Un titi strasbourgeois

Auteur : Hervé Lévy

Date : 12 avril 2013

Dans la capitale européenne, une des adresses les plus excitantes a longtemps également été une des plus discrètes : distingué par une étoile au *Guide Michelin* il y a quelques semaines, Le Gavroche et sa cuisine du marché pleine de fraîcheur sont désormais sous le feu des projecteurs.

Depuis des années, Le Gavroche était un secret gastronomique bien gardé et l'adresse s'échangeait entre initiés, créant un intense bouche à oreille. Il y a peu, le *Michelin* a jeté une lumière crue sur l'établissement fondé en 1991, lui décernant une première étoile méritée, mais « *rien ne va changer* » affirme son chef Benoît Fuchs. Son credo ? L'alliance réussie d'un des plus chaleureux accueils de la région, d'une salle / écrin au décor minimaliste et élégant pouvant accueillir une vingtaine de personnes et d'une « *cuisine de saison placée sous le signe de la fraîcheur* » dont la figure tutélaire serait «*celle d'Alain Ducasse* » première période, lorsqu'il

envoyait le Louis XV sur orbite. Grand collectionneur de livres de cuisine, où son imagination vagabonde, le chef est passé par les meilleures maisons, du Buerehiesel, à l'époque où Antoine Westermann en faisait une référence indépassable, au Cerf de Michel Husser, via le Kong Hans Kælder (Copenhague), alors tenu par l'Alsacien Daniel Letz.

En famille, avec son épouse Nathalie dont le sourire illumine la salle et son fils Alexis avec qui il œuvre en cuisine, Benoît Fuchs imagine une cuisine de "retour du marché" où l'habileté le dispute à l'invention dans de délicats puzzles de saveurs à l'esthétique parfaite magnifiant les produits de saison. Pensons à un majestueux Dos de skreï rôti au four, cannelloni poireau-pommes de terre, à un Agneau, sucettes panées au pain d'épices, mousseline de cocos rouges, herbes fraîches ou encore à un Cocktail de Saint-Jacques arrosé d'un bouillon de poule au gingembre, cœur de laitue et céleri branche. Les fromages sont élégamment présentés, comme des timbres dans un album, et les desserts forment un feu d'artifices final d'une douce légèreté avec, par exemple, une Soupe d'agrumes parfumée à l'eau de rose, sorbet menthe. Et l'on sort du restaurant, durablement charmés par ce Gavroche frondeur et joyeux, en fredonnant la gouailleuse chanson d'Yves Montand qui s'applique bien à ce gamin d'Strasbourg : « *C'est tout un poème / Dans aucun pays / Il n'y a le même / Car c'est un titi / Petit gars dégourdi / Que l'on aime.* »

Le Gavroche se trouve 4 rue Klein à Strasbourg. Ouvert du lundi au vendredi. Menus de 32 € (au déjeuner uniquement) à 62 €
03 88 36 82 89 – www.restaurant-gavroche.com