Madame C, nouveau rendez-vous gastronomique strasbourgeois

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 octobre 2025

«?Maison de plaisirs?» nichée au pied de la Cathédrale de Strasbourg, **Madame C** offre une jolie expérience mixologico-gastronomique, mais pas que…

Dans une demeure de la fin du XVIIIe siècle posée à côté des Aviateurs – bar de nuit iconique de la capitale européenne – est née une nouvelle adresse, plongeant le visiteur au cœur de la Belle Époque. Entre boudoir aristocratique et cocon chic, l'endroit reprend certains codes des lupanars de haute volée – du Chabanais au One-Two-Two –, choisissant même l'équivoque pour son nom, dont le «?C?» renvoie bien entendu à… la Cathédrale. Sur la façade, deux lanternes rouges invitent à découvrir un espace à l'opulence délicate, décoré de photos coquines et de toute une bimbeloterie précieuse, où le velours cramoisi d'un confident – double fauteuil en forme de «?S?» favorisant les rapprochements – côtoie un papier peint carmin. Hôtel de charme dont chaque chambre possède une personnalité affirmée – où l'on s'imagine aisément croiser, dans le dédale des couloirs, une demi-mondaine grand style à l'image de La Belle Otero ou Marie Duplessis –, l'adresse est aussi celle des flâneurs urbains à l'humeur mutine, du petit déjeuner aux griseries tardives.

Dans un patio étroit à l'ombre d'un palmier élancé, en été, où, confortablement assis dans un « bar alcôve?», la carte des cocktails élaborés par des spécialistes du shaker fait de l'œil aux convives. Et d'hésiter face à de multiples possibles – où voisinent compositions avec et sans alcool –, entre l'intensité d'un *Strasbourg Sling* – sublimation de deux rhums par liqueur de verveine, mirabelle ou encore citron – et la fraîcheur d'un *Saint-Germain-des-Prés*. À moins que la noble amertume d'un *Madame C Spritz* – version maison de l'iconique breuvage vénitien, avec ratafia, gentiane, eau-de-vie de framboise et Crémant d'Alsace – n'emporte l'adhésion?? Plus tard, dans l'assiette, c'est une simplicité raffinée – tout sauf un oxymore – qui prévaut avec un (ultra) fondant crémeux de pommes de terre, une épaule d'agneau qui l'est tout autant – alanguie, glamour à mort, sur un lit de haricots verts – ou encore un très goûteux effiloché de crabe accompagné d'une mayonnaise au wasabi et sésame. L'atmosphère semble piquetée de réminiscences proustiennes, puisqu'on pense parfois à cette phrase de *Jean Santeuil?*: «?*Le joli musée qu'un dîner […] quand la couleur du vin brille comme la couleur d'un tableau sous la protection transparente du verre, quand les plats apportés sans relâche dans des plats d'argent sur la table éblouissante nous donnent en une heure la sensation pleine et directe de ces divers chefs-d'œuvre dont le désir de l'un suffit à remplir de charme une heure oisive et d'appétit*.?»

Madame C est situé 10 rue des Sœurs (Strasbourg). Ouvert tous les jours dès 7h30 et jusqu'à 1h30 du dimanche au mardi, 2h30 mercredi et jeudi et 4h vendredi et samedi
madamec-strasbourg.fr