Cuisine de lumière

Auteur : Hervé Lévy

Date : 5 octobre 2012

Un restaurant et deux ambiances : raffinement de salons particuliers ressemblant à des boudoirs ou contemporanéité revendiquée d'un espace revisitant la "cuisine bistrot". Avec Thierry Schwartz aux commandes, le 1741, ouvert il y a quelques mois, crée le *buzz*.

Inspiré des grands hôtels particuliers parisiens du XVIIIe siècle, le Palais Rohan, merveille classique dont les lignes oscillent entre sobriété et majesté fut achevé en… 1741. C'est le nom choisi par le restaurateur Cédric Moulot pour un nouveau lieu « *intimiste et sensuel* » situé juste en face de la merveille construite par l'architecte Robert de Cotte. Les manettes de ce concept de restauration inédit à Strasbourg – avec un voiturier, autre innovation – ont été confiées au chef déjà étoilé Thierry Schwartz (au Bistro des Saveurs à Obernai) qui propose un voyage culinaire

bicéphale. Dans La Cuisine de Thierry, salle de 16 couverts avec vue sur les fourneaux, se déploie une carte bistronomique. Voilà « *une gastronomie décontractée et dépoussiérée* » selon le chef, servie dans un cadre contemporain – chaises tabourets, tables hautes et teintes *black & white* **–** qui évoque le prestigieux Atelier de Joël Robuchon.

Dans le dédale délicat de plusieurs salons-boudoirs et alcôves, l'ambiance change radicalement. Nous sommes emportés dans le tourbillon raffiné du XVIIIe siècle, l'époque où le mystérieux Cagliostro passa par Strasbourg (1780-1783). Dans un décor chaleureux, tout en boiseries, porcelaines précieuses (de la maison Hermès) et cristaux translucides (signés Baccarat), Thierry Schwartz revendique « *un classicisme culinaire revu et corrigé, une authenticité et une simplicité sans artifices, où le produit – acheté chez des producteurs locaux, le plus souvent – est sublimé pour exprimer toutes ses potentialités. C'est lui la star, pas le cuisinier* » explique-t-il. Illustration de ce credo qui laisse la part belle à une grande créativité dans des plats, où les cuissons sont d'une belle netteté, comme le Black Angus accompagné des ses pommes purée à la truffe d'été, une Sole cuite à l'arrête et ses coquillages ou encore l'indispensable Œuf dans l'œuf servi avec ses girolles. Aucune esbroufe dans cette cuisine lumineuse éloignée de tout obscurantisme. Il fallait bien cela dans un endroit où les références au XVIIIe siècle sont légion.

Le 1741 se trouve 22 quai des Bateliers à Strasbourg. Restaurant ouvert tous les jours. Formule à 37 € (le midi, du lundi au samedi) et 57 € (le soir et dimanche midi) dans La Cuisine de Thierry, menus de 57 à 97 € dans les Espaces boudoirs
03 88 35 50 50 – www.1741.fr