Pompette, une nouvelle adresse bistronomique à Strasbourg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 mai 2024

Restaurant strasbourgeois de poche, **Pompette** tient ses promesses, proposant cuisine inspirée et dives quilles.

Dans le marécage incertain de la bistronomie, où les assiettes prétentieuses côtoient (trop) souvent des cartes raplapla, cette nouvelle adresse fait plaisir à voir. Dans un cadre aux réminiscences Art déco d'un vert impérial de bon aloi, se déploie la cuisine simple et savoureuse d'une toute jeune cheffe, Mahaut Michel, accompagnée de bouteilles, laissant la part belle aux vignerons qui savent faire, choisies par Ilona Garnier, sommelière à l'origine de cette aventure. Pensons à l'évidence d'un Château des Tours, Côtes du Rhône vinifié par le mythique Emmanuel Reynaud… *What else?* On a beaucoup aimé la fraîcheur de craquantes ravioles aux légumes,

faisant trempette dans un piquant bouillon asiatique rehaussant l’affaire avec joliesse. Tout aussi appréciable fut un filet de truite confit à l’huile d’olive, accompagné de légumes glacés et d’un beurre blanc, sauce légère et crémeuse d’une infinie douceur. Et de ressortir, gentiment grisés, histoire de faire honneur au nom de l’établissement, dont on risque bien de devenir des habitués…

Pompette est situé 8 rue des Tonneliers (Strasbourg). Ouvert du mercredi au samedi et dimanche soir. Plat du jour dès 14 € à midi.