La Rivière: eine Ode an die Leichtigkeit in Straßburg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 Oktober 2023

In Straßburg erinnert die asiatische und luftige Ku?che von **La Rivière** an eine Ode an die Leichtigkeit.

Essstäbchen aus Rosen-oder Ebenholz von Marunao, Gläser von Arche, Porzellan von herrlicher Finesse… In La Rivière scheint der Tisch zu schweben, in Harmonie mit einer Ku?che, die die Schwerkraft infrage stellt, in einem dialektischen Spiel von intensiver Subtilität. Maximale Ru?ckverfolgbarkeit der Produkte – ein Hummer, der bei einem geeigneten Gezeitenkoeffizienten zwischen 100 und 112 gefischt wurde – und eine unvergleichliche Leichtigkeit der asiatisch inspirierten Rezepte mit einer Bru?he mit Quellwasser aus dem Shirakami-Gebirge, die weltweit einzigartig ist: Marie und Richard Meier arbeiten „*fu?r die Menschen und niemand anderen*“ mit dem Willen die Gerichte auf ihre geschmackliche Grundlage zu reduzieren. In diesem Prozess der extremen Konzentration, in dem weniger mehr ist, entfalten sich Köstlichkeiten wie ein Akami-Tataki vom Thunfisch (das nobelste Stu?ck des Fischs), der einen Dialog mit einem chinesischen

Kaviar vom Quiandao-See eingeht, dem einzigen Ort in der Welt, an dem die Störe in einem naturnahen Lebensraum aufwachsen. Kurze Garzeiten. Ein zartes Gleichgewicht. Auf Messers Schneide lässt die Ku?che von La Rivière die Gäste ihre Orientierung verlieren, zu ihrem größten Glu?ck, so dass sie die Petite France in Straßburg verlassen, fu?r einen Ausflug in das große Blau, das die Wolken umgibt.

La Rivière (Straßburg) © Jean-Baptiste Dorner

La Rivière liegt in der 3 rue des Dentelles (Straßburg). Geöffnet donnerstags bis samstags,

ausschließlich abends.

+ 33(0) 3 88 22 09 25