TRUCHTERSHEIM : LES P'TITS BONHEURS DE LA FUGA

Tuchtersheim est-il le petit Monaco du Bas-Rhin, avec ses habitants heureux et aisés au cœur du riche Kochersberg, cette Beauce alsacienne, verte et vallonnée, comme le glissait notre confrère Le Figaro ? Voilà en tout cas sa belle table italienne, la Fuga. Celle-ci vaut le détour, même si le chef a changé depuis ses débuts. Natif de Sicile, passé dans de belles maisons, c'est désormais le jeune Luigi Gacone, qui y pratique un registre transalpin au goût du jour.
Poulpes aux herbes, crispy burratina, font plaisir sans manière. Comme les jolis Bucatini chi sarde, cuits al dente. On ajoute un joli Spritz pour fêter ici ce bon moment, les vins malicieux comme le rosé sicilien l'Aratae, en saignée, ou le provençal Peyrassol cuvée des Commandeurs, élégamment issu de pressurage direct.
Bref, voilà une belle table, à laquelle on ajoute l'accueil alerte et le service prompt mené par, Doriane De Peretti. Côté desserts, poire pochée au Moscato d'Asti, le tiramisu ou les glaces artisanales (pistache, vanille, noisettes du Piémont) séduisent sans faiblir.
Une trattoria moderne qui, avec son cadre son joli bar/comptoir néo-années 1960, où l'on peut goûter la grappa de Bassano signée Nardini, sa plaisante salle contemporaine, ses chaises rouge ou paillées à l'intérieur de bon confort, sa jolie terrasse face à la Maison du Kochersberg (à visiter absolument, lors d'un passage à « Truch » » !) vaut le détour. Comme un proche voyage d'Alsace vers l'Italie !

LA FUGA
Place du Marché 67370 Truchtersheim / Tél. : 03 88 11 96 42
Menus : 12 (formule, déj.), 15 (déj.), 28 (déj.) € / Carte : 25-40 €
Fermeture hebdo. : Lundi, dimanche soir / Site : www.lafuga.fr

© DR

GNETTE

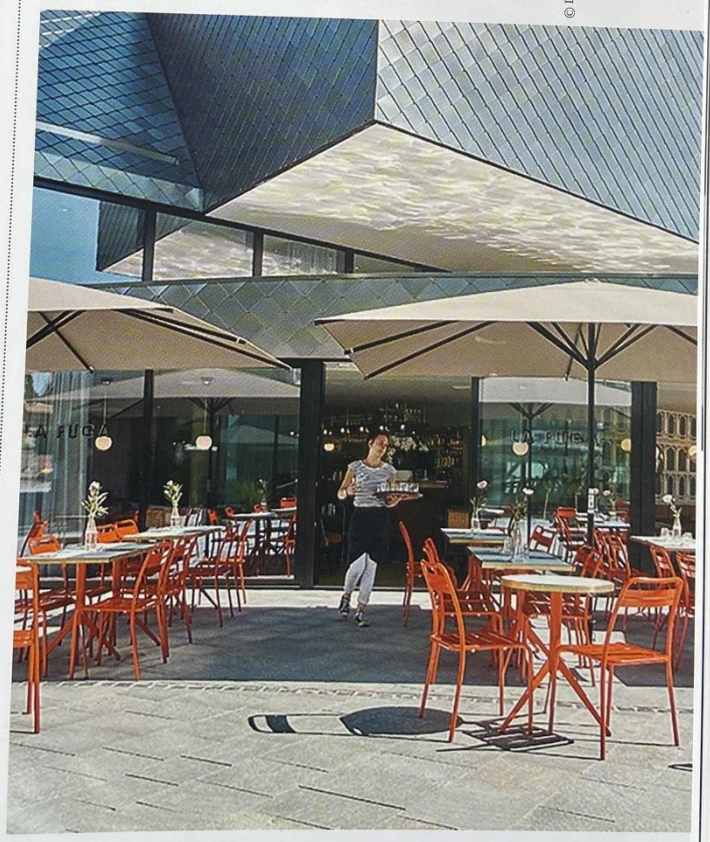
ıu, ce quartier de maraîchers
n aspect champêtre, avec Florian
tre Courchevel, Saint Tropez et
et, côté fourneaux, une pointure
au, ancien de Gilles Goujon à
quié au Castellet.
ı bistrotière de grand talent et
ans mal avec une carte de vins
nes et pickels de légumes, L'Œuf
esling Glinztberg d'Anne-Marie
vec aisance.
t tels le tronçon de sole farci,
la ciboulette ou le rognon de
coupé en salle au guéridon sur
Saint-Landelin en 2017 s'avère
s desserts, comme la tarte au
et qui l'est vraiment.
if et plein d'à-propos, que la
ne surprise au cœur de l'été et
taverne de toujours, mais avec
du charme. Voilà une belle
votre carnet d'or.

TRUCHTERSHEIM : LES P'TITS BONHEURS DE LA FUGA

Tuchtersheim est-il le petit Monaco du Bas-Rhin, avec ses habitants heureux et aisés au cœur du riche Kochersberg, cette Beauce alsacienne, verte et vallonnée, comme le glissait notre confrère Le Figaro ? Voilà en tout cas sa belle table italienne, la Fuga. Celle-ci vaut le détour, même si le chef a changé depuis ses débuts. Natif de Sicile, passé dans de belles maisons, c'est désormais le jeune Luigi Gacone, qui y pratique un registre transalpin au goût du jour.
Poulpes aux herbes, crispy burratina, font plaisir sans manière. Comme les jolis Bucatini chi sarde, cuits al dente. On ajoute un joli Spritz pour fêter ici ce bon moment, les vins malicieux comme le rosé sicilien l'Aratae, en saignée, ou le provençal Peyrassol cuvée des Commandeurs, élégamment issu de pressurage direct.
Bref, voilà une belle table, à laquelle on ajoute l'accueil alerte et le service prompt mené par, Doriane De Peretti. Côté desserts, poire pochée au Moscato d'Asti, le tiramisu ou les glaces artisanales (pistache, vanille, noisettes du Piémont) séduisent sans faiblir.
Une trattoria moderne qui, avec son cadre son joli bar/comptoir néo-années 1960, où l'on peut goûter la grappa de Bassano signée Nardini, sa plaisante salle contemporaine, ses chaises rouge ou paillées à l'intérieur de bon confort, sa jolie terrasse face à la Maison du Kochersberg (à visiter absolument, lors d'un passage à « Truch » » !) vaut le détour. Comme un proche voyage d'Alsace vers l'Italie !

LA FUGA
Place du Marché 67370 Truchtersheim / Tél. : 03 88 11 96 42
Menus : 12 (formule, déj.), 15 (déj.), 28 (déj.) € / Carte : 25-40 €
Fermeture hebdo. : Lundi, dimanche soir / Site : www.lafuga.fr

© DR



LES LAURÉATS DU PUDLO

LES COUPS DE CŒUR DE GILLES PUDLOWSKI

ALSACE 2023

TAG
TENTATIONS ALSACE GASTRONOMIE