L’Alsace transcendée

Auteur : Hervé Lévy

Date : 3 septembre 2015

Un chef discret (parfois trop) et brillant (toujours plus). Tel est Michel Husser qui magnifie et dépasse le patrimoine gastronomique régional au Cerf de Marlenheim.

Un indissoluble lien avec son terroir alsacien : voilà ce qui caractérise la cuisine de Michel Husser nourri aux plus belles sources de la gastronomie, puisqu’il a travaillé avec Paul Haeberlin à la mythique Auberge de l’Ill d’Illhaeusern. Auréolé d’une Étoile au *Guide Michelin* depuis 1936, Le Cerf propose ainsi « *la plus belle Choucroute du monde* » pour *Le Monde*. L’essayer c’est en effet l’adopter et accepter de prendre le risque de ne plus vouloir en manger ailleurs. Mais le cuisinier, également formé par Alain Senderens – une des toques les plus innovants des *seventies* – n’est cependant jamais resté arc-bouté sur les fondamentaux rhénans, explorant, par délicates touches

pointillistes, des alliances innovantes avec, par exemple, un marquant Turbot poêlé sur une fricassée de salicornes, petits pois et daïkon à la japonaise, beurre blanc au jus de kalamansi, raviolis à la bourrache.

Le Cerf se trouve 30 rue du Général de Gaulle à Marlenheim. Fermé mardi et mercredi. Menus de 45 € (au déjeuner, sauf dimanche) à 79 €

+33 (0)3 88 87 73 73 – www.lecerf.com