

STRASBOURG Une institution rue des Juifs

La Table de Christophe : sens de l'accueil et goût du partage

Rue des Juifs, non loin de la cathédrale de Strasbourg, La Table de Christophe fait figure d'institution. En particulier pour ses habitués qui, chez Angèle et Christophe, se sentent comme à la maison. Et s'y délectent avec une cuisine du marché à prix modérés.

Il y a un goût prononcé de reviens-y. Tant pour la cuisine de Christophe que pour l'accueil d'Angèle. À eux deux, ils ont fait de leur maison, depuis l'ouverture fin 2004, une terre affable et gourmande, en toute simplicité et modestie.

“ C'est un métier où l'on apprend toujours, on peaufine constamment ”

Christophe Ischia, chef de la Table de Christophe

Modestes, certes, mais intrançageants. Sur la qualité de la cuisine et des produits. Sur la bienveillance du service. Dans leur salle boisée aux lumières douces, moins d'une trentaine de couverts : un restaurant à taille humaine, qui permet à Angèle d'être aux petits soins avec ses clients. Bien qu'étant initialement issue du milieu de la vente, elle a dès ses débuts été passionnée par les métiers de la table. « J'ai toujours aimé recevoir, faire plaisir, raconte-t-elle. Très jeune, j'ai voulu faire un métier dans la restauration. Mais à l'époque, c'était mal vu. » Elle y est finalement venue il y a une trentaine d'années, ce qui lui a –notamment– permis de ren-



Angèle et Christophe Ischia, à La Table de Christophe à Strasbourg : on se sent chez eux comme à la maison. Photo DNA/Franck DELHOMME

contrer son amour de chef.

Christophe, quant à lui, a plongé dans la marmite dès ses jeunes années. « À 15 ans, j'avais envie d'un métier où je ne serais pas derrière un bureau », se rappelle-t-il. Il a alors eu, ce qu'il considère encore aujourd'hui comme une énorme chance, l'opportunité de faire son apprentissage chez Alain Reix.

Celui qu'on connut surtout au Jules Verne à Paris était alors installé à la Table Gourmande de Schiltigheim. « Il m'a d'abord fait faire une semaine en salle et une semaine en cuisine, pour me laisser choisir. J'ai opté pour la cuisine et je n'ai jamais regretté, car c'est un métier où l'on apprend toujours, on peaufine constamment. » Et d'insister : « Alain Reix a été très important dans ma construction de cuisinier. C'était très

dur, mais ça m'a forgé. Grâce à lui, je suis parti sur de très bonnes bases ». Christophe y est finalement resté trois ans, à côtoyer poissons de Bretagne en arrivage direct, langoustines, turbots, bivalves vivants... « À l'époque, c'était rare à Strasbourg. Ce sont des images qui sont restées marquantes pour moi. »

« La cuisine, pour moi, c'est de l'instant »

Christophe Ischia a ensuite roulé sa bosse dans divers établissements, du Hilton à Strasbourg, alors étoilé, jusqu'au Potin, à Barr, où il était chef de cuisine. Mais la consécration est venue lorsqu'il a pu acquérir, avec Angèle, cet établissement de la rue des Juifs qui leur avait tant plu, « pour son âme et ses

bonnes ondes ». « On voulait mettre notre expérience au service de notre propre restaurant », indique le chef.

Au moment où il a ouvert, avec Angèle, la bien nommée Table de Christophe, la cuisine du marché, à l'ardoise, avec des produits locaux, n'était pas très en vogue.

Si aujourd'hui plus de chefs surfent sur cette vague, à l'époque, à Strasbourg, peu d'établissements avaient pris ce risque. Mais Christophe n'a rien calculé, et ne s'estime pas forcément visionnaire : il a simplement fonctionné à l'instinct. « J'avais les bases de la cuisine gastronomique, j'en ai simplement fait une cuisine bistronomique. Sans vraiment en être conscient. La cuisine, pour moi, c'est de l'instant. »

Son credo ? Le produit et la

fraîcheur. Et aussi « de l'amour dans les plats », sourit-il. « Si tu aimes ce que tu fais, les gens le sentent. Même avec de très bons produits, on n'arrive à rien si on ne met pas du cœur à le faire. »

À la carte, quelques plats de référence restent toujours très demandés, comme le tartare de thon, le foie gras maison, la tarte tatin... Mais Christophe se remet en question à chaque service : varier, c'est sa marque de fabrique. Dans les suggestions, inscrites à l'ardoise, il y a des changements quasi quotidiens. Le reste varie en fonction des saisons. Et le chef propose toujours, comme il le faisait déjà il y a 15 ans, un ou plusieurs plats végétariens à la carte. Le tout à des prix doux, comme cette formule du midi à 13,90 € (entrée + plat) ou ce menu « bouche à oreille » à 32 €, proposé tous les jours, week-end compris.

Mélange d'Alsace et de Méditerranée

Christophe Ischia aime particulièrement travailler le poisson, ses fumets, notamment à base de jus de moules, comme le lui avait appris Alain Reix. Mais aussi les légumes : son père, d'origine italienne, avait un jardin, et lui a transmis son amour de la cuisine méditerranéenne que le chef, bien que né en Alsace, porte toujours en lui. Il évoque un mélange « de rigueur, d'endurance, de fermeté, avec une ouverture sur les gens, une curiosité permanente ». Et le quinquagénaire de conclure : « Aujourd'hui, je me sens plus libéré dans ma cuisine ».

Sophie DUNGLER

La Table de Christophe, 28 rue des Juifs à Strasbourg. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir. 03 88 24 63 27 ou www.tabledechristophe.com