

Chanson Douce : Douce Steiner officie au Restaurant Hirschen

Auteur : Hervé Lévy

Date : 3 mars 2022



Seule femme doublement étoilée d'Allemagne, **Douce Steiner** officie aux portes de la Forêt-Noire : Visite au Restaurant Hirschen pour une expérience toute en délicatesse.

La cuisine ? Douce Steiner est tombée dedans toute petite avec son chef de père aux côtés duquel elle sillonne les grandes tables et découvre fascinée, le métier à huit ans. Sa vocation est née qu'elle va cultiver auprès des plus grands : Georges Blanc – « *La seule femme parmi 45 cuisiniers, à dix-neuf ans* », décrit-elle –, Fritz Schilling (avec ses accents méditerranéens) ou encore le mythique [Harald Wohlfahrt](#) à la [Traube Tonbach](#), où elle rencontre son mari Udo Weiler avec qui elle œuvre en toute complicité. De retour au bercaïl à la fin des années 1990, elle exprime sa personnalité au Restaurant Hirschen, réalisant des plats d'inspiration française d'une extrême légèreté. En cuisine, l'atmosphère est harmonieuse : « *Le stress n'est pas un aiguillon. Pas besoin*

de crier pour faire du bon travail », explique-t-elle. Bienveillance et respect sont les deux sources de sa philosophie. Et cela se sent dans l'ambiance clairement décontractée de la salle dont le décor mixe éléments traditionnels et art contemporain de bon aloi.

Préc
1de5
Suiv.

Si Douce Steiner botte gentiment en touche lorsqu'on évoque la (très) faible proportion de femmes dans la haute gastronomie, elle s'exprime avec volubilité dans ses assiettes. Et si on lui demande si sa cuisine est féminine, elle répond avec simplicité : « *Elle est simplement humaine.* » Jolie définition pour une symphonie joyeuse où émerge un saumon confit d'une déboussolante tendreté, esquif rose flottant avec nonchalance sur une mer d'encre faite d'une multitude de grains de caviar impérial. La dialectique subtile des teintes et des textures se prolonge avec des goûts finement ciselés où le piment d'Espelette irradiant dans les chairs du poisson se joue de l'amertume acidulée de l'oseille. L'absolu régal que constitue un bouillon de truffes noires du Périgord et sa crème de topinambours est d'un altier classicisme, tout comme la poularde de Bresse et son amusant bouquet garni. À côté, trône une intéressante réinterprétation de la "soupe VGE" de [Paul Bocuse](#) dont on casse la croûte avec jubilation. Douce France... Mais ce qu'on aime le plus est un méli-mélo mycologique, véritable vedette du menu à notre sens, extrêmement surprenant et enthousiasmant. Ronde sylvestre abstraite où sa majesté le cèpe règne en maître, cette composition à l'architecture savamment déconstruite est un absolu bonheur visuel et gustatif. Rafraîchie par une crème glacée de trompettes de la mort et twistée par un zeste de râpeux raifort, s'y exprime la quintessence des sous-bois environnants !

Le Restaurant Hirschen est situé Hauptstrasse 69 (Sulzburg). Ouvert du mercredi au samedi (le soir uniquement). Menus à 203 €

douce-steiner.de