La vie de palais au Rizzi

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 octobre 2022

Entre France et Italie, le **Rizzi** est *the place to be* à Baden-Baden. Visite dans un restaurant glam' chic, qui reflète bien l'esprit de la cité thermale aujourd'hui.

À Baden-Baden, la galaxie hédoniste de Peter Schreck – trois restaurants et un club, le Bernstein – se décline avec délicatesse, d'adresse ultra stylée (The Grill, cocon situé dans le Casino) en relecture de la tradition avec la Wirtshaus zur Geroldsauer Mu?hle où s'alignent comme à la parade d'habiles variations autour des classiques de la Forêt-Noire, Maultaschen et autres Kaiserschmarrn. Mais l'établissement le plus emblématique de l'univers d'un homme qui fonda le mythique Leo's en 1986 – revendu après plus de 30 ans d'exploitation – est sans conteste le Rizzi, restaurant iconique installé dans le Palais Gagarin où une princesse russe menait grand train au

mitan du XIXe siècle, recevant l'écrivain Ivan Tourgueniev ou Pauline Viardot, une des plus importantes cantatrices de son époque. Aujourd'hui, une electro léchée a remplacé la musique classique, mais une atmosphère glamour est toujours de mise, que l'on soit installé dans une salle où l'élégance le dispute au confort ou sur une terrasse avec vue extatique, the best in town, sur la Lichtentaler Allee. L'accueil est parfait, il va sans dire !

Le Rizzi © Julia Pfeifer

Au niveau gastronomique est proposée une belle rencontre entre la cuisine méditerranéenne française et italienne, piquetée d'influences asiatiques. Un menu de midi (disponible jusqu'au 20/11) entre en résonance avec l'exposition du voisin Museum Frieder Burda, Les Peintres du Coeur-Sacré, avec notamment une piquante soupe de petits pois. À la carte se déploie un large choix fait de compositions soignées, à l'image d'une purée de pommes de terre aux truffes noires d'une extrême grâce, accompagnant des noix de Saint-Jacques adroitement poêlées. Tout aussi

raffinés sont la bouillabaisse maison – morceau d'anthologie – et le plateau de fruits de mer, qui mérite son qualificatif de "royal", où s'ébattent huitres, crevettes, langoustines et autres palourdes dans une jubilatoire orgie iodée… En revenant sur la terre ferme, le gourmet croise de multiples délices carnées, comme une escalope de veau viennoise, accompagnée d'une salade tiède de pommes de terre comme seule l'Allemagne sait en donner, ou un filet de boeuf Black Angus. En matière de boissons, on hésite entre merveilles locales – le riesling *Tausend Sterne* d'Alexander Laible conforme à son appellation se traduisant par "mille étoiles" – et stars internationales comme l'inoxydable Dom Pérignon !

Le Rizzi © Julia Pfeifer

Le Rizzi est situé Augustaplatz 1, dans le Palais Gagarin. Ouvert tous les jours.
rizzi-baden-baden.de **–** baden-baden.restaurant

> *Du Rosé au Rouge*, soirée spéciale en collaboration avec le Domaine Emil Bauer de Landau in der Pfalz (03/11)