Silio Del Fabro fait des merveilles à l'Esplanade

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 mai 2024

Chef trentenaire, Silio Del Fabro fait des merveilles à Sarrebruck. Visite à l'**Esplanade**, distingué par deux Étoiles au Guide Michelin.

L'histoire culinaire de Silio Del Fabro est marquée par une révélation : à moins de vingt ans, alors qu'il apprend le métier, la découverte de l'art d'Helmut Thieltges ressemble à une épiphanie. Le trentenaire en parle encore, des étoiles dans les yeux. Et de penser à l'illumination de Paul Claudel à Notre-Dame : «*En un instant mon cœur fut touché…* » Le chef triplement étoilé du Waldhotel Sonnora, à Dreis, chez qui il va ensuite travailler, devient son mentor. Au menu, exigence et précision grandes, mais également clarté qu'on retrouve chez Klaus Erfort, auprès duquel il œuvra près de sept ans, avant de parcourir… un kilomètre, pour s'installer à l'Esplanade

boutique-hôtel, occupant les murs d'une ancienne école bâtie à la fin du XIX^{e} siècle. Depuis lors, il brille au firmament de la gastronomie. Chic et choc, la décoration fait se répondre deux modernismes, celui du designer Harry Bertoia et du Corbusier, dont une tapisserie abstraite orne les murs de la salle où les convives sont accueillis par le maître sommelier Jérôme Pourchère, dans un tourbillon joyeux, mêlant prévenance et professionnalisme.

Si les produits sont essentiellement locaux – grâce à des partenariats placés sous le signe de la durabilité avec les fermes que sont la Stadtbauernhof et le Hof am Weiher –, dans l'assiette, « *la base demeure française, tandis que les influences se font asiatiques et italiennes* ». 100% sarrois, Silio Del Fabro a en effet des racines dans la région d'Udine, et piquète sa carte de réminiscences transalpines. Pensons à ces gnocchis sardi – petites pâtes en forme de coquillage, également nommées malloreddus – al ragù bianco, délicate sauce bolognaise magnifiant la viande de veau hachée, sans tomates, dans laquelle le vin rouge est remplacé par du blanc. « *Voilà un plat paysan qui réchauffe le cœur* », résume le chef qui a transcendé la simplicité originelle de l'affaire pour l'emporter vers des sommets de raffinement, l'accompagnant de dentelles croquantes de parmesan et de céleri-branche d'une fraîcheur tonique. Les saveurs sont nettes et tranchées, une des caractéristiques du cuisinier allemand. Elle se retrouve dans un pâté en croûte ouvrant les débats, où s'enlacent veau et canard, qui a la semblance d'une délicate marqueterie s'épanouissant dans un camaïeu de roses et de bruns. Mais aussi dans une variation autour du ris de veau dansant le cha-cha-cha avec asperges et morilles de printemps, pour un plat qui restera longtemps dans les mémoires.

Le restaurant Esplanade est situé dans l'hôtel du même nom, Nauwieserstraße 5 (Sarrebruck). Ouvert du mercredi au samedi. Menus de 72 à 235 €

esplanade-sb.de