

Les bonnes tables de Gilles Pudlowski

# Valeurs montantes à Strasbourg



Photo DNA

*Voilà deux chefs strasbourgeois qui s'affirment nettement parmi les étoiles montantes de la gastronomie alsacienne.*

Il était le modeste de Strasbourg-centre, l'élève doué des grands, ayant appris le métier au Buerehiesel, au Cerf de Marlenheim, à la Cheneaudière de Colroy au temps des deux étoiles, au Rosenmeer avec Hubert Maetz et au Kong Hans de Copenhague, avec l'alsacien Daniel Letz. Benoît Fuchs est en train de s'affirmer avec netteté. Son Gavroche la jouait modeste avec son cadre de taverne/bistrot au méchant crépi.

La maison a été revue avec ses teintes douces, ses murs jaunes façon tadelakt, son ambiance de club privé. Il y a quelques tables, une vingtaine de couverts, pas plus, tous pris d'assaut, comme si les gourmets malins s'étaient donnés le mot. Les menus qui se décomposent en proposition de midi à deux plats (26€) ou trois (33€), les plats de l'ardoise du moment, ceux qui reviennent sur une carte alléchante donnent le ton de ce qui est offert.

La création donne la main à tradition, les idées d'ailleurs renouvellent le bon usage des choses, la pratique des produits de première fraîcheur s'exerce avec netteté. Nathalie Fuchs, blonde, ronde, vive, souriante, explique

avec allant, conseille un vin (le fameux clos du Val d'Eléon, qui est la coulée de Serrant alsacienne sous la houlette de Marc Kreydenweiss ou le rouge languedocien, issu de syrah et mourvèdre du même). Bref, on ne s'ennuie pas au Gavroche. On sent qu'il s'y passe quelque chose. Que ce laboratoire de la cuisine de demain est finaud, rusé, séduisant en diable.

L'autre soir, les grosses saint jacques de la baie de Saint-Brieuc, cuites à la perfection, servies dans un bouillon mousseux à la citronnelle, qui lui donnait un petit air thaï, et ses poireaux fondants, ou les brochettes de caille au foie gras laqué avec son mesclun à l'huile de truffes figuraient des entrées malignes, fines, rafraîchissantes. Le tournedos de thon rouge lardé, marqué sur le grill comme un steak, avec son risotto à l'orge perlé, son jus de veau réduit, comme les formidables sucettes d'agneau (des morceaux de filet d'agneau légèrement panés aux épices, piqués de bâtonnets) avec leur yaourt à l'indienne façon raïta, sa fine mousseline aux cocos rouges, sa salade d'herbes au citron étaient du travail d'artiste.

## Applaudissements!

Des mets de haute volée, de technicien ciseleur? C'est ce qu'on se dit. Et que les desserts ne démentent pas: panna cotta vanille-passion, tartelette sablée à l'ananas avec sa mousse de mascarpone au citron vert ou encore gâteau moelleux au chocolat avec sa mousse façon cappuccino et sa belle glace vanille. On se dit que cette table ailée, zélée, enthousiaste et qui force l'admiration (on oublie l'étroitesse du lieu, les toilettes dans la cour, la difficulté des réservations) vaut l'applaudissement. Assurément, la demeure qui naviguait autour de la marmite au

Pudlo vaut son assiette et le Michelin qui a oublié de la mettre en espoir ferait bien de se poser la question de l'étoile. Ce petit Gavroche est un grand qui s'ignore.



### Le Gavroche

4, rue Klein  
67000 Strasbourg  
Tél. 03 88 36 82 89  
Menus : 26 (dég.),  
33, 50, 10 (enf.) €  
Carte : 60 €

