L'esprit éternellement contemporain de la brasserie Louise

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 avril 2025

Récemment ouverte à Strasbourg, **Louise** est une variation contemporaine sur un thème éternel : l'esprit brasserie.

Adresse iconique née dans les années 1920, La Bourse – dont les charmes avaient pâli, même si son atmosphère rappelant le Bloc de l'Est séduisait, au cours des derniers mois – a été remplacée par la brasserie Louise. Relookée par les designers Olivier Lopez et Kevin Zanni dans un esprit néo-Art déco, l'immense salle au plafond orné d'un ciel en trompe-l'œil revisite les codes du genre autour d'un bar central – gimmick quelque peu agaçant de la restauration d'aujourd'hui –, dans des teintes orange brûlé et bleu cobalt avec quelques éléments décoratifs floraux et hiératiques s'épanouissant en élégantes grisailles.

Dans l’assiette, le chef Yannick Mattern (ex-Château de L’Île d’Ostwald) est au diapason, proposant une carte essentiellement faite de classiques, à l’image d’un tartare de bœuf charolais de bon aloi ou d’un vol au vent accompagné de knepfle au fromage blanc. On apprécie particulièrement le duo d’asperges (vertes et blanches) jouxtant un œuf parfait, composition soyeuse et goûteuse.

La brasserie Louise est située 1 place du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny (Strasbourg). Ouverte sept jours sur sept. Formules de 15 à 25 € au déjeuner