

# Chez « de : ja », éthique et gastronomie font bon ménage

**Vertueux, créatif, bio et faisant la part belle aux produits locaux : ainsi Jeanne Satori et David Degoursy ont-ils imaginé « de : ja », le restaurant gastronomique qu'ils s'apprentent à ouvrir rue Schimper, à Strasbourg. Rendez-vous à partir du jeudi 21 octobre pour découvrir le résultat dans l'assiette.**

Ils ont des parcours atypiques et un projet qui ne l'est pas moins. Jeanne Satori, 23 ans, et David Degoursy, 24 ans, ouvrent ce jeudi 21 octobre leur restaurant, baptisé « de : ja », dans le quartier des XV à Strasbourg. Pourquoi ce nom ? D'abord parce qu'il mêle subtilement leurs deux prénoms (et qu'ils sont en couple depuis huit ans) ; ensuite parce que « Déjà ? ! » a été la réaction quasi unanime de leurs proches quand ils leur ont parlé du projet... Même si eux ont plutôt tendance à penser « enfin ! », tant il leur tarde de voir s'attabler les premiers convives.

A priori, rien ne les prédisposait à se lancer dans la restauration. David a fait des études de lettres à Strasbourg et à Lo-

rient. Jeanne a commencé par une prépa lettres et sciences sociales, avant de décrocher une licence en écologie. « Mais on a toujours fait très attention à ce qu'on mange et chiné les meilleurs produits locaux. C'est un vrai hobby ! » résume David. « Trouver des choses à cueillir, bien se nourrir, avec une éthique et dans le respect l'environnement ; ça nous a toujours parlé », renchérit Jeanne. Au point qu'ils se sont réorientés et ont décidé de faire de la cuisine leur métier.

Pour se donner les moyens de leurs ambitions, ils ont passé leur CAP Cuisine à Illkirch. David a travaillé au Tapas Café, fait l'ouverture du Maïence de Cédric Moulot, avant de rejoindre Yannick Germain au Bœuf (une étoile Michelin), à Sessenheim, où il a « appris les techniques, grâce à un chef très pédagogue et désireux de transmettre ». Il y a gravi les échelons : commis, chef de partie, « jusqu'à la proposition de devenir second ! »

Après avoir envisagé un temps de partir à l'étranger, à Copenhague, le jeune couple a choisi de se lancer. Jeanne et David ont décroché un prêt



Créé par Jeanne Satori et David Degoursy, « de : ja » ouvrira ses portes ce jeudi 21 octobre au 1, rue Schimper à Strasbourg. Photo DNA/Cédric JOUBERT

d'honneur d'Initiative Strasbourg, rassemblé près de 5 000 € au gré d'un financement participatif, les banques les ont suivis... Et préparez vos papilles, l'ouverture est imminente !

Leur objectif ? Faire le lien entre ce qui les anime et rester cohérents sur toute la ligne, en proposant une cuisine à la fois bonne (au goût comme pour le corps), belle et vertueuse. « On se voit comme nourriciers plus que comme restaurateurs », résumement-ils. Dans leur cocon de

24 couverts relooké tout en bois clair et blanc – l'ex Hédoniste, ouvert en 2017 –, tables et chaises sont en matériaux recyclés. Ici, pas de plastique, pas même en cuisine. La vaisselle et les luminaires sont l'œuvre de la céramiste strasbourgeoise Lisa Debat, les cartes sont habillées par Nemo Leather Good, un artisan du cru. Hormis quelques produits de la mer en provenance de Bretagne et l'une ou l'autre épice, « tout sera bio et sourcé dans un rayon de 50 à 60

kilomètres autour de Strasbourg ». Vins nature, bières locales, boissons sans alcool maison, du kéfir aux infusions... Tout ce qui entrera dans les menus – déclinés en trois, six ou huit plats, de 38 à 88 € – suivra le rythme des saisons, voire des micro-saisons, comme pour les champignons. Seront notamment à la carte les fruits et légumes des Jardins d'Altaïr, à Oberhoffen-sur-Moder ; les viandes de la ferme de la Coccinelle, à Witternheim ; les beurres de la ferme de Trutenhausen ; les farines du paysan boulanger du Pain des sables, à Hoerd. Sikle collectera les déchets organiques ; même les produits désinfectants sont fabriqués localement et respectueux de l'environnement.

## Inspiration scandinave (mais pas que)

Côté cuisine, « nous sommes très inspirés par la Scandinavie et les salaisons, fumaisons et fermentations, pour lesquelles nous allons travailler avec l'Université », précise Jeanne. Si tous deux feront des allers-retours en salle, elle se chargera du froid, des entrées à la pâtisserie, laissant à David la

partie chaude. Le végétal tiendra une place de choix dans l'assiette, sans pour autant évincer les viandes et/ou poissons, à condition qu'ils soient bien élevés (ou pêchés). Pas question non plus de gâcher des produits : « Dans une démarche éco-responsable, nous proposerons aux clients un moment de convivialité le lundi après-midi, La Chaume, autour des produits en surplus, en mode plus snacking ». Sur le premier menu, on trouvera un chawanmushi – une sorte de flan japonais à la texture très soyeuse – où se rencontreront moules, cochon fumé, ciboulette, œufs de truite et champignons fermentés ; une pomme de terre creusée accompagnée de son effiloché, d'une kyrielle d'herbes et d'un jus bien réduit ; une tarte au fromage blanc où s'inviteront prunelles, églantines et koji... Un nouvel univers à découvrir !

Valérie WALCH

« de : ja », 1, rue Schimper à Strasbourg, ouvert du jeudi au lundi, midi et soir, [www.deja-restaurant.com](http://www.deja-restaurant.com). Ouverture des réservations mercredi 20 octobre, ☎ 06 86 81 40 26.