

Vendredi 18 mars 2016

UNE TOQUE AU GAULT ET MILLAU : QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

UN AN À PEINE APRÈS SON OUVERTURE, LE RESTAURANT DE VANESSA ROCHMAN ET CHARLES SENDEL EST RÉCOMPENSÉ PAR LE GAULT ET MILLAU.



Rue des Tonneliers à Strasbourg-67, le restaurant « Qu'est-ce qu'on mange ? » accueille, depuis février 2015, les gourmets et les gourmands du quartier et d'ailleurs. L'établissement est géré par Vanessa Rochman et Charles Sengel. Tous deux sont issus du CEFPPA, où ils auraient pu se rencontrer... Mais c'est au Buerehiesel qu'ils se sont vraiment rapprochés. Leur complémentarité les a menés à la concrétisation de leur rêve partagé. Pour sa part, Charles est tombé dans la marmite tout petit : « je voulais être cuisinier à l'âge de cinq ans, l'envie ne m'a jamais quitté. » Une passion à lier à son cocon familial. Ses grands-parents tenaient le restaurant Au Romain, et ses parents, Marie et Roger, sont les anciens patrons de la Winstub Le Clou. C'est avec eux qu'il a fait ses premières armes, avant de rejoindre, sept ans plus tard, le Buerehiesel. Vanessa affiche une expérience en salle et en œnologie.

« QU'EST-CE QU'ON MANGE ? »

En apprenant la vente du restaurant Le Kobus à Strasbourg, ils se mettent sur les rangs. Pour eux, l'emplacement est idéal. A taille humaine, l'établissement dispose d'une capacité d'accueil de 30 couverts en salle et 25 en terrasse. Ils investissent dans quelques travaux qui donneront un coup de jeune à celui qu'ils nommeront « Qu'est-ce qu'on mange ? ». Un clin d'œil à un rituel de la famille de Vanessa, épicurienne et amatrice de belles tables. Dans une ambiance bistrot, les deux jeunes gens -56 ans à eux deux-, proposent une cuisine bistronomique, à base de produits du marché, mais pas uniquement. « Des plats simples qu'on embellit pour une belle cuisine, propre et jolie » : voici la définition de Charles qui vous propose une carte comprenant entre quatre à cinq entrées, plats et desserts différents. Saumon en tartare, menthe fraîche et fromage blanc ; suprême de volaille farci à la fête et aux olives noires, semoule fine et son jus aux épices ; filet de daurade royale, pommes de terre fondantes et tombée de poireaux... Il y en a pour tous les goûts.

UNE CUISINE AUTHENTIQUE, RYTHMÉE PAR LES SAISONS

Parmi les mets sucrés, les gourmands apprécieront le tiramisù revisité à chaque saison, le fondant au chocolat noir cœur coulant au chocolat au lait et glace vanille. Certains plats phare restent à la carte comme le vitello tonnato ou la brioche façon pain perdu aux fruits. Plutôt salé ? L'assiette de fromage est issue de la maison Lohro et les pains sont fournis par la boulangerie pain Westermann. Le prix des plats ? Aux environs de 25 euros. L'ardoise du midi affiche un menu comprenant entrée plat et dessert au prix de 23 euros (19,50 avec entrée et plat ou plat et dessert ou 14 euros le plat). Le menu du soir est un peu plus cher, comptez 39 euros.

Un an à peine après son ouverture, le restaurant a été récompensé par une toque au Gault et Millau. Alors, ne vous posez plus la question « Qu'est-ce qu'on mange ? », et faites confiance à la créativité du chef et à sa cuisine authentique, rythmée par les saisons. Et à sa compagne Vanessa, qui vous prodiguera un accueil tout sourire et vous apportera ses conseils précieux pour des accords mets et vins...



7, rue des Tonneliers à Strasbourg . 03 88 32 59 71
www.questcequonmange-strasbourg.fr
facebook : Qu'est-ce qu'on mange