La Rivière, ou le raffinement asiatique à Strasbourg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 octobre 2023

À Strasbourg, la cuisine de **La Rivière**, asiatique et aérienne, a la semblance d'une ode à la légèreté.

Des baguettes de bois de rose ou d'ébène signées Marunao, des verres Arche soufflés à la bouche, des porcelaines d'une exquise finesse… À La Rivière, la table semble en apesanteur, en harmonie avec une cuisine qui questionne la gravité dans un jeu dialectique d'une intense subtilité. Traçabilité maximale des produits – un homard pêché par un coefficient de marée idoine, entre 100 et 112 – et très soutenable légèreté de recettes inspirées par l'Asie avec un bouillon aux eaux de source des montagnes de Shirakami unique au monde : Marie et Richard Meier œuvrent « *pour les personnes et pour personne d'autre* » dans une volonté de réduire les plats à leur essence gustative. Dans ce processus de concentration extrême, où la soustraction prime sur la vaine accumulation, se déploient des merveilles telles un tataki d'akami de thon de ligne (partie la

plus noble du poisson) dialoguant avec un caviar chinois du Lac Qiandao, seul endroit au monde où les esturgeons vivent en semi-liberté. Les cuissons sont vives. Les équilibres, délicats. Sur le fil du rasoir, la cuisine de La Rivière fait perdre leurs repères aux convives, pour leur plus grand bonheur, les faisant quitter la strasbourgeoise Petite France pour une escapade dans le grand bleu qui ceint les nuages.

La Rivière (Strasbourg) © Jean-Baptiste Dorner

La Rivière se trouve 3 rue des Dentelles (Strasbourg). Ouvert du jeudi au samedi, le soir uniquement.

+ 33(0) 3 88 22 09 25