

ZU

City
magazine

Strasbourg
Printemps 2019

T

Un nouveau
souffle.



Nos restos favoris

N°28 La Table de Christophe

Le côté rassurant des classiques avec ce qui fait la gourmandise de notre terroir.

N°30 Trattoria Matteo

Des recettes de pâtes typiques et rarement croisées, une petite carte de pizzas, un service cash.

N°24 La Casserole

Le restaurant gastronomique de la rue, un incontournable : une cuisine contemporaine avec beaucoup de reliefs.

N°4 Big Fernand — Rue du Parchemin

Une chaîne certes, mais qui se fournit localement et où tout est fait maison. Hamburgers à la française.

N°36 La Closerie Bellot

Une sélection ultra-fine dans cette épicerie dont l'objet est de mettre en avant le travail des producteurs français au travers de plateaux de fromages à emporter (ou à déguster sur place), des cidres fermiers goûteux, des confitures made in chez nous et autres sandwiches à emporter. En vente : un plateau de fromages désigné par la céramiste du coin Barbara Leboeuf.

Meerci zut!



Photos : Alexis Delon / Preview



Photo : Christophe Urbain

N°28 Verre de Terre

L'ancienne sommelière Florence Brouillard a longtemps observé les vigneron à l'œuvre pour comprendre, puis transmettre – avec beaucoup de sensibilité – ce qui se passe sur ses étals. On y trouve vins bio, biodynamiques et naturels. Sa sélection a ce qu'il faut de droiture pour ne pas dérouter les amateurs de classiques.

N°26 Royal 26

Dans sa boutique de tapis Perles d'Ispahan, Charles Motarjem Madani accueillait pendant 20 ans ses clients autour d'un verre ou d'un café. Il a finalement transformé le lieu en café-bar, en s'associant à Paris Rostami, cheffe pâtissière et consultante « food & beverage » qui a fait ses armes aux quatre coins du monde. Un écrin aux influences orientales, soigné jusqu'au bout des pâtisseries pensées comme des œuvres d'art (et allégées en sucre!). Car « l'art doit aussi s'appliquer à la pâtisserie », confie la cheffe.