Casque d’or

Auteur : Hervé Lévy

Date : 9 janvier 2014

Reprise il y a quelques mois par Delphine et Stéphane Kaiser, une institution gastronomique strasbourgeoise a fait peau neuve. Visite sur les quais de l’Ill, au Zuem Ysehuet.

Alanguie au bord de l’eau, la charmante maison couverte de vigne vierge a des faux airs de guinguette avec sa terrasse, une des plus belles de la cité. Depuis mai 2013, le vénérable établissement “au casque” (son nom en dialecte signifie en effet littéralement “chapeau d’acier”) a connu une profonde métamorphose et un beau coup de jeune. Délaissant l’hypercentre où ils avaient enchanté les gourmets pendant dix ans à L’Atable 77 (au 77 Grand’Rue), les Kaiser ont posé leurs valises dans le quartier le plus chic de Strasbourg, à quelques encablures du Parlement

européen. L’endroit est bien plus vaste (60 couverts dedans, 70 dehors), mais l’esprit n’a guère changé. Il est toujours fait de contemporanéité, de sobriété et d’élégance dans le décor (exit le plastique trop toc des chaises de la terrasse, par exemple) et dans des menus composés à quatre mains par le couple. À l’heure du coup de feu, les rôles sont néanmoins clairement définis : ancienne chef de partie saucière chez Ledoyen, Delphine œuvre en salle, tandis que Stéphane – qui a notamment travaillé avec Émile Jung au Crocodile (trois étoiles au *Guide Michelin*) et les deux *Top chefs* Ghislaine Arabian et Christian Constant – exerce son talent en cuisine.

Le credo de la maison ? L’épure, la légèreté, la maîtrise et, bien souvent, une manifeste volonté de magnifier des produits simples en cherchant des alliances de textures et de goûts parfois surprenantes. Retour aux fondamentaux et illustration par l’exemple avec une Salade de légumes croquants, sardines poêlées et jus d’une pissaladière ou l’évidence d’un Œuf mollet fumé, céleris et calamar à la Carbonara. Mais le standing de l’endroit impose aussi une réflexion sur des bases plus nobles, voire luxueuses. Mission accomplie une fois encore avec la complexité et le raffinement d’une Queue de lotte infusion de Vadouvan, panais et noisettes torréfiées ou la noblesse sans concession d’une Pièce de Black Angus poêlée, pommes ratte et poireaux à l’huile de truffe. Pour l’accompagner un Château Chasse-Spleen 2003 nous fait de l’œil dans une impressionnante cave vitrée riche de plus de 600 références. Il faut bien cela en ces temps de morosité…

Zuem Ysehuet se trouve 21 quai Mullenheim, à Strasbourg. Restaurant fermé samedi, dimanche et lundi midi. Menus de 30 € (uniquement au déjeuner) à 51 €.
03 88 35 68 62 – www.zuem-ysehuet.com