



DOSSIER DE PRESSE



Après une importante période de travaux, l'emblématique adresse étoilée de Strasbourg se dévoile dans un nouveau décor au style moderne et épuré.

Dans une ambiance feutrée et chaleureuse, le restaurant le 1741 associe authenticité et modernité, simplicité et élégance, pour offrir un moment suspendu à tous les épicuriens, strasbourgeois et visiteurs du monde.

CONTACT PRESSE • Agence Noiizy
Maureen Labbaye : 07 67 58 55 95 • maureen@noiizy.com

UN CADRE D'EXCEPTION

Haut lieu patrimonial et culinaire à Strasbourg

Le restaurant le 1741 dont le nom rend hommage au Palais Rohan, son voisin d'en face, est établi en plein cœur du quartier historique de Strasbourg.

Témoin d'un passé tant patrimonial que culinaire, cette demeure bourgeoise abritait autrefois de petits appartements, ensuite convertis en salon-boudoirs, jusqu'à devenir un haut lieu de la gastronomie et d'accueillir, en 2012, le restaurant gastronomique de trente couverts.

Dirigé avec brio par Michael Wagner, l'établissement arbore un macaron Michelin depuis 2014, 3 toques et la note de 16/20 au Gault & Millau depuis 2021. En une décennie, il a prouvé qu'il détenait toutes les qualités d'une grande maison et fait désormais figure d'adresse de référence dans le paysage gastronomique alsacien.



UNE RÉNOVATION DE GRANDE AMPLEUR

Le 1741 s'offre une nouvelle jeunesse

Motivée par de nouvelles ambitions, cette grande rénovation intervient après 10 ans d'activité et l'arrivée du chef Jérémy Page en 2021, bien décidé à relever de nouveaux challenges pour hisser encore plus le haut le niveau d'excellence de la maison.

Cette transformation fait place à un univers où les espaces se veulent plus aérés et délestés de toute superficialité. Du sol au plafond, en passant par la verrerie et la décoration, chaque espace est repensé pour améliorer l'expérience client.

Une attention particulière est portée à l'harmonie des couleurs et des matériaux. Les tons blancs et gris des salons se conjuguent au bleu profond des fauteuils en velours et créent un cocon de douceur. Cette sensation est renforcée par un éclairage de table tamisé qui crée une atmosphère chaleureuse et révèle le caractère intime et confidentiel du lieu.

Attaché à son histoire, l'établissement a pris le soin de conserver les éléments architecturaux du passé tels que les moulures ou les colonnes de pierre, faisant le lien entre patrimoine et modernité.



LE RESTAURANT

Une expérience intime et mémorable

Passé la porte du restaurant, le salon Robert de Cotte brise la frontière entre intérieur et extérieur grâce aux voilages des baies vitrées, offrant une vue paisible sur le quai et la rivière de l'Ill. Dans le prolongement de l'entrée, un escalier en colimaçon mène au premier étage et son boudoir Cagliostro, une alcôve intimiste pour 4 personnes. Celle-ci succède au salon Joseph Massol et sa vue imprenable sur le Palais Rohan et la cathédrale de Strasbourg.



Nichée au deuxième étage, la cuisine ouverte est le cœur battant du 1741. Le comptoir permet de s'attabler face aux cuisiniers et d'assister à la création des mets, alors que la table du chef offre une vue panoramique sur la salle, la cathédrale et les quais. L'expérience est vivante, le spectacle fascinant, et donne à vivre des interactions privilégiées avec le chef et sa brigade.

En salle, une équipe de 6 personnes, dont 4 sommeliers, se dédie entièrement aux hôtes pour partager son expertise du goût à travers une expérience originale d'accords mets et boissons. De leur arrivée à leur départ, les convives sont accompagnés dans un parcours ponctué de belles attentions, pour que chacun d'entre eux garde un souvenir mémorable de sa visite au 1741.



LE CHEF

Une expérience acquise auprès des plus grands

Né en Angleterre et formé dans des établissements prestigieux (Hôtel du Palais* à Biarritz, Le Vieux Logis* à Trémolat), Jérémie Page acquiert de solides bases en travaillant aux côtés de grands professionnels de la cuisine tels que Jean-Marie Gautier ou Vincent Arnould.

Fort de ces expériences, Jérémie Page construit sa carrière au sein du renommé groupe Robuchon où il aiguisé sa cuisine pendant 15 ans. Il gravit progressivement les échelons de cette institution gastronomique : d'abord en tant que chef de cuisine à l'Atelier Saint-Germain à Paris, puis à l'Atelier à Londres comme chef exécutif. En 2019, il participe activement à la création de trois nouveaux concepts dont il prendra les rênes : Le Comptoir Robuchon, Le Deli Robuchon et la Boulangerie Robuchon.

En 2021, Jérémie Page s'émancipe et rejoint le 1741 en tant que chef de cuisine. Un pari réussi, puisqu'il remporte quelques mois plus tard le titre de « Grand de demain », attribué par le Gault & Millau.



Jérémie Page
Chef étoilé du 1741



LA CUISINE

Une cuisine sincère et délicate

Jérémy Page s'exprime à travers une cuisine française, sans superflu, qui met le produit en vedette. Il réalise de beaux contrastes entre simplicité et finesse, tout en explorant les richesses des terroirs de l'Hexagone.

Amoureux des beaux produits, il accorde une importance particulière à leur qualité et à leur saisonnalité. Il travaille une large variété de produits provenant de toute la France, qu'il sélectionne auprès de fournisseurs d'exception (la maraichère Marthe Kehren, la boucherie Huguenin, la fromagerie Antony, le mareyeur breton Marie Luxe, etc.) avec lesquels il a tissé des liens au cours de sa carrière.



Ainsi, il n'y a pas de carte établie de manière rigide, mais un menu sur-mesure en 5, 7 ou 9 temps, qui varie toutes les semaines selon l'arrivage et l'inspiration du chef et de sa brigade.

Pour conclure le repas, le chef pâtissier Olivier Bagnol propose des desserts subtilement sucrés, offrant ainsi une touche finale légère et équilibrée à l'expérience gastronomique.





LES ACCORDS METS ET BOISSONS

Des créations originales et surprenantes

Sous ses pierres voûtées, la cave à vin du 1741 regorge d'elixirs sélectionnés avec soin par Michael Wagner, directeur de salle et chef sommelier. Avec plusieurs centaines de références d'ici et d'ailleurs, cette cave est le fruit d'un travail de sélection rigoureux et passionné mettant à l'honneur aussi bien de grandes étiquettes que des vins naturels ou biologiques.

Désireux de surprendre et de proposer de nouvelles découvertes aux clients, Michael Wagner et ses équipes ont imaginé une proposition originale autour d'accords mets et boissons. Les créations du chef se voient alors sublimées par des accords mets/ vins et mets/ breuvages à base de bière, de cidre, de poiré ou bien sans alcool à base de thé, de macérations ou encore de maté. Chaque boisson est mise en valeur à travers une présentation spécifique et personnalisée.

LE DIRECTEUR & CHEF SOMMELIER

Michael Wagner, parfait chef d'orchestre du 1741

Michael Wagner affiche un parcours exemplaire. Chef sommelier dès l'ouverture en 2012, il est nommé directeur du restaurant l'année suivante. Cette ascension fulgurante, il la doit à des années de pratique professionnelle au sein de belles maisons, telles que l'Arnsbourg à Baerenthal ou le Clairefontaine à Luxembourg. En 2010, il remporte le titre de "Meilleur sommelier du Luxembourg" et en 2019, le Gault & Millau lui attribue celui de "Meilleur jeune sommelier".

Aujourd'hui, sa connaissance approfondie des vins en fait un véritable guide dans le monde des cépages et des terroirs. Il se fait un plaisir de conseiller les passionnés comme les amateurs qui s'attablent au restaurant.

Au quotidien, Michael Wagner prône un management de proximité, basé sur la transmission et l'unité entre les différents services. Les plats, ainsi que les accords mets et vins, sont systématiquement testés et approuvés en équipe. Des conditions qui sont pour lui la clé d'un service de haute qualité.



LES MENUS

MENU EN 5 TEMPS

au déjeuner et au dîner

112€

(hors boissons)

MENU EN 7 TEMPS

au déjeuner et au dîner

137€

(hors boissons)

MENU EN 9 TEMPS

au déjeuner et au dîner

155€

(hors boissons)



INFORMATIONS

22 quai des Bateliers à Strasbourg

Ouvert du mardi soir au samedi soir

30 couverts

Réservations sur www.1741.fr

Ou par téléphone au 03 88 35 50 50

