

Avec sa première étoile Michelin, *de:ja* prépare la suite

Avec deux étoiles, une rouge et une verte (pour la gastronomie durable), Jeanne Satori et David Degoursy, du restaurant *de:ja* au quartier des XV, remplissent l'agenda des réservations et planifient des projets d'avenir. Avec un chef blessé à la main.

À l'échelle d'une carrière dans la gastronomie, ils sont encore tout jeunes. Et leurs deux étoiles décrochées coup sur coup au Guide Michelin, moins de deux ans après l'ouverture de leur premier établissement, ils ne s'y attendaient pas.

« Sur le moment, on n'a pas réalisé, c'est dans les regards des chefs prestigieux qui nous entouraient qu'on a compris », se souvient Jeanne Satori. « Ce sont des gens hors circuit, pas connus. Du coup, ils intriguent beaucoup », commente un connaisseur de la gastronomie strasbourgeoise.

L'effet d'une comète

L'étoile va avoir l'effet d'une comète sur le jeune établissement. « Elle va nous permettre d'aller plus loin et plus vite que prévu : on va augmenter l'expérience des clients en salle, avec des découpes par exemple, on va agrandir l'équipe, travailler l'ambiance du restaurant », détaille par le menu la patronne de 24 ans, à la tête de l'établissement



L'étoile verte remise à Jeanne Satori et David Degoursy du restaurant *de:ja* par le Guide Michelin. Photo L'Alsace/Jean-Marc LOOS

avec son conjoint David. La double récompense a eu aussi un effet sur les réservations : « Les dernières dates disponibles ont été réservées pour la saison hivernale ». Et si le téléphone a beaucoup sonné, ce sont principalement des journalistes qui appelaient : « On ne prend pas les

réservations au téléphone, tout se passe en ligne. »

Seule ombre au tableau : la blessure, le lendemain de la remise de l'étoile, du chef David Degoursy. Ce dernier s'est ouvert la main gauche (mais il est droitier) sur un pot en verre cassé. « On ne veut pas trop l'ébruiter,

on n'a pas envie que les gens soient navrés pour nous. Ça ne changera rien pour les clients. Le chef sera un peu plus présent en salle et moins au dressage, le temps de sa rééducation. »

En attendant, c'est une semaine de congés salubre qui se pointe pour le restaurant aux 16

couverts de la rue Schimper, ouvert en octobre 2021. « On va souffler, David va se reposer. On en profite pour peaufiner nos recrutements, penser la déco et aller à la rencontre des producteurs locaux avec qui nous travaillons exclusivement. »

Florent POTIER