

**STRASBOURG-ÉTATS-UNIS** Création d'un restaurant de flammekueche à San Francisco

# Les Américains raffolent de la Flamme

La Strasbourgeoise Anne Basset, expatriée à Oakland, aux États-Unis, régale les Américains depuis novembre dernier. Elle s'est lancée dans la vente à emporter de flammekueche. Aujourd'hui, elle lance une campagne de crowdfunding pour lancer son premier restaurant « La Flamme » dans la baie de San Francisco.

« **D**elicious tartes flambées », « excellent », « super fresh », « we had a blast », « wonderful »... Sur la page Facebook « La Flamme », ce ne sont pas les compliments qui manquent. Comme Anne Basset le confirme, les Américains A-DO-RENT la flammekueche.

Installée avec son mari et leurs cinq enfants à Oakland près de San Francisco depuis mars 2015, la Strasbourgeoise a emporté avec elle (ou presque) un bout d'Alsace. Dans son jardin trône fièrement depuis sept mois un four à bois Grand-mère qu'elle a fait venir spécialement des Vosges. « Mon mari Jean-Luc a fait 8 000 km en pick-up pour aller le récupérer à Dallas ». Tous les soirs, son mari l'allume et elle prépare des tartes flambées – de la classique à la forestière en passant par celle au munster – qu'elle vend et livre sur la baie de San Francisco.

« Je renoue avec mes racines familiales. La tarte flambée, c'est toute mon enfance : les soirées avec mon père qui louait un four à bois pour l'occasion, mes 20 ans... », se souvient Anne Basset, nostalgique. « Je retourne en Alsace une fois par an, pour voir ma

famille – ma mère qui habite à Oberschaefolsheim, mon frère et ma sœur – et mes copines de mon ancien club de handball à Achenheim. Et la première chose que je fais, c'est aller manger une tarte flambée. »

## Des ingrédients difficiles à trouver aux États-Unis

À peine démarrée, son activité baptisée La Flamme a connu un petit succès. « Je ne voyais pas pourquoi cela ne pouvait pas marcher. Les Américains passent leur vie à manger. Ils adorent les pizzas et en même temps raffolent de nouveautés », résume-t-elle. Avant de se lancer, il lui a fallu trouver la bonne recette et surtout les ingrédients pour la réaliser. « J'ai bénéficié des conseils de mon amie d'enfance Sylvie Rapp qui tient avec son mari Tony le restaurant Au bois Vert à Oberschaefolsheim. Et j'ai écumé plusieurs boutiques pour trouver du fromage blanc et des lardons. Si j'ai enfin pu trouver du fromage blanc fabriqué en France, je n'ai



**Anne Basset, Strasbourgeoise expatriée, collecte des fonds pour ouvrir son premier restaurant de tartes flambées, « La Flamme », dans la baie de San Francisco.** PHOTO FRÉDÉRIC NEEMA/OCTOMEDIA

en revanche trouvé que du bacon, mais dont le goût n'est pas éloigné des lardons. On a beaucoup testé, beaucoup mangé, sourit Anne Basset. Les enfants commencent à se plaindre. » Pour s'assurer de la réussite de

son projet, Anne Basset a organisé en novembre un « trunk show » (une journée de vente) avec des amies françaises et américaines durant lequel elle a proposé ses tartes flambées. « On était une cinquantaine à la mai-

son. Je pensais juste recueillir leurs avis mais presque toutes m'ont passé commande pour le soir même. Mon mari est parti acheter en vitesse de la farine. Mes enfants heureusement n'avaient pas école ce jour-là. Et

on a tous mis la main à la pâte pour livrer une quarantaine de flammekueches. »

## 50 000 dollars pour ouvrir son premier restaurant

Aujourd'hui, Anne Basset, qui a toujours nourri un goût pour l'entreprenariat, voit grand. Elle projette d'ouvrir huit restaurants dans la baie de San Francisco en cinq ans. Elle vient de lancer une campagne de crowdfunding sur le site Indiegogo pour collecter 50 000 dollars. Des fonds nécessaires au lancement de son premier établissement.

L'expatriée, qui, veut faire les choses dans les règles de l'art, est entrée en contact avec la Confrérie du véritable flammekueche d'Alsace et le Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace (CIVA). À table, pour accompagner ses tartes flambées, les Américains dégusteront du vin d'Alsace, promet-elle. ■

SONIA DE ARAUJO

► Retrouvez la campagne de crowdfunding sur <https://www.indiegogo.com/projects/la-flamme-a-flammekueche-restaurant#/>

► <http://www.laflamme-sf.com/>