

Tout neuf, tout beau et toujours bon



L'équipe du Bouquet Garni de Strasbourg : Nico Paléa, Gaétan Serge, Christophe Didio et Frédéric Olivier. (Photo DNA- Bernard Meyer)

■ Il est tout beau, tout neuf, avec ses pastels verts et jaunes. Détruit par un incendie en décembre 2008, le Bouquet Garni à Strasbourg renaît de ses cendres. Avec une cuisine encore plus audacieuse.

Gaétan Serge et son associé Nico Paléa en ont bavé pendant cinq mois. Frédéric Olivier, leur chef de cuisine, a été réduit au chômage. Mais

finalement le Bouquet Garni de la route de l'Hôpital à Strasbourg revit, les assurances et la Ville de Strasbourg, propriétaire des murs n'ayant pas traîné.

C'est Albert Marson qui s'est chargé de la décoration. Elle vous offre un grand sentiment de détente que renforce l'élégance des luminaires créés par André Freith à Furdenheim. Suite à la transfor-

mation et au déplacement de la cuisine, le restaurant peut désormais accueillir une soixantaine de personnes dans ces différentes salles où Gaétan Serge vous accueille avec chaleur. Un jardin d'été peut aussi faire office de terrasse quand le temps est clé-

«La cuisine n'a pas changé» indique Gaétan qui, s'appuyant sur une solide expé-

rience (Burehiesel, Valentin-Sorg, Munsterstuewele) aspire toujours à la perfection. Une cuisine à base de produits frais et de qualité. Tous les plats sont évidemment travaillés sur place.

Épaulé désormais par Christophe Didio, Frédéric Olivier a repris sa place au piano, lui qui était passé chez Zinck à Niedersteinbach, à l'Auberge du Kochersberg du temps de sa splendeur, chez Valentin-Sorg ou au Sternestuewele.

Quelques plats phare

Le succulent pot au feu (19€) reste le plat phare de l'enseigne comme le marbré de foie gras (13€), le pâté en croûte au foie gras ou encore la bouchée à la reine entièrement revisitée avec sa galette croquante de pied de veau et son risotto (16€).

Comme celle des plats, la carte des desserts, très riches, varie bien sûr au fil des saisons. En ce moment, la soupe de quetsches au curry avec glace à la pistache (7€) ou le gratin de mirabelles avec un sorbet citron (7€) font fureur.

«Le prix moyen d'un repas s'échelonne entre 30 et 35€» confie Gaétan. Mais le Bou-

quet Garni propose aussi tous les midis à ses fidèles qui accourent des entreprises et administrations environnantes (les soirs de Racing, le restaurant marche moins bien et pour cause...) un menu du jour à 11€, lui aussi travaillé. Ainsi, lors de notre passage, l'entrée proposait des rillettes de lapin, salade de cocos blancs puis des joues de porc braisées. Le vendredi est, bien sûr, le jour du poisson.

Côté vins, pas de problèmes non plus. Gaétan a de qui tenir. Son frère ne tient-il pas la Grange aux vins à Eckbolsheim et n'a-t-il pas l'œnologue Matthieu Rinck de Birkenwald comme conseiller? Le choix en cépages régionaux ou nationaux est impressionnant. «Plus tard, envisage néanmoins Gaétan, j'investirai dans des grands crus que je laisserai vieillir.»

Il est vrai que cette jeune maison est ragaille après avoir surmonté l'épreuve de l'incendie.

Bernard Delattre

► Le Bouquet Garni, 41, route de l'Hôpital, 67100 Strasbourg ©03 88 34 66 86. Fermé samedi midi, dimanche toute la journée et lundi soir.