

Strasbourg Nouveau resto à la Krutenau : Glaz, l'invitation au voyage

C'est un resto de poche au cadre chaleureux, installé au cœur de la Krutenau. Styliste culinaire, gourmande, curieuse et friande de produits locaux, Laure Maso a ouvert en novembre « Glaz », rue de Zurich. Pour le plaisir de faire plaisir.

Par **Valérie WALCH** - Aujourd'hui à 16:13 | mis à jour aujourd'hui à 16:46 - Temps de lecture : 3 min



Laure Maso, la créatrice de Glaz, installé au cœur de la Krutenau. Photo DNA /Thomas TOUSSAINT

Des planches en bois brut, une volée de coussins, des luminaires comme des nasses, de la vaisselle ramenée de voyage, une fresque tapissée de poissons et, sur cet autre mur, la couleur « Glaz », à la confluence du bleu, du gris et du vert, rappelant le reflet du ciel dans la mer en Bretagne. « Comme une synthèse entre le monde animal, minéral et végétal. » Laure Maso a ouvert en novembre dernier le restaurant-café Glaz, rue de Zurich. Cette mère de deux enfants a l'âme voyageuse et le regard rêveur. Fille d'un océanographe, elle est née en Afrique ; a fait des études aux États-Unis ; a vécu à Rome, Nantes, Paris et Lyon, avant de poser ses valises à Strasbourg. « Une ville que j'ai tout de suite trouvée très ouverte, avec une énergie particulière, ultra-stimulante ! », explique-t-elle. La proximité de la frontière constitue un autre avantage, avec un mari « mi-basque, mi-allemand ».

Circuits courts et fait maison

Styliste culinaire, Laure Maso voulait créer un lieu qui lui ressemble et fasse la synthèse de ses envies. Plein de fraîcheur, de produits sourcés en circuits courts, de rencontres et de surprises. À l'issue de deux mois de travaux pour mettre le local du 68, rue de Zurich à son goût – que l'on devine exigeant –, elle y propose une cuisine vivante et colorée, appelée à évoluer au gré des saisons. Pour les lève-tôt, elle a prévu des petits-déjeuners « frenchy », « healthy » ou « salty », avec des viennoiseries, du granola ou un bagel toasté à l'avocat avec œufs et bacon, selon ses envies. Aux becs sucrés, elle propose compotes, gâteaux et cookies tout au long de la journée. À la pause de midi, on peut se contenter d'une soupe maison, ou découvrir chaque jour une variation autour d'un plat, d'une salade et d'un sandwich. Le soir, les planchettes et pickles à partager prennent le relais, mêlant fromages de chez Tourrette et tartare d'algues de Roscoff. Tout ou presque est produit localement, y compris les boissons, du jus de pommes à la *ginger beer*, en passant par le sirop de fleur de sureau et les bières de la micro-brasserie Guth, à Saint-Maurice. Sans oublier les vins nature de Christophe Lindenlaub et les thés des Jardins de Gaïa. Sur la carte, les allergènes sont soigneusement listés et les producteurs sont tous cités.



Laure Maso est partout, en cuisine comme au comptoir... Photo DNA /Thomas TOUSSAINT

De breton, ce petit resto/café de 16 couverts très « Instagramable » où l'on se sent bien n'a finalement que le nom, « même s'il m'est déjà arrivé de proposer des galettes ! », précise Laure Maso. Seule en cuisine, elle s'y active dès l'aube pour composer des assiettes pleines de volume, avec un

goût particulier pour les légumes, le poisson et les épices. En salle, Mattéa la Croate et Irène l'Italo-Argentine lui donnent un coup de main.

« Ce restaurant, je l'imagine depuis que j'ai 20 ans »

« Ce qui me fait avancer, c'est la passion. Ce restaurant, je l'imagine depuis que j'ai 20 ans ; 30 ans plus tard, je le réalise enfin ! J'ai toujours été bercée par la cuisine de ma grand-mère et de ma mère », explique celle qui est passée par le Ritz pour se former, est intervenue dans les écoles, a élaboré des recettes pour des livres de cuisine et travaillé comme cheffe à domicile à Paris. « J'ai même cuisiné pour BHL et Arielle Dombasle », précise-t-elle. Titulaire d'un MBA (bac +5) en Finances et management international, elle mêle aujourd'hui tous ses savoir-faire. « Ce qui importe, c'est de savoir bien s'organiser, de trouver les idées, d'oser les associations et les mélanges. C'est ce qui fait ma force, avec l'envie de partager et de faire plaisir. C'est tout cela que j'essaie de concrétiser dans ce lieu ! », conclut-elle.

Glaz, 68, rue de Zurich à Strasbourg. Ouvert du lundi au samedi, de 8 h 30 à 18 h.



Laure Maso a toujours été bercée par la cuisine de sa grand-mère et de sa mère.
Photo DNA/Thomas TOUSSAINT