Ondine fait fureur à Strasbourg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 avril 2023

Table de poche ouverte à Strasbourg en décembre 2022, **Ondine** fait sensation. À la découverte d'une cuisine où le naturel tutoie la finesse, réalisée à quatre mains par Noémie D'hooge et Marin Rémy.

Au coeur de la Petite France, l'endroit est connu des amateurs de bonne chère, puisqu'il abrita Le Comptoir à manger et, plus récemment, Utopie (qui s'est téléporté à Gueberschwihr ; ouverture annoncée en mai). Il y a peu, Noémie D'hooge et Marin Rémy s'y sont installés. Leur parcours n'est guère classique : l'une a débuté une thèse en Arts plastiques, arrêtée alors qu'elle créait Le Botaniste, en 2017, tandis que l'autre tâtait aussi des études supérieures, oubliées en raison d'une passion dévorante le poussant à faire un stage au restaurant Frantzén (trois Étoiles au Guide Michelin, à Stockholm). Dans cet espace minuscule, agencé avec élégance, où tiennent douze convives à la cool, le duo fait des merveilles.

Ondine : Hors d'œuvre autours du pot-au-feu - © Cle?mence Sahuc

Dans sa potentielle polysémie, le nom du restaurant va comme un gant à l'endroit, puisque s'y mêlent nymphe rhénane aux multiples atours (Ondine,) et invitation amicale à passer à table (On dîne !). Leur cuisine ? Axée sur les micro-saisons, elle est «*sensible et audacieuse, car nous aimons pousser les produits le plus loin possible* » (elle) mais aussi «*ancrée dans le terroir, vivante et expérimentale* » (lui). Logique, donc, qu'elle réponde sans hésitation «*Manon Fleury* » lorsqu'on lui demande qui est son modèle, tandis que son complice balance entre « *Jeremy Chan et Bruno Verjus* ». Dans une vaisselle de porcelaine chinée – et, bientôt, des céramiques réalisées par Clara Valdes pour son diplôme de la Hear – se déploient des compositions sortant des sentiers battus, utilisant nombre de techniques, fermentation et déshydratation en tête, permettant également de jouer avec les temporalités. Allant au plus profond du goût, un très abouti filet de truite de la Pisciculture de Sparsbach s'amuse d'une coulée d'oeufs du même poisson et d'un légume oublié aux saveurs inoubliables, le topinambour : l'affaire semble simple, mais il faut se méfier des impressions premières, car les équilibres à l'oeuvre se révèlent complexes. Le suprême de poulet d'Alsace qui suit est tout aussi bien balancé : il trouve ses parfaits acolytes en sauge et laitue, dans une composition élancée tendance minimaliste, qui révèle cependant un bouquet de saveurs d'une forte magnitude. Au fil des plats du menu unique en six temps, les assiettes sont bien souvent accompagnées de flacons estampillés "nature" – à l'image des quilles culte de Patrick Meyer, à Nothalten –, parfaits commensaux de cette cuisine qui l'est tout autant.

Ondine : Truite de Sparsbach © Cle?mence Sahuc

Ondine est situé 10 petite rue des Dentelles (Strasbourg). Ouvert du mercredi au dimanche soir et le samedi midi. Menu unique à 69 €
ondine-strasbourg.fr