Guide Michelin : Le Petit Livre Rouge

Auteur : Hervé Lévy

Date : 2 février 2023

Chaque année, le Guide Michelin décerne ses étoiles : pour l'édition 2023, c'est à Strasbourg que se déroule la cérémonie. Qui seront les prochains lauréats en Alsace ? Poly prend les paris.

Délocalisée pour la première fois hors de Paris l'an passé, à Cognac, la cérémonie officielle d'annonce des Étoiles du *Guide Michelin* 2023 se déroule à Strasbourg, sous l'égide de la Collectivité européenne d'Alsace et dans le cadre d'une année de la gastronomie. Cette dernière sera riche de nombreux événements – défense des terroirs, transmission des savoir-faire, réflexions sur le "bien vivre, bien manger" en milieu scolaire ou dans les Ehpad, etc. –, positionnant la région en pointe dans le domaine sur l'échiquier européen. Plus de mille chefs sont attendus pour une cérémonie *oversize* diffusée en direct sur Internet. Si les voies du *Petit Livre rouge* demeurent impénétrables, on peut imaginer quelques nouveautés en Alsace, après une édition 2022 où ce fut le calme plat. *Poly* se risque au jeu des pronostics et décerne ses Étoiles.

Hunter

Chef majeur de notre temps, **Olivier Nasti** – désigné Cuisinier de l'année 2023 par le *Gault&Millau* – dépoussière l'image du gibier avec maestria. Chasseur émérite, le Meilleur Ouvrier de France est notamment le créateur d'un plat iconique, le tartare de cerf au caviar. On aime aussi énormément son esprit avant-gardiste, illustré par une éblouissante neige de foie gras, tourbillon extatique et terrien s'amusant avec une crème de berawecka et quelques éclats de tomme des montagnes.

© Anne-Emmanuelle Thion

La Table d'Olivier Nasti (Kaysersberg)
lechambard.fr

Dukes

Installé dans une maison centenaire voulue par Ettore Bugatti, l'établissement offre un décor gracieux, où se mêlent cristaux précieux – Baccarat pour le Salon d'été et Lalique pour le Salon d'hiver –, mobilier moderne chic et œuvres de Charles Spindler. Sensibilité, douceur, classicisme

sont les mots décrivant au mieux la cuisine de **Nicolas Stamm-Corby**. Avec **Serge Schaal** en salle, le duo, véritable porte-étendard de la région, est la parfaite incarnation de l'esprit alsacien au XXIe siècle.

© Aline Gerard

La Fourchette des Ducs (Obernai)
lafourchettedesducs.com

Mr. Natural

Frontale et proche de la nature, brute sans être brutale, la cuisine de **Jérôme Jaegle** se déploie dans des efflorescences de finesse. Pensons à un céleri conservé deux ans et demi pour atteindre sa plénitude ou à une multitude de plantes – deux par plat, c'est la règle – transcendant nos sens.

© Julie Limont

Alchémille (Kaysersberg)
alchemille.alsace

Révélation

Le couple formé par Jeanne Satori et David Degoursy est l'étoile montante alsacienne : ouvert en 2021, de:ja leur établissement situé à quelques encablures des Funambules (décidément) est un vibrant hommage aux artisans. La liste des producteurs avec lesquels ils œuvrent est incroyable… Voilà deux créateurs locavores qui ont tout compris à la gastronomie du XXIe siècle !

© Mike Weiss

de:ja (Strasbourg)
deja-restaurant.com

T’es roc, coco

Chic et choc, le restaurant, où **Cédric Kuster** accueille ses hôtes de la plus parfaite des manières, est une bonbonnière épurée, où s’épanouit la cuisine de **Jean Roc**, maître des alliances contemporaines jouant avec les traditions.

© Paola Guigou

La Casserole (Strasbourg)
la-casserole.fr

Guth, c’est bien

Cuisinier et cueilleur à ses heures, Yannick Guth propose une gastronomie au plus près de la nature dans sa ferme auberge métamorphosée en cocon racé et boisé, où se déploie une symphonie sylvestre.

© Benoît Linder

Auberge Chez Guth (Steige)
auberge-chez-guth.fr

Au Palais de la Musique et des Congrès (Strasbourg) lundi 6 mars

guide.michelin.com – alsace.eu