Le bonheur est dans le parc

Auteur : Hervé Lévy

Date : 24 janvier 2012

Il y a cinq ans exactement, Éric Westermann reprenait les rênes du Buerehiesel. Sa cuisine s'est rapidement imposée comme l'une des plus délicates de la région. Retour dans le Parc de l'Orangerie…

Lorsqu'Antoine Westermann laisse, en février 2007, son prestigieux établissement (trois Macarons au *Guide Michelin*) à son fils Éric pour voler vers de nouvelles aventures, rien n'est gagné d'avance. Très rapidement cependant, l'adresse est (re)devenue incontournable. La recette ? Le chef la résume en une seule phrase : « *J'ai voulu rendre la maison plus abordable, la rouvrir aux Strasbourgeois en travaillant toujours le produit avec exigence.* » Exit donc l'atmosphère solennelle et quelque peu empesée de jadis. On vient ici *« casser la croûte »* dans une atmosphère plus détendue, sans argenterie, ni compositions florales alambiquées sur les tables,

avec moins d’amuses bouches et un service qui a su trouver le juste équilibre entre décontraction et distinction. Et ce n’est pas l’obtention d’un premier Macaron, en 2008, qui a changé quelque chose, le menu de midi (35 €) conservant un rapport qualité / prix imbattable.

Sur la carte, le produit est magnifié, qu’il soit noble ou plus banal – *« On peut faire des choses sublimes avec un merlan »* – les circuits courts sont privilégiés (le chef se voyant comme *« le dernier maillon d'une chaîne initiée par le producteur »*) et les références régionales assumées avec pour seul objectif de *« faire plaisir au client »*. Bien sûr, l’ombre du père plane encore parfois sur la cuisine du fils – évolution ne rimant pas forcément avec révolution – comme dans les mythiques et exquises Schniederspaetle et cuisses de grenouilles poêlées au cerfeuil… Reste qu’Éric Westermann a su se faire un prénom en proposant des symphonies délicates en harmonie avec les saisons. Preuve en est donnée avec un sublimissime Mulet de roche rôti, mijotée de légumes à la truffe noire, quelques feuilles de mâche et jus de volaille vinaigré ou encore avec des gibiers d’exception, *« toujours chassés localement, à l’affût »*, la bête traquée n’ayant évidemment pas la même finesse (en raison des décharges d’adrénaline qui contribuent à déliter les chairs). Vérification faite avec le Carré de sanglier bête rousse rôti, tourte de pomme de terre aux pieds de cochon, boudin noir et champignons des bois… Voilà un giboyeux voyage d’hiver qui tient toutes ses savoureuses promesses.

Le Buerehiesel est situé dans le Parc de l'Orangerie à Strasbourg.
Ouvert du mardi au samedi (midi et soir). Menus de 35 € (uniquement à midi, sauf samedi) à 88 €
03 88 45 56 65 – www.buerehiesel.fr