

## Le Gavroche

Le cadre est petit, mais séducteur, façon club d'initiés. L'accueil de Nathalie se révèle pétulant. La cuisine de Benoît Fuchs ? Frisant le sublime. Il faut être aveugle comme Michelin (qui l'oublie dans les étoiles ou les espoirs) pour ne pas voir que ce jeune ancien du Cerf, du Buerhiesel, de La Cheneaudière possède un



**Benoît et Nathalie Fuchs,  
du Gavroche**

talent fou. Le Tout-Strasbourg gourmet le sait, car ses vingt places sont vite prises d'assaut. Tournedos de thon au gril ou « sucettes » d'agneau panées avec yaourt à l'indienne et mousseline de haricots rouges sont à se pourlécher.  
*4, rue Klein. 03.88.36.82.89.  
Menu : 33 €. Carte : 60 €.*