

Les plaisirs simples

Auteur : Hervé Lévy

Date : 1 mai 2018



Depuis janvier, Guillaume Scheer a repris une table historique de Schiltigheim : aux Plaisirs gourmands porte parfaitement son nom avec une cuisine mariant épicurisme épuré et classe cool.

Nous avons laissé le virtuose des pianos au 1741¹, où il était arrivé en 2014 (pour trois ans) – établissement dont Olivier Nasti², un de ses mentors, était consultant –, faisant des merveilles dans une cuisine rikiki. À l'époque, le CV de Guillaume Scheer était déjà étoffé, puisqu'il avait travaillé

avec de grands noms, Éric Provost au Royal Barrière de Deauville ou Christian Le Squer (Pavillon Ledoyen) : le voilà volant de ses propres ailes après un intérim de huit mois au Croco, reprenant une mythique table schilikoise où officièrent une trentaine d'années Jacques et Astrid Eber. Un lifting version épure avec ce qui se fait de mieux en termes de terrasse – ombragée, paisible, ornée d'un cerisier, de deux figuiers et de bambous – et voilà Guillaume et sa compagne Charlotte (dont le sourire illumine la salle) dans les starting- blocks : en quelques mois à peine, ils créent le big buzz offrant sans conteste le meilleur rapport qualité / prix de l'Eurométropole alsacienne.



Photo de Benoît Linder pour Poly

À 35 ans, le chef a choisi comme credo « *la simplicité et le goût* » grâce à des produits frais et des sauces à la tessiture affirmée, créant une attaque formidable en bouche. En témoigne une entrée où des gnocchis au potiron faits maison dansent la salsa avec des copeaux de parmesan dans un bouillon corsé qui unit ces deux éléments italianisants avec brio. Nous avons aussi apprécié un persillé de bœuf Black Angus d'une imparable tendresse accompagné d'une craquante alliance petits pois & carottes, réinterprétation savoureuse d'un classique de la cuisine ménagère rehaussé par un jus de ciboulette d'un vert éclatant qui confère une intense poésie en bouche à ce plat génial qu'aurait pu chanter Orelsan : « *Basique, simple, simple, basique.* » D'une évidence tout aussi percutante est l'omble chevalier – dont la cuisson est placée sous le signe de la perfection – accompagné d'un risotto d'épeautre twisté par un jus au vin rouge dont la puissance crée un saisissant contraste avec les arômes de noisette de la céréale.

Les Plaisirs gourmands se trouve 35 route du Général de Gaulle (Schiltigheim). Restaurant fermé samedi midi, dimanche soir et lundi toute la journée. Menus de 26 € à 50 €

les-plaisirs-gourmands.com

¹Voir Poly n°166 et sur poly.fr

² Voir Poly n°201 et sur poly.fr