Ein zeitloser zeitgenössischer Geist in der Brasserie Louise

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 April 2025

Vor Kurzem in Straßburg eröffnet, ist **Louise** eine zeitgenössische Variation eines ewigen Themas: Der Geist der Brasserie.

Die ikonische Adresse aus den 1920er Jahren, La Bourse – deren Charme abgenommen hatte, auch wenn ihre Ostblock-Atmosphäre der letzten Monate verführte – wurde von der Brasserie Louise ersetzt. Von den Designern Olivier Lopez und Kevin Zanni mit einem frischen Look im Geist einer neuen Art Déco versehen, interpretiert der riesige Saal, den ein Himmel in Trompe-l'Œil-Malerei ziert, die Codes des Genres rund um eine zentrale Bar neu – ein etwas nerviges Gimmick der heutigen Gastronomie –, in den Farbtönen Verbranntes Orange und Kobaltblau mit einigen floralen und feierlichen Dekorelementen, die sich in eleganten Grisaille-Malereien entfalten.

Auf dem Teller macht der Küchenchef Yannick Mattern (Ehemaliger des Château de L'Île d'Ostwald) genau das Gegenteil, mit einer Karte, die zum Großteil aus Klassikern besteht, wie dem wirklich guten Charolais-Rindertartar oder einem Vol-au-vent mit Quark-*Knepfle.* Wir lieben ganz besonders das Spargel-Duo (Grüne und Weiße) an einem perfekten Ei, eine seidige und wohlschmeckende Komposition.

Die Brasserie Louise liegt am 1 place du Maréchal-de-Lattre-de- Tassigny (Straßburg). Täglich geöffnet. Mittagsmenu von 15 bis 25€
brasserie-louise.com