



SAVE THE DATE

Métamorphosé, le restaurant gastronomique Le 1741 réouvre ses portes le 8 août

Dernière ligne droite pour le 1741. Depuis janvier, l'emblématique adresse étoilée du quai des Bateliers à Strasbourg est fermée pour une rénovation intégrale. En une décennie, le restaurant le 1741 a prouvé qu'il détenait toutes les qualités d'une grande maison, en témoigne la succession de chefs de renom. Avec cette transformation de grande ampleur, et l'arrivée de Jérémy Page, chef talentueux ayant évolué pendant 15 ans chez Joël Robuchon, l'établissement affiche de nouvelles ambitions. Dès le 8 août, le 1741 se dévoile sous un autre jour, qui réinvente l'expérience gastronomique.



Installé en face du Palais Rohan, le 1741 est un écrin d'élégance et de raffinement à la française où l'on célèbre l'art de vivre gourmand. 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. Une constance dans l'excellence, rendue possible par les équipes soudées autour du duo Michael Wagner et Jérémy Page. Leur dévouement et professionnalisme sont au service du bonheur des clients, pour que chacun d'entre eux garde un souvenir exceptionnel de leur visite au 1741.

Empreint d'une ambiance baroque avec ses salon-boudoirs répartis sur trois étages, le 1741 se tourne vers **un cadre plus moderne et épuré**, en accord avec les évolutions de la maison. Des sols aux plafonds, en passant par la verrerie et la décoration, chaque espace est repensé pour améliorer **l'expérience client et le confort des collaborateurs**. Dans un nouveau décor, le 1741 conserve toutefois l'esprit décontracté et l'excellence du service qui le caractérisent.



Une expérience gastronomique vivante

A l'image de la cuisine, cœur battant du restaurant au 2^{ème} étage. Celle-ci est désormais entièrement ouverte sur la salle, avec comme pièce maîtresse un comptoir en bois où l'on peut s'attabler face au chef pour assister en direct à la création des mets. **Un spectacle culinaire vivant** qui décuple l'expérience gastronomique et offre des **interactions privilégiées entre le chef et ses convives**. Amoureux des beaux produits et de la simplicité, le chef déploie une cuisine graphique, précise et délicate, qui ne manque jamais de faire un clin d'œil au terroir.

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 breuvages** (bière, thé, boisson sans alcool ou macérée).

De délicates attentions surprendront les convives de leur arrivée jusqu'à leur départ. Le 1741 souhaite plus que jamais transformer le temps d'un repas en un moment suspendu.

Restaurant Le 1741

22 quai des Bateliers à Strasbourg

Ouvert du mardi soir au samedi soir

30 couverts

Ouverture des réservations dès maintenant sur www.1741.fr