Des Étoiles dans les yeux

Auteur : Hervé Lévy

Date : 4 mars 2015

Un an après avoir obtenu sa première Étoile au *Michelin*, le 1741, couronné par le titre de Maître Restaurateur il y a peu, poursuit sa quête de la perfection. Visite.

L'année passée, le 1741 avait obtenu une Étoile au *Guide Michelin* : elle s'est vue récemment confirmée, saluant le travail mené de concert par Cédric Moulot (soucieux de la qualité de toutes ses enseignes, qu'elles soient des étendards de la gastronomie, de "simples" winstubs ou des *fast-good-food* bien connus) et Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France et chef du 64° à Kaysersberg (deux Étoiles au *Guide Michelin*). Ce dernier imagine la carte avec Guillaume Scheer, chef exécutif et *rising star* de la cuisine alsacienne, composant une symphonie élégante. Depuis un an, « *un an de travail avec la volonté de se remettre en question tous les jours* » pour Cédric Moulot, l'évolution est perceptible. Si le décor n'a guère changé – un boudoir chic en forme de dédale raffiné où l'on s'attend à croiser de modernes avatars de Cagliostro ou Casanova –, la carte s'est faite de plus en plus cohérente et pointue au fil des mois esquissant les prémisses d'une possible deuxième Étoile sous la houlette de Michael Wagner, directeur du restaurant – garant d'un accueil hors pair – et sommelier pointu.

Démonstration avec un Filet d'anguille fumé, fine mousseline de poireaux, impeccable partition graphique pour une alliance exquise qu'affectionne Olivier Nasti. Autre instant fort, L'Omble chevalier des lacs d'Isère, mousseline carottes citron et beurre d'oseille : rarement on aura expérimenté chair aussi délicate, rappelant que *Salvelinus alpinus* – lorsqu'il est cuit à la perfection, comme ici – est bien le seigneur des eaux froides. L'acmé est néanmoins atteint avec le Bœuf Wagyu Degré 9, salsifis et jus corsé, belle illustration de ce que l'adjectif tendre peut signifier. Cette race bovine d'origine japonaise se caractérise par une étonnante présence de gras intramusculaire : les tranches présentées ont ainsi un aspect marbré très plastique, rappelant curieusement les mosaïques *arty*-charcutières de Wim Delvoye. La qualité du Bœuf Wagyu est évaluée sur une échelle de 1 à 12, en fonction du degré de marbrage : le 9 servi au 1741 est parfait. Un jus corsé vient couper la tendresse de la viande comme une lame de rasoir acérée, laissant chaque convive hébété de joie, sans mots. Peu à peu, chacun retrouve ses esprits. Et l'on se souvient alors de cette phrase de Casanova s'appliquant exactement à tout le menu : « *Quand on chérit le plaisir, il ne faut pas philosopher pour le diminuer*. »

Restaurant 1741, 22 quai des Bateliers à Strasbourg. Fermé le mardi et mercredi
03 88 35 50 50 – www.1741.fr