Madame C, das neue Rendezvous der Gastronomie in Straßburg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 Oktober 2025

Als „Freudenhaus“ zu Füßen der Kathedrale von Straßburg bietet **Madame C** eine schöne Erfahrung zwischen Cocktails und Gastronomie, aber nicht nur das…

In einem Wohnhaus vom Ende des 18. Jahrhunderts, das sich neben den Aviateurs befindet – einer ikonischen Bar der Nächte der europäischen Hauptstadt – ist eine neue Adresse entstanden, die den Besucher ins Herz der Belle Époque eintauchen lässt. Zwischen aristokratischem Boudoir und schickem Kokon, übernimmt der Ort einige Codes der hochkarätigen Freudenhäuser – vom Chabanais bis zum One-Two-Two – wobei es sogar einen mehrdeutigen Namen wählt, denn das „C“ verweist natürlich auf… die Kathedrale. An der Fassade laden zwei rote Laternen dazu ein, einen Ort von delikater Opulenz zu entdecken, der mit frivolen Photographien und wertvollem Nippes dekoriert ist, in dem der purpurrote Samt eines Tête-à-Tête – ein doppelter Sessel in S-Form, der sich für Annäherungen eignet – vor einer karminroten Tapete steht. Das charmante Hotel, in dem jedes Zimmer eine eigene Persönlichkeit besitzt – in denen man sich leicht vorstellen kann, im Laufe der Flure einer Halbweltdame wie La Belle Otero oder Marie Duplessis zu begegnen, – ist auch die Adresse der städtischen, verschmitzten Müßiggänger, vom Frühstück bis zum späten Rausch.

In einem engen Patio im Schatten einer hohen Palme im Sommer oder, komfortabel in einer „Alkoven-Bar“ sitzend, macht die Cocktailkarte, die von Spezialisten des Shakers komponiert wurde, den Gästen Lust. Und man zögert vor den zahlreichen Möglichkeiten – unter denen man Angebote mit und ohne Alkohol findet – zwischen der Intensität eines *Strasbourg Sling* – Veredlung von zwei Rumsorten mit Eisenkrautlikör, Mirabelle oder auch Zitrone – und der Frische eines *Saint-Germain-des-Prés*. Es sei denn man entscheidet sich für die edle Bitterkeit eines *Madame C Spritz* – eine hauseigene Version des ikonischen Getränks aus Venedig, mit Ratafia, Enzian, Himbeerschnaps und Crémant d’Alsace… Später, auf dem Teller herrscht eine raffinierte Einfachheit vor – alles andere als ein Oxymoron – mit einem (äußerst) cremigen Kartoffelpüree, einer ebenso zarten Lammschulter – die auf zutiefst glamouröse Weise auf einem Bett aus Bohnen ausgestreckt ist – oder auch einer sehr leckeren gezupften Krabbe, in Begleitung einer Mayonnaise mit Wasabi und Sesam. Die Atmosphäre scheint von Erinnerungen *à la* Marcel Proust gepickt zu sein, denn man denkt manchmal an den Satz von *Jean Santeuil* : *„Das schöne Museum, das ein Abendessen ist […] wenn die Farbe des Weins wie die Farbe eines Gemäldes unter dem transparenten Schutz des Glases leuchtet, wenn die Gerichte, die unermüdlich auf Silbertellern auf den faszinierenden Tisch gebracht werden, uns innerhalb einer Stunde das volle und unmittelbare Gefühl dieser verschiedenen Meisterwerke vermitteln, deren Verlangen allein ausreicht, um eine müßige Stunde mit Charme und Appetit zu füllen*.“

Madame C liegt in der 10 rue des Sœurs (Straßburg). Täglich geöffnet ab 7:30 Uhr und bis 01:30 Uhr sonntags bis dienstags, 2:30 Uhr mittwochs und donnerstags und 4 Uhr freitags und samstags
madamec-strasbourg.fr