Pluie d’étoiles au 1741

Auteur : Hervé Lévy

Date : 26 février 2014

Avec l’association entre Cédric Moulot et Olivier Nasti, une nouvelle vie débute pour le 1741, restaurant strasbourgeois tout juste honoré d’une Étoile par le *Guide Michelin*.

Les bonnes fées se sont penchées sur le berceau du 1741 “nouvelle version” : lundi 24 février, on apprenait simultanément que le restaurant situé en face du Palais Rohan obtenait sa première Étoile et que Cédric Moulot, bien connu dans la ville pour son souci constant de la qualité (et son refus corollaire de la malbouffe formatée conditionnée en sachet qui fleurit comme une mauvaise herbe dans la “restauration” d’aujourd’hui) s’y associait avec Olivier Nasti. Le chef et Meilleur Ouvrier de France obtenait le même jour sa deuxième Étoile pour Le Chambard (renommé Le 64°, hommage au plat signature de “l’artiste de Kaysersberg”, L’œuf à 64°).

Le chocolat passion, craquant au sésame et sorbet aux fruits de la passion

L'histoire d'amour avec l'Alsace du natif du territoire de Belfort se poursuit avec éclat, lui qui ne cesse de questionner les plats et produits emblématiques du terroir dans un exigeant processus de déconstruction / reconstruction visant à en sublimer les saveurs. Il a composé une carte nouvelle pour le 1741 – réalisée par son chef exécutif, le trentenaire Guillaume Scheer promis à un bel avenir – en parfaite harmonie avec l'endroit, « *intimiste et sensuel* » pour Cédric Moulot, qui a la semblance d'un dédale délicat fait de plusieurs salons-boudoirs et alcôves. Emportés dans le tourbillon raffiné du XVIIIe siècle, l'époque où le mystérieux Cagliostro passa par Strasbourg (1780-1783), on dégustera un jubilatoire Pigeonneau de nid de la ferme Théo Kiffer, oignon blanc confit au citron jus tranché au beurre noisette d'une tendresse ébouriffante ou une Langoustine royale – qui n'usurpe pas son appellation – et yuzu, mousseline carotte citron et choux pak choï. Sur cette carte où pointe déjà le printemps, on craque également pour la précision graphique et gustative du Filet d'anguille fumé légèrement, laqué aux agrumes, fine mousseline de poireaux. Le 1741 version 2014 va s'imposer au firmament gastronomique…

Restaurant 1741, 22 quai des Bateliers à Strasbourg. Fermé le mardi et mercredi

03 88 35 50 50 – www.1741.fr