La pêche miraculeuse

Auteur : Hervé Lévy

Date : 6 septembre 2013

« *Une cuisine se renouvelant au fil des saisons où le poisson possède une place centrale* », tel est le credo de Laurent Huguet qui officie au Relais de la Poste, établissement aux puissantes séductions situé à La Wantzenau.

Formé à l'exigeante école d'Émile Jung, « *qui [lui] a tout appris* », Laurent Huguet entre au Crocodile en 1987, après un court passage au Buerehiesel d'Antoine Westermann. Travailler avec le chef triplement étoilé pendant plus de vingt ans fut une véritable « *école du goût* » pour ce Rochelais, installé au piano du Relais de la Poste depuis février 2009. Très rapidement récompensé par une Étoile au *Guide Michelin* (2011), son art se déploie entre délicatesse et précision. Dans une charmante maison à colombages, au décor délicatement boisé offrant une des

plus agréables terrasses de la région, ses menus – renouvelés de fond en comble six fois par an – font la part belle au poisson, star incontestée de la carte. Il « *permet toutes les cuissons imaginables et se déguste aussi cru, autorisant toutes les inventivités* », explique un chef à l'intense créativité qui a su ne pas se couper de la tradition (en témoigne un très beau Foie gras d'oie cuit au torchon, chutney de pommes épicées et abricots secs). Pour avoir les meilleurs produits, il « *travaille en direct avec des petits pêcheurs avec qui [il] entretien[t] des liens intenses* ». Se dégustent ainsi un Bar de ligne cuit sur la peau, pomme amandine safranée et citron confit, émulsion crémeuse, une Dorade à la plancha, marinière de coques et céleri branche, beurre de tomates ou encore des Brochettes de langoustines, wok de légumes au gingembre, sauce balinaise…

© NIS ET FOR

En dessert, à côté des classiques (la Tartelette yuzu-framboise vaut le déplacement), le Voyage autour des terroirs de cacao aromatiques que chaque convive compose à sa guise est devenu un classique en quelques années, faisant de multiples adeptes. Le principe ? Il est simple et original. Chacun reçoit un tableau composé de 16 cases : quatre textures possibles (crémeux, glace, moelleux, mousseux) et quatre grands crus de chocolat (Apurímac du Pérou, Arriba d'Équateur, Sur del Lago du Vénézuela et Sambirano de Madagascar). Ne reste plus qu'à choisir et cocher, puis explorer les notes de noisettes ou de fruits rouges, la douceur ou la puissance. Pour épuiser toutes les possibilités de cette fascinante expérience gustative, il faudra encore revenir 255 fois au relais de la Poste… C'est parti.

Le Relais de la Poste se trouve 21 rue du Général de Gaulle à La Wantzenau. Restaurant fermé samedi midi et dimanche soir. Menus de 28 € (au déjeuner uniquement du lundi au vendredi) à 95 €
03 88 59 24 80 – www.relais-poste.com