



Les bonnes tables de Gilles Pudlowski

Coup de jeune à Strasbourg

Trois jeunes et bonnes maisons qui illustrent le nouveau Strasbourg qui bouge.

Mon premier a de qui tenir (son père fut le patron de la Kammerzell, alors étoilée, durant onze ans) et a ouvert avec succès un restaurant à vins dans le quartier de la Krutenau. Fou de bons produits, sérieux comme un pape, décontracté quand il le faut, Julien Schloesser est l'homme-orchestre de son Rest'OVins.

Le lieu a du souffle, dans le genre bar moderne, avec ses tons orange et ses lumières fortes. Le choix de vins justifie l'enseigne avec ses vingt crus au verre, issus de tous les vignobles, mais franchement pas banal (ah, le sylvaner vin de glace de chez Seppi Landmann!). Quant aux charcuteries artisanales d'origine espagnole, céviches de grosses crevettes (camarones), guacamole au crabe ou consommé froid de roquette, ils passent comme une lettre à la poste. On ajoute les «vrais» plats distillés à l'ardoise (cabillaud sauce crevettes, faux-filet béarnaise ou poulet basquaise au riz pilaf), ils sont franchement bien menés, sans provoquer la ruine.

Mon second, dans le quartier de la gare, à l'enseigne malicieuse des Sales Gosses fait déjà un joli succès. Il y a le bouche à oreille, plus un élogieux papier de mon confrère Bernard Delattre. Plus le savoir-faire de deux jeunes pros pleins d'enthousiasme: Arnaud Ziarkowski, l'homme de



Au Picobello. Photo CNA-Bernard Meyer.

la salle, et Fabrice Faucon, le chef, qui se sont rencontrés à l'Ami Schutz. Le premier a travaillé au Café de l'Opéra, le second au Strissel et au Dauphin.

Leur enseigne est un défi. Mais l'excentricisme est leur bannière. Ils renouvellent la carte chaque semaine. Lors de ma visite, les Antilles étaient à l'honneur, avec les palourdes farcies à la créole, les accras de morue et le capitaine grillé flambé au rhum. Après? «Paris au temps des Halles», à travers l'oeuf mayo, le boeuf à la ficelle, la tête de veau. Avant l'été, Marseille régnera avec la bouillabaisse et les sardines en escabèche. Les régions françaises leur fournissent leur terreau. Les produits viennent du marché gare et notamment Soproflux. Ce qui est garantie de

qualité et signe que ces «sales gosses» savent ce que bien travailler veut dire.

Mon troisième est la perle du moment et se nomme le Picobello: c'est la table secrète à consonance italienne du quartier de la cathédrale. Stéphanie Jenny, dont la maman, jadis, tenait le Clou, et qui apprit son métier en salle au Crocodile, puis au JYS à Colmar, sans oublier à Paris à l'Atelier de Robuchon, a imaginé là un lieu tendance, éclairé de rouge le soir avec douceur. Le jeune Olivier Bigler, qui a travaillé à Colmar au Cygne et à Horboung-Wihr au Cerf, y joue la cuisine transalpine en version copieuse, pleine de fraîcheur et de goût.

On aime aisément l'assiette de légumes grillés avec sa ri-



Rest'OVins

6, place St-Nicolas aux Ondes
67000 Strasbourg
Tél. 03 88 10 80 50
Menu: 12 € (dég.)
Carte: 35 €

Les Sales Gosses

56, bd Clemenceau
67000 Strasbourg
Tél. 03 88 25 55 44
Menu: 14,50 € (dég.)
Carte: 35 €

Le Picobello

21/23, rue des Frères
67000 Strasbourg
Tél. 03 88 35 47 25
Carte: 35 €

cotta, les linguine au pesto, les encornets farcis à la calabraise avec sa riche sauce tomate, le pot au feu de lotte ou encore l'osso bucco donnent des envies de vacances ensoleillées. Il y a là des produits de qualité, avec des pâtes signées de Cecco ou Divella cuites al dente, des portions généreuses, des prix sages et un choix de vins malicieux (de l'odorant Nero d'Avola de Sicile et si séducteur et raffiné rosso di Montalcino toscano). Bref, que des raisons de faire ici halte. On y ajoute les jolis desserts (panna cotta aux fruits rouges ou panna cotta aux cerises) et l'atmosphère pleine de gaieté qui régnait dans la demeure.