

LE PETIT CARNET GOURMAND

Tout est surprise à l'Amuse Bouche

Voilà une destination inédite, dans un quartier résidentiel loin des commerces et des animations à quelques encablures du tram, en bordure du parc des Contades, au 3 a, rue de Turenne : le restaurant *L'Amuse Bouche*. Ce restaurant est très discret avec sa façade modeste, minimaliste et pas alléchante. Il faut prêter attention pour découvrir ce restaurant. Mais je vous le confirme, il ne faut pas se fier aux apparences. Dès que vous poussez la porte, l'impression qui se dégage est positive. Le lieu est clair, de fort bon goût, en harmonie de couleurs à dominante bleue et jaune, c'est sobre et lumineux, on se sent bien.

La table est agréable, préparée avec un soin particulier pour la présentation des menus. Sébastien le patron est en salle, on constate de suite la maîtrise de son métier et tout le service est orchestré dans la fluidité et la convivialité mesurée. Un petit bémol, les tables rondes mériteraient plus de stabilité pour un confort absolu. On est installé, les plats sont commandés, l'attente est inexistante, nous sommes dans un scénario idéal pour passer un bon moment dans un temps imparti pour les déjeuners ou les dîners. La présentation des plats est raffinée, inattendue, recherchée. On sent cette délicatesse cette note féminine, renseignement pris, la maîtrise des fourneaux est assurée par Madame Stella Ludwig, d'une main de fer dans un gant de velours. Je peux témoigner que les cuissons sont exemplaires, sans aucune fausse note, les assaisonnements sont équitables et laissent aux produits toutes leurs valeurs naturelles que ce soit le lapin aux pruneaux ou les coquilles Saint-Jacques sur galette de pomme de terre – exercice difficile car la pomme de terre a tendance à être un buvard en catalysant les substances de ce coquillage qui peut donner un goût amer en bouche. Sans oublier le cœur de bœuf saignant au milieu et rosé sur les pourtours prouvant une maîtrise en cuisine. *L'Amuse Bouche* joue dans une catégorie difficile qui est le restaurant de gastronomie s'éloignant du concept de la cuisine bourgeoise. Dans ce chapitre-là, la concurrence est dure et tenir le haut du pavé pour construire une réputation durable est une prouesse. Les prix sont corrects. *L'Amuse Bouche* en a les moyens, ouverte depuis le mois d'avril, cette maison mérite votre visite, je vous suggère de juger sur place.

MARC PAUL BAISE
(BAISUS@SDV.FR)

L'Amuse Bouche
3a rue de Turenne - 67000 Strasbourg - Tél. 03 88 35 72 82
Fermé le samedi midi, dimanche soir et lundi soir