

Famille du média : Médias régionaux (hors PQR)

Audience : N.C.

Sujet du média : Actualités-Infos Générales, Lifestyle

19 Novembre 2021

Journalistes : Bastien

Pietronave

Nombre de mots : 6307

Valeur Média : N.C.



pokaa.fr

Avec sa nouvelle cheffe, le BOMA repart à la conquête des Strasbourgeois

Le BOMA, c'est un hôtel nouvelle génération, situé rue du 22 Novembre depuis 2017. On y vient pour prendre un petit-déjeuner, pour une soirée dîner-concert ou encore pour un rendez-vous autour d'un café. Mais si le BOMA est entré dans le coeur des Strasbourgeois, c'est aussi pour son restaurant. Aujourd'hui, celui-ci se réinvente et change de visage avec l'arrivée de Maud David, une jeune cheffe engagée et généreuse, qui donne tout pour que sa table devienne un rendez-vous culinaire de référence à Strasbourg. Nous sommes allés à sa rencontre pour en savoir plus sur elle et sur sa cuisine.

Le rendez-vous est donné au numéro 7 de la fameuse rue du 22 Novembre, au rez-de-chaussée de l'hôtel BOMA. En entrant, on découvre une large salle aux lumières tamisées et aux couleurs chaudes, des canapés confortables et une décoration inspirée des cultures du monde. **Ce décor, il sert à la fois de bar à vins, de salle pour le petit déjeuner, de salle de concert et bien sûr : de restaurant .**

En cuisine, on retrouve désormais Maud David, **une jeune cheffe qui incarne la nouvelle ère du restaurant BOMA** . Elle apporte non seulement du soleil à la tradition alsacienne, en mêlant produits locaux et saveurs méditerranéennes, mais aussi une sensibilité nouvelle, qui ne devrait pas laisser les gourmands indifférents.



© Bastien Pietronave / Pokaa

Une nouvelle cheffe pour une nouvelle vie (et toujours plus de plaisirs)

D'abord bar à vins, puis bar à croque-monsieur, le restaurant BOMA a trouvé la formule gagnante pour satisfaire l'appétit des Strasbourgeois à toutes heures de la journée, notamment grâce à une carte saisonnière 100 % maison imaginée par la cheffe Maud. **Originaire du sud de la France, la jeune femme de 29 ans est passée par de nombreuses maisons étoilées et a également travaillé avec les grands noms de la gastronomie phocéenne, comme Gérard Passadat et Lionel Levy.**



Famille du média : Médias régionaux (hors PQR)

Audience : N.C.

Sujet du média : Actualités-Infos Générales, Lifestyle

19 Novembre 2021

Journalistes : Bastien

Pietronave

Nombre de mots : 6307

Valeur Média : N.C.



poka.fr

Inspirée par la cuisine du sud de l'Europe, du Proche-Orient et d'Afrique du Sud, elle a voyagé dans le monde entier pour se former aux meilleures techniques. Résultat : elle nous offre une cuisine du soleil, subtile, généreuse et harmonieuse, qui marie les produits alsaciens aux inspirations méditerranéennes et ça, c'est pas courant par chez nous.

Cette nouvelle carte se veut engagée et inscrite dans une démarche globale qui respecte le produit. Dans la cuisine de Maude, ce sont non seulement des produits locaux et de saison qui sont travaillés, mais la cheffe voit encore plus loin en utilisant tous les éléments de ses préparations au maximum, simplement pour qu'il n'y ait pas de déchets, ou presque. **Sur sa carte, elle met également en avant une proposition « flexitarienne » qui s'adapte aux végétariens, aux véganes, aux intolérants au gluten et au lactose.** Dans son restaurant, tout le monde peut se réunir autour d'une même table et se faire plaisir quelle que soit sa sensibilité. Ce que Maud souhaite par dessus tout, c'est procurer des émotions, comme elle nous le confie au coin d'une table : « Le plus grand compliment que l'on puisse me faire, c'est de me dire que j'ai donné de l'émotion lors d'une dégustation. Quand tu as ça, tu as tout, c'est pour ça que je fais ce métier, le reste ce n'est que du bonus. »



La Cheffe
Maud
DAVID

© Bastien Pietronave / Pokaa

Une carte en trois temps qui évolue au fil de la journée

Sur une table comme celle du BOMA, il faut assurer du matin au soir et satisfaire les appétits à toute heure de la journée. C'est pour cela que Maud a mis le paquet sur le petit-déjeuner, sur le déjeuner, sur la partie finger-food de



Famille du média : Médias régionaux (hors PQR)

Audience : N.C.

Sujet du média : Actualités-Infos Générales, Lifestyle

19 Novembre 2021

Journalistes : Bastien

Pietronave

Nombre de mots : 6307

Valeur Média : N.C.



pokaa.fr

L'après-midi, et surtout sur le dîner du soir . Le matin, de 7h à 10h, c'est formule petit déjeuner (buffet à 18 ou petit déjeuner continental à 7,50). Le midi, place aux suggestions avec une formule qui change toutes les semaines (Entrée + Plat + dessert à 21). L'après-midi de 14h à 19h, c'est au tour du snacking de pointer son nez. Et la cerise sur la pièce montée, **c'est le dîner du soir qui s'articule autour de 4 entrées, 4 plats et 4 desserts 100% maison du sol au plafond.**

Visuel indisponible

© Bastien Pietronave / Pokaa

Ce menu du soir, il est à destination des Strasbourgeoises et des Strasbourgeois qui désirent prendre le temps de s'installer dans un endroit cosy et chaleureux pour déguster un repas de qualité, travaillé et délicat. Les Alsaciens sont encore trop peu habitués à se rendre dans les restaurants d'hôtel pour déguster des plats de chefs. C'est peut-être la faute aux clubs sandwiches des hôtels d'antan ou aux plats aux prix exorbitants qui ont fait du mal à la réputation des restaurants d'hôtel.

Pourtant, on retrouve ici tout ce qui fait un restaurant de haute volée : un accueil chaleureux, une carte des vins et des boissons étoffées (pas moins de 60 références de vins conventionnels ou nature), un espace calme dans un décor feutré, et surtout : **les plats d'une cheffe passionnée par son métier, et ça se ressent directement dans l'assiette** . **En plus le rapport qualité prix est vraiment très bon (entrée + plat + dessert à 41).** Le restaurant BOMA n'a rien à envier aux tables de nos restaurants préférés, il faut juste se laisser tenter et se faire son propre avis.

Les petites choses à savoir

- Tous les premiers jeudis du mois et les troisièmes vendredis du mois, des dîner-concerts sont organisés ([voir la programmation](#))
- La carte des vins est particulièrement étoffée, et n'hésitez pas à demander les dernières nouveautés ([voir la carte](#))
- On retrouvera tous les jours un plat végétarien, un plat à base de viande et un autre à base de poisson ([voir la carte](#))
- On peut venir se restaurer et s'installer tranquillement à toute heure de la journée
- L'hôtel propose également des activités de séminaire
- Des rencontres avec des vigneron et des dîners accords mets et vins seront bientôt proposés

Restaurant BOMA

7 Rue du Vingt-Deux Novembre

67000 Strasbourg

Ouvert en continu

[Le site du resto](#)[La page Facebook](#)[La page Instagram](#)[Visualiser l'article](#)