Un dîner parfait

Auteur : Hervé Lévy

Date : 15 juin 2012

En une douzaine d'années, Nicolas Stamm et Serge Schaal ont fait de La Fourchette des Ducs une des adresses les plus excitantes de la région où « *tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté* ».

Perfection. Tel est le mot qui vient à l'esprit, les sens encore bouleversés, à la sortie de La Fourchette des Ducs, sur la place de la gare d'Obernai, bientôt rebaptisée "Anne-Sophie Pic". Au cours de la conversation, on avait en effet appris que la seule femme triplement étoilée au Guide Michelin était une proche des deux âmes du restaurant alsacien, Nicolas Stamm (en cuisine) et Serge Schaal (en salle). Inséparables, les deux complices ont imaginé, depuis 2000, un écrin gastronomique de vingt-cinq couverts d'une élégance à couper le souffle récompensé de deux étoiles (en 2005), qui mériterait, selon nous, de décrocher le graal de la troisième.

Photo de Stéphane Louis pour Poly

Perfection du décor tout d'abord, où se mêlent cristaux précieux – Baccarat pour le Salon d'été et Lalique pour le Salon d'hiver – et marqueteries de Charles Spindler. Dans cette bâtisse historique des années 1920 voulue par Ettore Bugatti comme lieu de réception, le lustre du passé a ressurgi, complété de touches discrètes d'une grâce contemporaine, celle des designers Philippe Starck et Arik Levy Perfection du service ensuite. Attentionné, souriant, discret… avec cette pincée de raide distinction qui sied à un endroit où les tables sont éloignées les unes des autres, évitant ainsi que l'on puisse entendre – dommageable tendance contemporaine – les conversations de ses voisins.

Perfection de la cuisine, enfin. Dans les plats de Nicolas Stamm éclate une maîtrise et une absolue rectitude, celle d'un « *"bocusien"* » revendiqué qui n'oublie jamais qu'un poisson a des arrêtes et un poulet des os et qui « *refuse le spectacle* », une attitude courageuse dans un société culinaire qui l'a justement érigé en valeur cardinale. Les plats rayonnent, les accords – parfois étonnants – sonnent juste comme dans un incroyable Blanc de turbot sauvage à la rhubarbe d'Alsace et bouillon de céleri. Tout est ciselé avec précision… En dégustant le Homard bleu breton et coques, gnocchis de petit pois et petit pois à la française on ne peut qu'adhérer au credo du chef alsacien,

éloigné de tout sensationnalisme. Le repas s’achève, avec un café, dans la douceur sucrée des Broutilles & chocolat – dont de fantastiques madeleines confectionnées par la maman de Nicolas – et l’on cherche toujours la fausse note. En vain.

La Fourchette des Ducs se trouve à Obernai, 6 rue de la Gare. Restaurant ouvert le soir, du mardi au samedi, et le dimanche midi. Menus de 95 à 130 €
03 88 48 33 38 – www.lafourchettedesducs.com