

Christophe Ischia, l'artiste en coulisses



Christophe et Angèle Ischia. Photo DNA - Bernard Meyer.

La Table de Christophe, à Strasbourg, affiche depuis cinq ans une cuisine sans reproche à prix doux, marque d'un chef discret et talentueux.

Le restaurant, en contrebas de la rue des Juifs, passerait presque inaperçu. Mais l'affamé qui pousse la porte à l'heure du déjeuner risque de ne plus y trouver un strapontin, à moins d'avoir réservé. Il est vrai que le plat du jour à 8,90 € ne se refuse pas. A ce régime, les clients reviennent vite en soirée. « Le vendredi et le samedi soir, nous refusons du monde », précise Angèle, la femme de Christophe **Ischia**, qui officie en salle avec attention et naturel, sans jamais mettre mal à l'aise.

Angèle est un peu la face visible de Christophe, « son lien avec le monde », dit-il. Chef en coulisses, il sort parfois le nez de la cuisine pour voir l'effet de ses plats, comme un réalisateur guettant la réaction du public pendant la projection de son film. « Quand je sors ma tarte Tatin du four à 12h30 et que l'odeur se répand dans la salle, j'adore voir la réaction des gens. » Lui qui se met si peu en avant à l'impression d'« entrer en scène à chaque service », avec cette satisfaction un peu mitigée de donner du plaisir aux autres sans qu'ils s'interrogent toujours sur sa source.

Car ce disciple d'Alain Reix, qu'il a connu à La Table gourmande de Schiltigheim et qu'il appelle encore « son » chef, a un don : « Je sais ce que les gens attendent. La cuisine est faite de moments : vous sentez les choses selon le produit et la météo ».

De sa famille italienne originaire du lac de Garde, il a gardé le goût des herbes fraîches et des saveurs méditerranéennes, et le souvenir de la polenta grand-maternelle cuite religieusement au chaudron de cuivre. Inspiré par l'ailleurs, il sait distiller les épices asiatiques « par petites touches », sans le claironner sur sa carte. Ainsi du pot-au-feu de la mer à l'infusion de gingembre frais, auquel il ajoute un filet de noix de coco - « un soupçon, je ne le dis même pas » - et un zeste de combawa. Mais on vient aussi pour le foie gras de canard poêlé à la compote de coings maison, le vacherin glacé minute et la poire pochée à la vanille, nappée d'une sauce caramel douce comme un souvenir d'enfance.

Christophe **Ischia** se revendique de cette nouvelle génération de chefs « bistronomiques », chez qui les nappes en lin, le décor sans chichis et les bons plats très abordables désinhibent le client. Un monde de produits frais et de cuissons justes, où on revient comme à la maison - dès qu'on y trouve un coin de table à soi.

Catherine Piettre
28, rue des Juifs. 03 88 24 63 27.