

traverserait sans réfléchir cette petite voie bien nommée de la Krutenau, la rue Klein. Pourtant, Benoît et Nathalie Fuchs affichent complet presque tous les jours.

A 45 ans, le chef du Gavroche est un modeste. Formé chez Antoine Westermann

(lui aussi), il a officié dans les meilleures maisons de l'Hexagone, appris le danois dans un grand restaurant de Copenhague et l'anglais sur des yachts dans les Caraïbes et en Alaska. Ouvert depuis 1991, Le Gavroche vient d'emménager une porte plus loin que l'adresse d'origine, dans de nouveaux locaux aux tons chocolat. Chez les Fuchs, trois fois parents, c'est une affaire de famille, ce qui se ressent dans l'atmosphère, tout sauf guindée. En cuisine, l'aîné

prend toujours», note-t-elle à propos de son mari. Sa définition du mot gavroche? Pas prétentieux, audacieux, fonceur. Comme eux, en somme.

Le Gavroche, 4, rue Klein. 03.88.36.82.89.

Le génie discret

Sans grande publicité, Le Gavroche est devenu le rendez-vous du Tout-Strasbourg.

Si une ardoise à l'entrée ne signalait pas le restaurant et le menu du jour, on



aide aux fourneaux, pendant que leur fille et leur second fils grappillent les bons morceaux. En salle, on voit une Nathalie tout sourire verser à un Robert Grossmann surpris du bouillon de poule au gingembre sur des noix de saint-jacques dans un verre à cocktail. « Une de ses inventions. Il me sur-