The right balance

Auteur : Hervé Lévy

Date : 5 avril 2019

Habité par un duo inspiré, le restaurant les Funambules vient de décrocher une Étoile au Guide Michelin. Visite dans une jeune maison strasbourgeoise.

Ils se sont rencontrés au lycée hôtelier Alexandre Dumas, ont pas mal bourlingué dans des adresses souvent étoilées, avant de revenir à Strasbourg ouvrir un restaurant. Une « *idée qui nous habitait depuis nos études* », résume le sommelier Jean-Baptiste Becker, hôte parfait. Au piano, son pote Guillaume Besson fait des merveilles. Précis dans ses compositions comme dans ses cuissons, le chef trentenaire revendique une « *part instinctive dans [s]on travail* », mais « *trouve présomptueux de parler de “[s]on style”*. » Reste que ses réalisations – avec un menu unique qui

permet une créativité sans cesse renouvelée et une absence totale de gaspillage – sont enthousiasmantes. Dans une cuisine au cordeau se découvre, par exemple, une barbue juste saisie accompagnée d'une déclinaison de poireaux – où le légume est notamment délicieusement grillé – et d'un beurre blanc à l'ail des ours, jouant une partition tout en équilibres. Un mot qui va comme un gant à une cuisine évoluant quotidiennement en fonction des envies et des trouvailles du chef.

Photo de Stéphane Louis pour Poly

Les Funambules, 17 rue Geiler (Strasbourg)

Menus de 22 € à 40 € au déjeuner et menu unique le soir en quatre ou six étapes (48 € & 58 €). Ouvert du mardi au samedi (fermé mercredi soir).
restaurantlesfunambules.com