Une cuisine du coeur

Auteur : Hervé Lévy

Date : 5 mars 2019

Retour au Gavroche, avec Alexy Fuchs qui piquète la philosophie de la maison de touches asiatiques, proposant une des tables les plus attachantes de Strasbourg.

En septembre 2018, Benoît et Nathalie Fuchs avaient transmis le Gavroche à leur fils Alexy qui était entré dans la maison, aux côtés de son père en 2007 et composait la carte depuis quelques années déjà. Si l'établissement a perdu son macaron au Guide Michelin (qui a considéré que le changement était trop récent), il n'en a pas perdu son âme pour autant, illustrant au passage la relativité des accessits décernés par le petit livre rouge. « *De toute manière, nous préférons voir briller des étoiles dans les yeux des clients qu'en arborer une sur la façade* », s'amuse Lucile Weber, qui illumine la salle de sa gentillesse. Le couple perpétue l'esprit du lieu avec maestria dans un espace épuré aux allures d'écrin peuplé de discrètes références asiatiques où l'atmosphère est éminemment douce. À sa table, chaque convive se sent en effet comme dans une bulle de bonheur.

Passé par les meilleures adresses strasbourgeoises – deux ans au Crocodile époque Émile Jung et autant au Buerehiesel période Antoine Westermann – Alexy Fuchs perpétue la tradition familiale (« *une cuisine mettant en valeur des produits d'une fraîcheur maximale* » venant de producteurs

soigneusement choisis) y mettant une touche personnelle : « *J'ai été plusieurs fois en Malaisie. Ce pays et ses marchés m'ont fasciné et j'aime relever mes plats d'une pointe asiatique* », résume le chef. Généreuse, cette « *cuisine du coeur* » – comme il aime la résumer – possède un caractère affirmé. En témoigne une très graphique composition marine, toute en lignes parallèles et teintes douces, avec une langoustine rôtie aux éclats d'épices accompagnée d'un tourteau en croustillant et de radis formant un jardin croquant. Autre entrée aquatique bouillonnante, arrivant posée sur un morceau de granit entouré d'un lit odorant d'algues, les noix de Saint-Jacques rôties sont à déguster avec un velouté Dubarry crémeux à souhait. Suite marine avec une dorade également grillée et ses ravioles de blette à la thaï réhabilitant un légume trop souvent négligé relevé par la subtile acidité d'une aérienne émulsion citronnelle. Promis, nous reviendrons goûter les plats carnés

---

Le Gavroche, 4 rue Klein à Strasbourg. Ouvert du lundi au vendredi. Menus de 65 € à 95 €
restaurantgavroche.com