur. Chez les Stoeffel, la tradition culinaire se perpétue car le plus jeune des fils, Luc, prépare une formation hôtelière comme cuisinier au Lycée de Guebwiller, et pour reprendre une expression olympique qui plus est, est d'actualité: « le flambeau est transmis »...