

## Nothing else matters

Auteur : Hervé Lévy

Date : 21 octobre 2020



**Passion et tradition : tel est le credo de Boris Rommel dont le talent éclabousse Le Cerf depuis 2016, restaurant du Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe de Zweiflingen.**

Boris Rommel est un enfant du Bade- Wurtemberg : natif de Karlsruhe, il est passé par (presque) toutes les adresses qui comptent de la région. Parmi cette galaxie d'Étoiles, citons pour mémoire le Restaurant Erbprinz d'Ettlingen<sup>1</sup> (période Wolfgang Pfeiffer qui lui a conseillé de « *travailler avec de nombreux chefs pour trouver [s]on propre style* »), le mythique Bareiss de Claus-Peter Lump<sup>2</sup> ou le charmant Colombi de Fribourg-en-Brigau (avec Alfred Klink, « *une école d'exigence* »). Sans oublier le défunt Schlosshotel Bühlerhöhe où il cuisina pour Wayne Rooney et consort puisque l'équipe d'Angleterre était descendue dans le palace de la Forêt noire pendant la Coupe du Monde 2006. Après avoir ouvert le Simplicissimus à Heidelberg, il pose ses valises dans l'une des plus belles adresses d'Allemagne, le Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe (à quelques encablures de Heilbronn) et son restaurant gastronomique Le Cerf sur lequel plane encore l'ombre de Lothar

Eiermann qui l'avait dirigé depuis 1973 et porté au plus haut. Un niveau que le trentenaire a maintenu avec deux Étoiles au Guide Michelin. De ces multiples expériences, il a fait son miel que l'on découvre dans une salle d'une belle élégance, accueilli par Dominique Metzger, hôte d'exception dont le talent, la gentillesse et la classe illuminent la salle.

Photo de Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Photo de Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Photo de Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Casquette de titi parisien vissée sur la tête, le bras droit tatoué d'un slogan résumant toute sa philosophie (« *Cooking is life. Nothing else matters* »), Boris Rommel est un enfant de son époque. Il revendique pourtant une cuisine traditionnelle française – avec des plats de référence comme le filet de bœuf Rossini ou Wellington et le loup de mer en croûte de sel – mâtinée de discrets piquetages régionaux. Modernisées, ses créations approchent la perfection : pensons à une caille farcie, délicate bestiole alanguie sur un lit de topinambour et de citrouille à laquelle le jus de coing confère une sucrosité bienvenue et un parfait équilibre. Plénitude également atteinte dans de mignonnets ilots de tartare de veau d'une épatante tendreté parsemant une assiette oblongue formant une galaxie abstraite où la viande crue entre en résonance avec la truffe noire et les racines de persil dont la terreuse douceur est l'adjuvant idéal. Tout aussi génialement graphique est un plat où trône sa majesté cabillaud posé sur une émulsion crémeuse, entouré de ses sujets végétaux en pamoison, raifort, betterave rouge et épinard précoces : jeux des textures, des couleurs et des goûts font de cette composition un véritable hit gastronomique.

---

**Le Cerf est situé dans le Wald & Schosshotel Friedrichsruhe, Kärcherstraße 11 (Zweiflingen). Menus de 98 à 178 €**

[schosshotel-friedrichsruhe.de](https://www.schosshotel-friedrichsruhe.de)

<sup>1</sup> Voir *Poly* n°230 ou sur [poly.fr](https://www.poly.fr)

<sup>2</sup> Voir *Poly* n°228 ou sur [poly.fr](https://www.poly.fr)