

## local & global

Auteur : Hervé Lévy

Date : 10 juillet 2019



**À Baden-Baden, le nouveau restaurant du Brenners Park-Hotel propose une expérience résolument urbaine, mixant tradition régionale et ouverture sur le monde. Visite chez Fritz & Felix.**

Après le départ du chef autrichien Paul Stradner<sup>1</sup> qui a rejoint son mentor Jean-Georges Klein à la Villa René Lalique<sup>2</sup>, le Brenners Park-Hotel, palace historique de Baden-Baden, a décidé de changer de paradigme gastronomique. La cuisine doublement étoilée (servie à des prix stratosphériques) a laissé place à un restaurant urbain, franchement contemporain et bien plus accessible. Confiée au designer star Robert Angell, la décoration de la salle fourmille d'énergie : les références boisées à la tradition de la Forêt noire entrent en collision avec les peintures murales abstraites de Tegen Richardson, tandis que les dîneurs bénéficient d'une vue imprenable sur un incroyable grill d'acier où la cuisine est faite en live. Après un apéritif (le Spritz maison, le

meilleur qu'on ait bu jusque-là, est recommandé), dégusté, accoudé à un bar réussissant le mélange entre les années 1920 et la décennie 2010, il est temps de passer à table. Il s'agit d'expérimenter une carte imaginée par une des étoiles de la cuisine helvète Nenad Mlinarevic, passé par le Noma de Copenhague. Parfaitement réalisés par le brillant chef allemand Sebastian Mattis – longtemps second au Moissonnier, deux Étoiles au Guide Michelin, à Cologne – les plats sont authentiques, rustiques et chics à la fois, avec pour credo d'ouvrir la tradition badoise sur le monde.



Photo de Lukas Lienhard

En compagnie de Fritz & Felix, les deux mascottes du lieu, un renard et un lapin, qui lui donnent son nom, le repas peut débuter avec des mets savoureux en diable comme de fondants Matjes, des harengs “vierges” – pêchés avant qu’ils ne se reproduisent (donc plus gras), nettoyés et salés puis conservés en barils – accompagnés d’une sauce Gribiche et d’un gâteau au miel : simple, sexy et savoureux ! La suite est une affaire de grill avec notamment une truite de la Forêt noire beurre blanc aux accents d’épines de pin ou un onolet d’anthologie pour les carnivores. Afin de les accompagner, le choix est vaste dans une carte des vins trendy où alternent cépages peu connus comme l’espagnol Albariño, grands classiques (venus par exemple de la respectable maison alsacienne Trimbach), vins oranges ou alors une verticale de 1997 à 2010 de la Tenuta San Leonardo, un des plus grands domaines italiens. Rusé et mutin comme le renard, agile et mignon comme le lapin, ce restaurant a su trouver ses marques en quelques mois, affirmant une personnalité contemporaine au cœur d’un hôtel ouvert en 1872, créant une féconde confrontation.



Photo de Lukas Lienhard

---

**Fritz & Felix est situé dans le Brenners Park-Hotel, Schillerstraße 4-6 (Baden-Baden). Ouvert du mardi au samedi, le soir uniquement.**

[fritzxfelix.com](http://fritzxfelix.com)

<sup>1</sup> Voir *Poly* n°200 ou sur [poly.fr](http://poly.fr)

<sup>2</sup> Voir *Poly* n°181 ou sur [poly.fr](https://www.poly.fr)