

Jeune chef de l'année

Mikaël Schlienger



AU BŒUF NOIR, À HÉSINGUE

Il est jeune, dynamique, sérieux et solide, comme on l'est en Alsace, rigoureux, travaillant la tradition comme la modernité avec rigueur. Mikaël Schlienger, qui a travaillé à la Tonnelle à Riedisheim avant de jouer les discrets seconds de la demeure des Giuggiola, joue toujours ici une manière fine, gourmande, raffinée, en lisière de l'EuroAirport Bâle-Mulhouse-Fribourg. Son épouse Virginie virevolte en salle. Le premier menu à 29 euros au déjeuner est une grandissime affaire. L'équipe, aussi jeune qu'eux, est pleine d'enthousiasme. Le style maison: les produits de haute tenue, le traitement en finesse, les bases classiques, le sens de la tradition. Mikaël n'a pas tourné le dos à la verve méditerranéenne de son prédécesseur et mitonne aussi bien les poissons tous très frais, l'huile d'olive, que les viandes délicatement cuites. Voilà une demeure et un chef d'avenir.