

A photograph of Jean-Luc Brendel, an older man with grey hair and a beard, wearing a straw hat and red-rimmed glasses. He is leaning over a large, bushy green plant in a garden, with sunlight filtering through the leaves in the background.

Jean-Luc
Brendel
CUISINIER, JARDINIER ET POÈTE

DOSSIER
DE PRESSE
2025

LA TABLE DU GOURMET 
LES JARDINS DU KOBELSBERG | LA BRENDELSTUB

B. SUITES | B. COTTAGE | B. VINTAGE

« Quand nature et culture fusionnent en une étourdissante alchimie »

« À Riquewihr, Jean-Luc Brendel a construit tout un écosystème : en plus de son restaurant gastronomique, il possède une Winstub moderne, ainsi que des chambres d'hôtes haut de gamme pour faire étape. À la Table du Gourmet, en plein cœur de la cité, le chef cuisine de supers produits de saison, avec du soin et ce qu'il faut de créativité pour sortir des sentiers battus. Son menu surprise met en valeur l'abondance de son jardin en permaculture, comme ce délicieux navet Petrowski venu accompagner du veau fermier cuit sur la braise. Deux cartes des vins, dont une entière dédiée aux beaux flacons d'Alsace, et le tout se déguste dans un décor entre cachet ancien (la maison date du 16^e siècle) et notes plus contemporaines. Une valeur sûre.

À 500 m du restaurant, nous avons créé un jardin en permaculture avec plus de 350 variétés d'herbes, plantes, légumes et fruits, dont de véritables raretés. Une serre garantit une production de mi-février à fin décembre. Compostage et tri sélectif font partie de notre quotidien, un poulailler assure une partie de nos œufs et nos ruches produisent notre miel.»

Le Guide Michelin 2024 🌿🌿

LA TABLE DU GOURMET 🌿🌿

5 rue de la 1^{ère} Armée
68340 Riquewihr
+33 3 89 49 09 09 | table@jlbrendel.com

BRENDELSTUB B. SUITES

48 rue du Général de Gaulle
68340 Riquewihr
+33 3 89 86 54 54
STUB : anne@jlbrendel.com
B. SUITES : suites@jlbrendel.com

B. VINTAGE

29 rue des Remparts
68340 Riquewihr
+33 3 89 86 54 54 | anne@jlbrendel.com

B. COTTAGE

Lieu-dit Kobelsberg
68340 Riquewihr
+33 3 89 86 54 54 | anne@jlbrendel.com

jlbrendel.com

CONTACT PRESSE :

Yves Bontoux

+33 6 07 57 59 13 | ybontoux@orange.fr

Magali Buy

Assistante de direction & Attachée de presse
+33 6 81 87 94 32 | magalibuy@hotmail.fr

TEXTES : Yves Bontoux & Magali Buy

CRÉDITS PHOTOS : Matthieu Cellard et Jean-Luc Syren, Lucas Muller, Grégory Tachet

CONCEPTION GRAPHIQUE : Adrien Madelon

Sommaire

HISTOIRE

- 8 La famille Brendel en quelques dates
- 12 Les racines d'une vie
- 19 Les « Jeudis en Herbe » et le jardin médiéval, prémices de la cuisine végétale
- 20 Des civilisations au vin, du jardin à l'assiette, l'émergence d'un propos culinaire unique

L'UNIVERS BRENDel AUJOURD'HUI

- 24 Les Jardins du Kobelsberg, muse et aboutissement
- 32 Jean-Luc Brendel obtient l'étoile verte au Guide Michelin et 3 macarons Écutable
- 34 Des forêts aux monts et aux vignes, Riquewihr ultime joyau naturel et culturel d'Alsace
- 38 Identité culinaire - Nature et culture, élégance française et âme alsacienne fusionnent en une étourdissante alchimie
- 43 Signature culinaire - Du créatif rebelle à la lumière, pure et sereine
- 46 Créations emblématiques
- 54 Vins & accords, la révélation !
- 58 Écrin hors norme
- 63 3 drôles de dames pour une partition rassérénante !
- 64 La Brendelstüb
- 66 Logis de charme pétris d'Histoire
- 76 Informations pratiques & tarifs



Riquewihr : immersion médiévale et expériences vibratoires en pleine nature

Sur la route des vins, un patrimoine saisissant explose dans les entrailles de **Riquewihr, village le plus emblématique d'Alsace**, le seul triplement étoilé au Guide Michelin Vert. Une cité médiévale aux remparts et ruelles chargés d'histoires vitales, intemporelles et percutantes. C'est ici que Jean-Luc Brendel a posé sa créativité bouillonnante en 1982, conquis par la beauté vibratoire du lieu à la croisée des Grands Crus de Schœnenbourg et de Sporen.

Pour cet homme dont l'énergie d'être est pur pléonasme, **il n'était pas de lieu plus parfait pour délivrer son identité culinaire écoresponsable, intense et un peu folle. L'inspiration première à La Table du Gourmet lui vient de ses Jardins du Kobelsberg, parmi les plus fascinants dans l'univers de la haute cuisine.** Son expressivité nature se délie aussi dans la simplicité inspirée au bistrot Brendelstub. Et pour que le séjour à Riquewihr soit un tout, une immersion dans son monde rêvé, il a façonné des hébergements pétris de charme et d'Histoire, du cœur de la cité au jardin en passant par les remparts. Luxe romantique, art de vivre et passion de l'architecture y fusionnent comme rarement en Alsace. Partout, du jardin à l'assiette jusqu'au gîte, le propos, poétique et engagé, est un hymne à la nature et à la culture.

Infusé par ses origines, Jean-Luc livre une interprétation unique et sensible de Riquewihr. Une richesse humaine destinée au bien-être de la vie nourricière. Un monde stratosphérique récompensé d'une **étoile au Guide Michelin depuis 1996, « Grand de demain » par le Gault&Millau en 1999, « Gault&Millau d'Or Tour Est » et 4 Toques en 2016, puis Étoile verte au Guide Michelin et macarons Ecotable en mars 2022. De quoi rêver d'une myriade exponentielle lunaire...**





HISTOIRE

L'UNIVERS DE LA FAMILLE BRENDEL EN QUELQUES DATES

1962 Naissance de Jean-Luc Brendel à Strasbourg, où sa mère gère Les 3 Lièvres, un bistrot près de la Cathédrale, rendez-vous des artistes de l'opéra et du théâtre national, de l'évêché et du tout Strasbourg !

1978 Etudes en biologie et en chimie.

1979-1980 Apprentissage en cuisine chez la famille **Sengel**, qui a marqué son époque.

1981 Commis en cuisine au nouvel Hilton de Strasbourg.

1982 - 1983 à l'âge de 19 ans, Jean-Luc acquiert avec sa sœur **Fabienne Brendel** une Maison vigneronne de Riquewihr datant de 1539. **Ouverture en mars de La Table du Gourmet.**

1991 Création du B. Cottage, une villa en pleine nature surplombant la cité médiévale. 1^{er} hébergement de la famille Brendel.

1992 Création d'un **jardin potager** aux abords du B. Cottage.

1996 1^{ère} étoile au Guide Michelin.

1998 Création du **jardin médiéval** de forme circulaire, inséré dans un carré. Une géométrie où se partagent fleurs et herbes aromatiques sur 800 m².
Clé d'Or de la gastronomie au Gault&Millau.

1999 Jean-Luc est promu « **Grand de demain** » par le **Gault&Millau**.

2000 Naissance d'Arthur Brendel, qui dès l'âge adulte partage la même passion que son père pour une cuisine d'auteur et végétale. Après 3 ans et demi à la Villa Lalique, il poursuit son parcours à La Bouitte en 2023, se préparant à rejoindre ses parents pour accomplir l'œuvre familiale.

2001 - 2002 « Les Jeudis en Herbe ». Cueillette du jardin et des champs environnants à la forêt, suivie d'un déjeuner avec les plantes récoltées. Une initiation au monde végétal sauvage.

2006 Création de La Brendelstub et des B. Suites dans une maison de maître du 13^e au 17^e siècle. **Anne Brendel**, l'épouse du Chef, précédemment en salle à La Table, prend la responsabilité du bistrot et des hébergements.

suite page 10



Anne Brendel



Fabienne Brendel



Jean-Luc Brendel

2009 Extension des B. Suites sur les 2 derniers niveaux.

2011 Arrivée d'Anne Humbrecht, Cheffe Sommelière.

2014 Mise en place des **accords mets-vins**, mettant en lumière au plus haut niveau les Grands Crus alsaciens et le meilleur de la nouvelle génération.

2015 Création du Spa aux abords du B. Cottage et du jardin.

2016 Achat de parcelles de vignes mitoyennes au Grand Cru Schoenenbourg autour du B. Cottage, permettant la **création des Jardins du Kobelsberg** et d'une société de maraîchage. 1^{ère} récolte en 2017. **Jean-Luc remporte le Gault&Millau d'Or Tour Est et 4 Toques.**

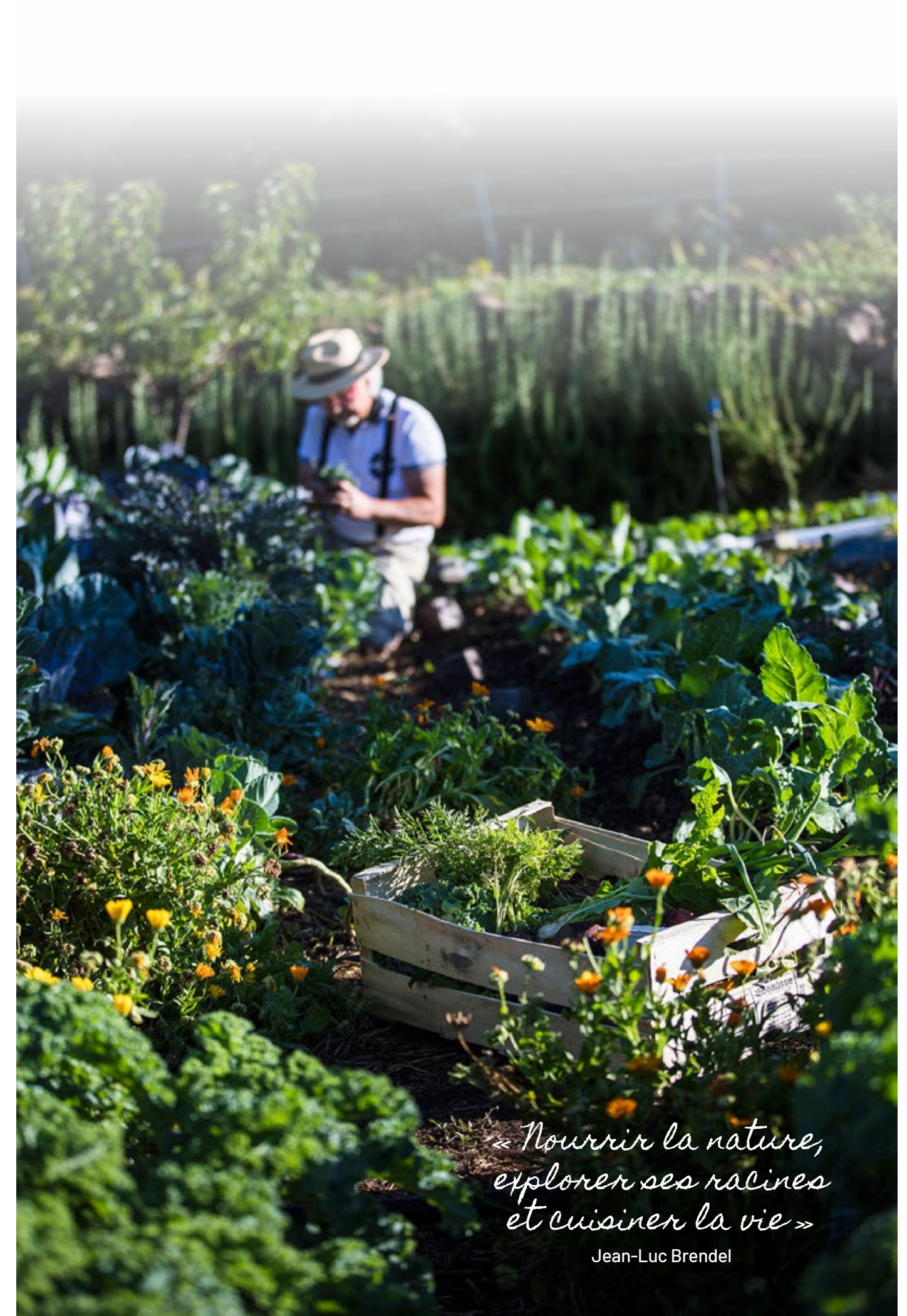
2017 Création du B. Vintage sur les remparts, l'un des gîtes les plus luxueux et romantiques d'Alsace.

2021 Au sortir de la crise sanitaire, Jean-Luc a mûri et centre avec encore plus d'acuité son propos culinaire autour du monde végétal. Oser, aller à l'essence pour un voyage culinaire qu'il appelle désormais « **Menu Grande Symphonie** ». Création d'une **carte des vins d'Alsace riche de 500 références classée par géologie et type de terroirs**. Une démarche unique en France.

2022 Obtention de l'**Étoile verte au Guide Michelin**, et de **3 macarons Ecotable**, saluant l'engagement pour l'écoresponsabilité. Atabula décrit l'accord entre mets et vins à La Table du Gourmet comme « une réussite totale », « l'un des plus réussis de France ».

2023 Extension de 850 m² du Jardin du Kobelsberg, portant la surface totale à 7500 m². **Création d'un Jardin Romain** (arbres fruitiers rares parsemés de vigne), d'une pépinière (culture de tous les semis de plantes, fleurs, herbes) et projet d'une serre à agrumes. Anne Humbrecht obtient le **Trophée Chef Sommelière de l'année au Guide Pudlo**.

2024 Jean-Luc parvient à **lâcher prise** pour démultiplier son imagination, créer un monde en soi singulier. Tout **en gagnant en pureté et en précision**. Ôter le superflu, et aller plus loin dans l'essentiel. Cette nouvelle maturité est rendue possible par **une brigade de cuisine sensiblement étoffée** (cf page 44).



*« Nourrir la nature,
explorer ses racines
et cuisiner la vie »*

Jean-Luc Brendel

LES RACINES D'UNE VIE

Dans son monde rempli d'amour, d'art, de symphonie végétale et de partage, Jean-Luc Brendel a des racines plurielles. Un père artiste-peintre, une mère restauratrice aux 3 Lièvres à Strasbourg, une grand-mère potagère au jardin merveilleux, mine de plantations cocasses et inattendues. Chaque week-end, il s'y rendait en famille, cueillant des instants sensoriels gourmands et émotionnels, émerveillé par la moindre découverte poussée en terre. Un repaire d'enfant laissant des empreintes éternelles jusqu'à l'assiette. « *Ce sont des souvenirs de moments fabuleux, beaucoup de goûts, de magie. J'étais complètement admiratif de son jardin, elle faisait pousser moult végétaux qu'elle déclinaient en potions, élixirs ou autres sirops.* » Cuisinière hors pair, l'expérience culinaire avait toujours cette cohérence qui s'imprégnait inconsciemment dans l'âme et le ventre de Jean-Luc. De toute évidence une madeleine de Proust limpide et très rassurante, le vrai goût des choses, simples et humbles.

Son premier réflexe sera de s'orienter vers des études scientifiques, pour devenir un biologiste du **monde végétal**. Ce dernier **l'interpelle déjà, une passion qui va déterminer son parcours de vie**. Il consacre chaque temps libre pour aider sa mère aux Trois Lièvres. C'est là qu'il comprend son envie, derrière un fourneau, la tête à la poésie, généreuse et altruiste. « *J'étais en seconde et je suivais des cours de biologie quand j'ai commencé à donner des coups de mains au restaurant de ma mère. De petits ils sont devenus grands, j'avais tout simplement trouvé quelque chose qui me raccrochait aux plaisirs de la table.* » Il quitte alors son cursus et se consacre entièrement à son apprentissage culinaire, dans l'idée d'avoir un jour un restaurant à lui et d'exprimer pleinement son identité débordante.

En 1982, il se rend à Riquewihr visiter une authentique maison vigneronne de 1539. Derrière une lourde porte de bois, deux marches de gré rose, une cuisine minuscule et beaucoup d'espoir, il tombe sous le charme de l'histoire et du patrimoine. « **Jean-Luc** travaillait au Hilton, ne voulant pas reprendre le restaurant de notre mère. Il **rêvait de s'installer pour déployer sa propre partition**, imaginer pleinement un projet à son image, aller au bout des choses. Les circonstances le ramènent à **Riquewihr et ses souvenirs d'enfance, où un bistrot Le Petit Gourmet est en vente**. Il y voit une opportunité à saisir ! C'est pour lui le plus beau village de la Route des vins, au patrimoine naturel et culturel hors du commun. Quand on a foulé les pavés de Riquewihr en quête du Petit Gourmet, qui était en vente, on demandait partout... tout le monde répondait que ça n'existait pas. Et puis enfin nous l'avons trouvé... Dans une cour, une petite cabane de bois avec des volets où tombaient des rideaux Vichy noir et blanc, une vitrine discrète, un viviers avec des truites, une introduction parfaite... Tout était à faire, mais tout était possible ! » raconte Fabienne Brendel, la sœur de Jean-Luc, sommelière puis directrice à ses côtés depuis toujours.





Connexion directe avec la typicité alsacienne, l'identité architecturale et la nature à portée d'un bassin poissonneux, l'esprit de famille résonne, le lieu parle, Jean-Luc est bouleversé. Le coup de cœur est immédiat, le coup de folie aussi mais qu'importe. Malgré les difficultés annoncées, **il s'installera ici et nulle part ailleurs pour créer La Table du Gourmet.** *« Ce n'était pas raisonné du tout. Nous n'étions pas dans la rue principale, nous n'avions pas encore de savoir-faire en haute cuisine. Nous ne connaissions que très peu cet univers, c'était abstrait pour moi à l'époque. À ce stade-là, mes seuls repères étaient Chez Antoine Westermann au Buerehiesel : le travail sur les goûts et les textures très soigné, les fameuses grenouilles, le pâté en croûte au ris de veau, le charriot de desserts exceptionnel... J'en étais aux balbutiements, mais déjà la gastronomie exerçait sur moi comme une force irrésistible ».*

Au début de l'aventure, l'idée est d'aller plus loin que le concept de cuisine familiale de sa mère. Jean-Luc ose une cuisine plus canaille, plus embourgeoisée. Liberté quand tu nous tiens, il laisse son envie prendre les devants.

Truite au bleu minute, carpes frites ou foie gras, il est attaché aux traditions mais bannit les plats rengaines et galvaudés que tout le monde fait. Il veut être lui, connecté au territoire de Riquewihr, dans une partition personnelle et atypique, et « faire sa place ». *« Le village est très puritain. Nous n'étions pas d'ici. Les anciennes familles nous rabâchaient que nous n'avions rien compris, qu'il fallait tout arrêter, avant de faire faillite ! On avait cette pression constante qui disait « tu n'es pas de Riquewihr, sache que tu ne le seras jamais ! Finalement je me suis obstiné à faire tout l'inverse, et je les ai remerciés du conseil parce que grâce à eux, je savais exactement quoi faire. La ligne à suivre était toute tracée : cultiver ma différence ! ».*

Et comme l'évidence s'avance parfois, impromptue et tombée à pic, il y avait à l'époque six restaurants à Riquewihr, La Table du Gourmet seule hors de la rue principale. Le concept de différence a vite pris sens, seul moyen d'attirer du monde hors des sentiers battus. Et parti a été pris de faire tout sauf comme les autres, pour que les touristes puis les locaux ne viennent que pour la cuisine, pour le chef et son identité perchée. *« C'est ce qui a toujours été le moteur au fil des années. Tout ce que je ne savais pas faire et tout ce que je ne connaissais pas, je me suis forcé à le découvrir et à l'apprendre. J'ai acheté des poissons que je n'avais jamais vus, des produits sur le marché qui m'étaient parfaitement inconnus. Je rapportais aussi de mes voyages des curiosités gustatives et typiques, et je me suis formé ainsi. »* À l'audace en somme. Alors au fil du temps le chef s'adapte, il étoffe son éventail mais aussi peaufine son trait, creuse et approfondit son propos.

La cuisine s'agrandit, la salle se modernise et s'affirme au rouge de la passion. Jean-Luc tâtonne, se cherche, puis se trouve. Mais jamais il ne déroge à son credo : rester soi, ou plutôt **devenir soi, s'assumer et se réaliser pleinement en dehors de toute contingence. Et faire le bien en exprimant son terroir alsacien, dans le respect du patrimoine. En quête du bon, du beau, du bienveillant et du sens.**

Et finalement, **au fil des décennies, de rebelle Jean-Luc est devenu le référent, l'expression ultime de l'art de vivre et du bien manger de son territoire.** Car son moteur de la création et de la créativité n'est pas mode fugitive ou concept marketing. Au contraire, **son hypersensibilité et sa vision ciselée révèlent d'un œil neuf l'âme de Riquewihr et de la haute cuisine Alsacienne, comme une évidence.**

Entouré de sa famille passionnée, **sa sœur Fabienne, sa femme Anne**, il va gravir les marches de son échelle de vie, appréhender son caractère explosif et toucher dans l'élégante finesse le cœur des gourmets. **« Grand de demain » en 1995 puis Clé d'Or du Gault&Millau en 1998, il décroche l'étoile au Guide Michelin en 1996.** *« La cuisine qu'on faisait à l'époque n'a rien à voir avec celle d'aujourd'hui. Quand on a obtenu ces reconnaissances incroyables, on a reçu des cadeaux de toute la France, c'était fou. Ça a réellement poussé le restaurant ».*

C'est à partir de 2021, quand les Jardins du Kobelsberg ont pris tout leur sens et toute leur dimension au prix de moult expériences – certaines malheureuses, d'autres fructueuses au-delà de l'imagination –, qu'un nouveau cap est franchi. **En 2022, l'étoile verte au Guide Michelin et 3 macarons Ecotable viennent récompenser la démarche écoresponsable.** Et Jean-Luc se centre, ose plus que jamais, en affinant et précisant son propos. Limpidité, simplicité, pureté... le poète est bien plus qu'un rebelle. Il devient artiste, émerveillant ses hôtes par ses compositions revigorantes, inspirées et délicates.



*« Ma muse,
ma palette d'expression,
ma source d'inspiration »*

Jean-Luc Brendel



LES « JEUDIS EN HERBE » ET LE JARDIN MÉDIÉVAL, PRÉMICES DE LA CUISINE VÉGÉTALE

Revenons aux prémices de toute la démarche sur la cuisine végétale. En 2001 et 2002, Jean-Luc Brendel commence à axer sa cuisine sur les herbes, organisant chaque semaine les « Jeudis en herbe ». Après la découverte du jardin naissant, les hôtes cueillent les végétaux des champs voisins jusqu'à la forêt, et les cuisinent pour le déjeuner. Une initiation à la nature sauvage nourricière.

Aux côtés de son ami suisse **François Couplan**, écrivain et spécialiste des plantes sauvages comestibles, Jean-Luc s'immerge dans le monde herbacé primaire et dépiaute le sujet. *« Tout ce que je ne connaissais pas dans la nature, je le passais au crible d'un cahier des charges très précis : l'odeur, le goût, la texture. Je rapportais tout ce que je trouvais, et je le scrutais à la loupe. Ainsi, je parvenais à distinguer le comestible du toxique, à quelle genre de plante j'avais à faire. Et bon an, mal an, j'ai fini par connaître tous les styles de biotopes ».*

Totalement séduit, il engage sa cuisine. Des baies, des fleurs, des feuilles, il explore son terroir avec passion et joie de la découverte. Infusions, décoctions et réductions, tout y passe, avant que la nature ne le rattrape dans ses limites. *« Au printemps, cela marchait très bien. Je partais avec mon panier et la terre me faisait ses plus beaux cadeaux. Mais les saisons avançant, les plantes devenaient ligneuses, astringentes et montaient en fleurs, et tout ce qui était comestible au printemps l'était de moins en moins avec le temps. Je montais alors en altitude et j'arpentais les Vosges, pour retrouver la fraîcheur des plaines quelques semaines plus tôt. Et plus les jours passaient, plus j'allais plus haut, tant et si bien qu'à l'automne, cela ne fonctionnait plus. C'est ici que l'idée première du jardin a germé ».*

La réflexion s'enclenche. Jean-Luc plonge de nouveaux dans les livres, de botanique cette fois. Il est venu à Riquewihr pour sa richesse et son environnement. Un nouveau champ d'expression s'offre à lui, il y met cœur et âme. L'univers pour guide, après **avoir acquis et forgé sur les hauteurs du village le B. Cottage et un premier petit jardin potager en 1992, il acquiert à proximité en 1998 une nouvelle parcelle.** *« J'avais envie de reproduire tout ce que j'avais vu dans le jardin de ma grand-mère. Que ce soit une exubérance, qu'il y ait plein de vie, beaucoup de choses différentes ».* Les souvenirs une fois plantés, naît un jardin médiéval circulaire profus 3 mois l'été.

Un potentiel naissant, blotti dans les mains du chef. Mais qui va piano, va sano, la démarche a pris son temps. Jean-Luc possède alors 10 ares, dont la moitié pour ornement paysager, la production consacrée pour la Table restant marginale. Mais le bouleversement intérieur d'identité culinaire est déjà colossal. *« C'était un grand pas pour moi de pouvoir puiser dans ce viviers végétal, ici en pleine terre de Riquewihr. Au fil du temps, j'ai compris l'importance vitale que le jardin avait pour moi. La mutation a duré des années. 20 ans d'essais, d'expérimentations, d'échecs frustrants, et de réussites au-delà de toute espérance. Cultiver mon jardin comme je le fais aujourd'hui a été un parcours initiatique, dont je récolte enfin les plus beaux fruits ».*

Grâce au vigneron-artiste Jean-Michel Deiss, Jean-Luc récupère en 2016 une parcelle de vignes et crée sa société de maraichage. Retour aux études et aux formations jardinières, il se plonge dans le ventre de la biodiversité, bien décidé à en révéler l'infime substance, l'essence de la vie nourricière qui grouille depuis les racines de Riquewihr. **Quand il comprend enfin que le végétal n'est plus garniture, mais l'idée même juste sortie de terre, il en fait son propos au centre de l'assiette, sa muse, l'inspiration divine de sa gastronomie atypique, née de ses Jardins du Kobelsberg.**

DES CIVILISATIONS AU VIN, DU JARDIN À L'ASSIETTE, L'ÉMERGENCE D'UN PROPOS CULINAIRE UNIQUE

Jean-Luc Brendel aime explorer, chercher, puiser dans les moindres retranchements. Comprendre pour être au plus juste, dans chaque domaine que la vie lui offre à lire. « *Il est curieux, il se nourrit de toutes les **civilisations**, de l'**histoire de l'art**, des habitudes des peuples, des moindres origines pour entendre et **appréhender le monde du vivant sous toutes ses formes**. Il a toujours le cerveau en ébullition. Même le soir quand il rentre, il lit et dévore pour entretenir son intellect et rester à la page, ne rien perdre de sa créativité, de sa curiosité et de son adaptabilité. Spontanéité d'esprit essentielle pour parfaire chaque réglage et approfondir la moindre réflexion* » raconte Anne Brendel, son épouse.

Avec **Jean-Michel Deiss** - viticulteur de renom, créateur de l'Université des Grands Vins en 2013 -, il organise des repas tests « accords mets & vins ». A partir de l'automne 2014, **la recherche de l'accord parfait devient une quête incessante de l'ultime**. Pour chaque session - jusqu'en mars 2020 -, **Anne Humbrecht, Cheffe Sommelière**, sélectionne 70 à 80 flacons d'auteur, tous en bio, des grandes étiquettes aux nouvelles tendances. À table, des vigneron, des sommeliers, réunis pour aller au bout de l'idée, sans à priori et en toute transparence. Dégustation des compositions culinaires, alliance des vins, Jean-Luc Brendel comprend vite la puissance inaltérable du contrepoint, la limite du superflu aussi. « *Une petite touche de pickles, un point esthétique sans grande utilité gustative, pouvait détruire le vin. Et si j'étais assez hermétique à tout cela au départ, j'ai vite percuté qu'il fallait inverser mon propos et construire mon plat en fonction du vin. Je me suis adapté et j'ai évolué vers l'épure et le binôme complexité - simplicité.* » Prise de conscience totale, il tend un peu plus vers une cuisine de connivence et de complicité naturelle, touchant du bout des doigts cette révélation solaire, symbole d'un cheminement, d'une philosophie nouvelle.

Et c'est quelques mois plus tard que vient le **lâcher prise total, en plein confinement, quand l'actualité pousse le Chef à se centrer sur l'expression de son territoire**. Un prisme de lecture, qui met le point final. Exit les produits dit-nobles par définition, qui n'ont pas de lien avec l'Alsace. **Le végétal parle, le terroir répond, l'histoire des racines de la terre ici à Riquewihr explose** : « *Des plats devenus emblématiques sont créés uniquement de végétaux issus des Jardin du Kobelsberg.*

Quelle récompense quand l'émotion des hôtes sur des carottes, céleris ou betteraves dépasse celle ressentie à la dégustation de grands plats du luxe gastronomique français. Evidemment, les produits dits nobles rassurent, flattent l'ego. Mais **quand un produit du quotidien se révèle, prend une dimension insoupçonnée, je peux raconter une histoire et toucher mes convives**. Les gens sont heureux et comprennent que le légume est le cœur du réacteur, qu'il est également un produit noble. Alors quand viennent les fêtes, le plat de foie gras terroir que je propose en raviole, faite d'une feuille au lait de citrouille, prend alors une dimension unique. La star c'est elle, cendrillon potagère ».

Anne Humbrecht, Cheffe Sommelière à La Table du Gourmet.

« Venir en Alsace
et boire son âme »

Anne Humbrecht



Homard bleu, harmonie et contrepoint.

L'UNIVERS BRENDDEL AUJOURD'HUI

LES JARDINS DU KOBELSBERG, PARADIS VÉGÉTAL INOÛI, MUSE ET ABOUTISSEMENT

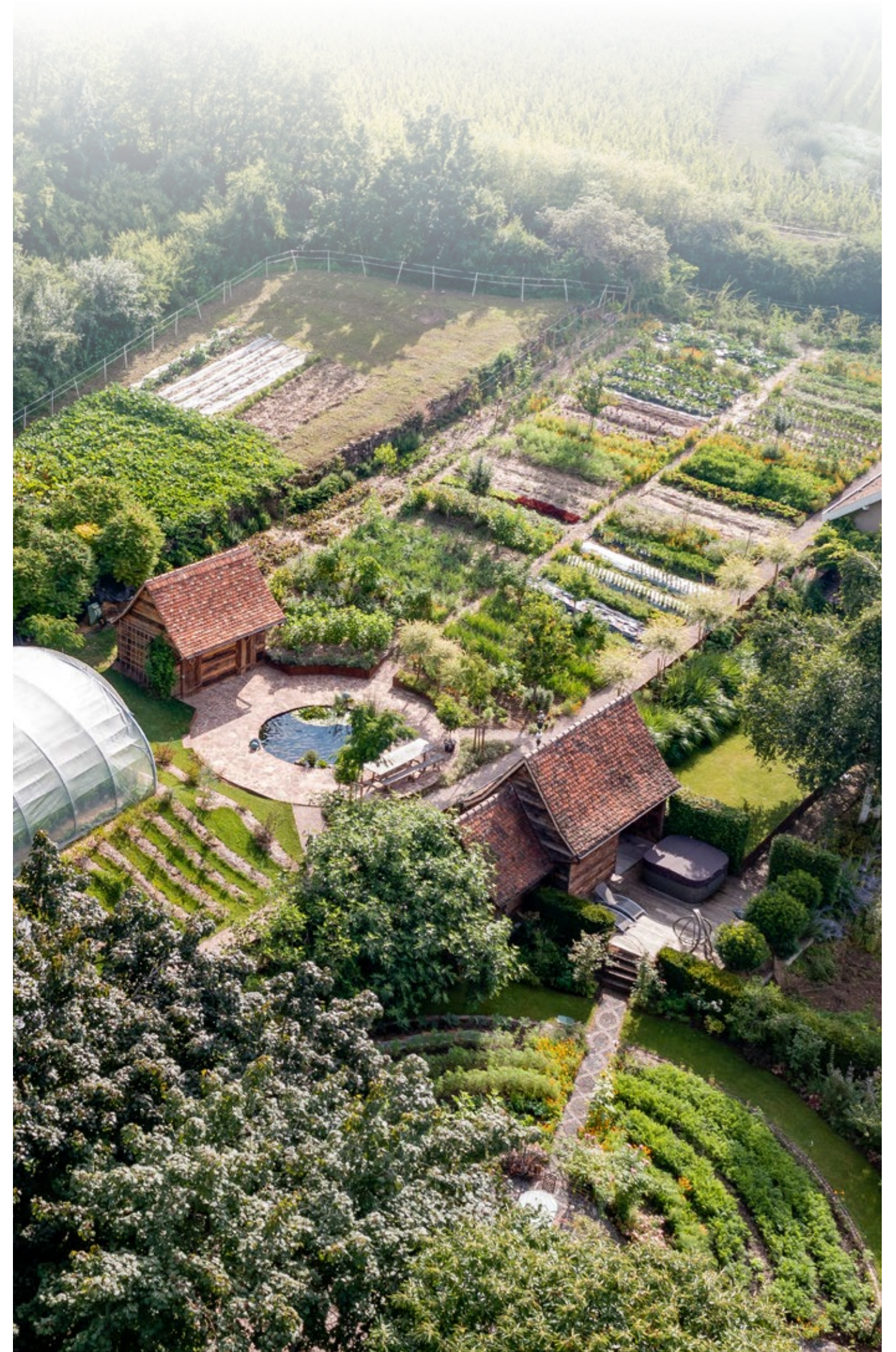
A 500 m de La Table du Gourmet, dominant Riquewihr et jouxtant le Grand Cru Schoenenbourg, **7500 m² sont cultivés par Jean-Luc Brendel en permaculture et en agriculture biologique. 350 essences y vibrent en l'un des plus inouïs jardins de Chef de la planète.**

« *La permaculture est au monde du jardin, ce que le monde étoilé est à la restauration* ». Quel bel hommage quand on cultive chaque jour la biodiversité dans 75 ares de poésie, plantée dans la terre.

Rien n'aurait été possible sans **un site extraordinaire. Surplombant les remparts et la cité médiévale, lovés dans une forêt à perte de vue couronnée par le Koenigsstuhl à 938 m** (littéralement « le fauteuil du roi » - point culminant de la Commune -), les jardins ne manquent pas de fasciner les visiteurs. Même 20 ans après ses premiers émois, Jean-Luc est toujours **hypnotisé par la beauté du lieu dénommé Kobelsberg, précédemment planté de vignes sur un sol argilo-calcaire et de marnes à gypse** et dont il reste quelques parcelles. **Ce monde en soi jouxte le Grand Cru mythique du Schœnenbourg – jadis propriété de Voltaire –, donnant naissance à l'un des plus grands vins blancs au monde.** Vin de garde réputé depuis le Moyen-Âge, il se distingue par son exposition Sud en fond de vallée, ses fortes pentes, et une géologie singulière (marnes irisées et gypseuses du Keuper, et grès vosgien).

C'est peu de dire que **le jardin bénéficie d'un terroir et d'une énergie vitale hors normes.** Pas étonnant que **les végétaux acquièrent ici une profondeur de goût, une longueur en bouche étourdissantes.** Même une simple pastèque prend une dimension inconnue. L'enjeu dès lors est d'accompagner la nature, de révéler tout son potentiel d'expression. Pour Jean-Luc, le graal c'est de cueillir chaque jour les essences à parfaite maturité, et de les cuisiner dans la foulée à La Table du Gourmet. **La symphonie des saveurs et la sucrosité naturelle des plantes sont tellement expressives, qu'il a dû apprendre au fil du temps à trouver des contrepoints** (sur l'acidité et l'amertume notamment), en quête de l'équilibre parfait.

Après un premier potager et un jardin paysager autour du B. Cottage en 1992, puis le jardin médiéval en 1998, il a fallu attendre 2016 pour créer les Jardins du Kobelsberg dans leur configuration actuelle. Un lieu en perpétuelle évolution, véritable muse du chef. En son cœur, Jean-Luc Brendel y donne une leçon de vie pleine d'humilité. Celle qui nous fait naître, nous pousse et nous transcende. Celle qui nous nourrit, nous soigne et nous porte, dans les vibrations intenses de l'énergie terrestre du Schœnenbourg qui l'entoure.





*« Ce jardin a profondément changé ma vie,
ma sensibilité et la conception de mon métier. »*

Jean-Luc Brendel



Au cœur de la diversité, **il s'inspire en fouillant chaque jour les dessous de sa terre, greline et protège le monde du vivant qui s'y trouve.** Il caresse d'une main la moindre pousse naissante, brindille fragile et si prometteuse. Avec l'aide de Marie sa jardinière, et de son épouse Anne, pilier tout sourire de son quotidien, droit dans ses bottes et vissé dans son chapeau de paille, Jean-Luc sublime la richesse du territoire, véritable souffle de vie. Mais ne vous attendez pas à une culture stricto sensu au cordeau. S'il lui prend souvent de dire avec humour « *Attention ! Ne marchez pas sur les planches !* », il est surtout libre de faire comme il veut, et quel péché mignon. Totalement connecté à ses biotopes, il a créé tout un univers, une humanisation jardinière qui rappelle les sources de la ferme, où tout parle et raconte, la vie d'antan comme l'actuelle, belle du temps qui passe, portée par ses vibrations.



Des poules assurent une partie de la production en œufs de la table étoilée, 3 générations de carpes Koï barbotent pour la beauté, micro-bestioles et petits vers séclatent dans la terre. La vie est partout, le bonheur avec. Et c'est dans cet espace hors du commun, en pleine nature, entre vignes et forêts des coteaux riquewihriens, qu'il choisit de faire naître **350 variétés d'herbes, de plantes, de légumes et de fruits, dans l'atypisme le plus parfait** : Cornouillers, haricot du dragon, melonette de Vendée, poivron mandarine, courge d'Albenga, chou pomme ou herbe à curry, navet marteau et petrowsky, pomme de terre Bonnotte, tomates (noire blue bayou, Trilly, Andine Cornue), carottes (gniff, de Kyoto), betteraves (Alvro mono, Reine Noire, Petrouchka cylindra), oca du Pérou, chervis, fraise Anared, baie de goji, poivron Corne de bœuf, estragon du Mexique, sauge ananas, chou de Bruxelles rubine, myrobolan... **Certains végétaux sont sans précédent dans la palette des chefs du Grand Est, voire même pour certains à l'échelle nationale.**



La typicité de goût et de texture des végétaux, et leur courbe de vie bouleversent la vision que se faisait Jean-Luc de son métier. D'artisan cuisinier qu'il était, le chemin initiatique suivi à façonner son jardin a fait éclore une âme d'artiste, de compositeur culinaire. Jean-Luc Brendel s'amuse et crée la surprise. Nous voir émerveillés est sa récompense : « J'aime l'insolite au contraire du convenu, aller au bout de l'expérience. Si tout le monde connaît, ça ne m'intéresse pas ! L'héliantis par exemple, réputé pour ses fleurs. Ici, on le cultive pour sa racine. Cela donne un grand rhizome qu'on cuisine, c'est très complexe, fin et goûteux, ça a un côté artichaut, plus intéressant que le topinambour. Pour l'oca du Pérou, c'est pareil, qui pense à utiliser ses feuilles ? Personne ! Et pourtant c'est d'une richesse incroyable ! ». **Et cette exploration des goûts, des textures et des structures de plantes, Jean-Luc en est dingue.**

Partout, des espèces d'ici ou d'ailleurs trouvent leur place, portées par l'énergie incroyable qui tourbillonne. Le polovnia, plante d'Asie du Sud-Est, hybride de la nature, un manguier posé par-là, des radis red meat, du Polygonum ou coriandre vietnamien un peu plus loin... **Plus qu'un jardin potager, un havre de curiosités nature et bio de toute part, avec pour particularité commune cette nourriture singulière, la terre de Riquewihr façon Brendel, simple et complexe, sereine, retranchée dans ses racines premières.**

Pour mener à bien cette exploration ultime du végétal, Jean-Luc observe, écoute, sent puis goûte, et met ses 5 sens en émoi jusqu'à percevoir le 6^e ! C'est là que l'idée fuse, émotionnelle et récréative, celle qui va suggérer le plat, la sauce, l'assiette, le propos de la prochaine partition gourmande. Et quelle plénitude de pouvoir laisser la nature décider du moment où il faut créer. Parce que si l'on écoute, on comprend, dirait Jean-Luc. Accompagner plantes, fruits et légumes au maximum pour cueillir leur pleine maturité, en extraire l'essence perlée, intime sève de vie. Entendre craquer les pédoncules et ramasser à bon escient, laisser respirer la terre pour qu'elle se régénère. « On va greliner les sols pour leur apporter de l'air, mais non les retourner. Sinon, toute la vie qui est là, on la détruit. La terre est noire, elle se désagrège facilement, c'est une merveille, il y a des tas de petites choses et de parasites. C'est tout l'intérêt d'avoir des sols vivants. Là, il y a des haricots, on va les ramasser et laisser le feuillage se détruire naturellement et se transformer en azote. Ainsi tout l'hiver, le travail se fait naturellement et le sol se remet en route pour qu'on ait une terre pleine d'énergie et de vie. Un éternel recommencement ».

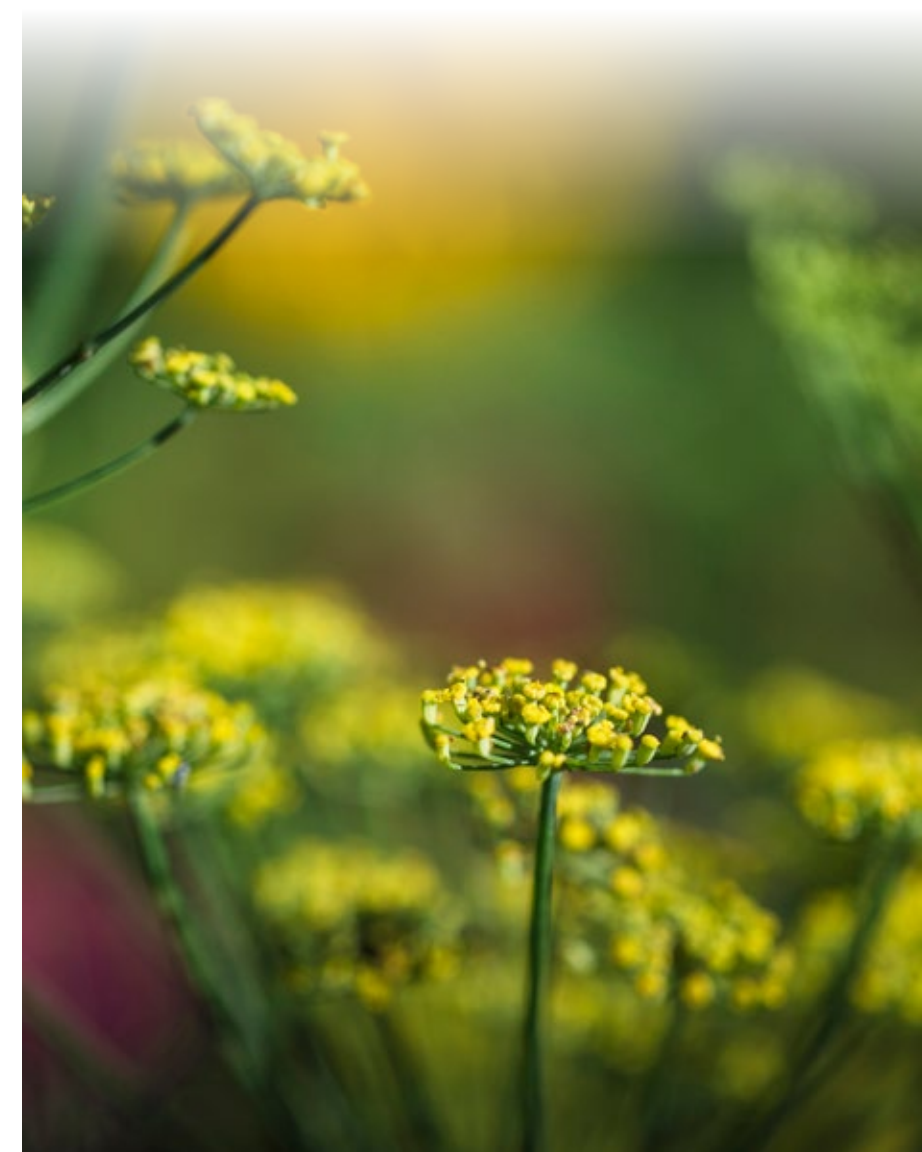
DÉCOUVERTE JARDINS & CUISINE | Le dimanche, sur réservation 48 h à l'avance.

À partir de 180 € pour 1 personne seule et à partir de 325 € pour 2 personnes, incluant :
Déjeuner à La Table du Gourmet | **Visite** des Jardins du Kobelsberg avec le Chef Jean-Luc Brendel pour guide (durée 1h30) | **Dégustation** d'une décoction de plantes et **panier de légumes** du moment à emporter.

JEAN-LUC BRENDEL OBTIENT L'ÉTOILE VERTE AU GUIDE MICHELIN ET 3 MACARONS ÉCOTABLE EN 2022

Cercle vertueux, zéro gaspillage, compostage, gestion des déchets et tri sélectif... l'écoresponsabilité n'est pas une mode mais un choix de vie, un combat permanent. Cette exigence de savoir-faire maraîcher, on la retrouve jusqu'à l'assiette dans des goûts d'une pureté exceptionnelle, profonds et intenses, et dans des jeux de textures inédits. Aujourd'hui La Table du Gourmet a une autosuffisance végétale de 98% de juin à décembre, et de 80% le reste de l'année, une serre prenant le relais en hiver. La quête du bon, du beau et du bien est son horizon. Chaque matin, la rosée à peine posée, la cueillette vient combler les paniers de la brigade, complétés le soir au besoin. Plénitude d'un garde-manger solaire et perché à la Lune.

Dans son monde où les racines chantent et les feuilles dansent, si le végétal est à la fête de sa palette créative, c'est toute une écologie vitale que Jean-Luc Brendel mène du bout du cœur. Une beauté de l'âme qui fait tomber en mars 2022 l'étoile verte au Guide Michelin et les 3 macarons Ecotable, récompenses ultimes de l'engagement total d'un homme né des racines, d'un chef dévoué à une gastronomie durable, responsable et engagée. Un hommage à la nature et à sa terre natale. Il poursuit son chemin dans la création d'un jardin Romain tout juste ébauché, de quoi continuer à raconter sa vie en vert et s'émerveiller des arbres fruitiers...



DES FORÊTS AUX MONTS ET AUX VIGNES, RIQUEWIHR L'ULTIME JOYAU NATUREL ET CULTUREL D'ALSACE

En plein cœur de l'Alsace, sur la route des vins, Riquewihr prend des allures de forteresse enchantée. Un monde en soi entre nature et culture, vibrants à l'unisson. Une invitation pour vivre une parenthèse hors du monde, hors du temps. Histoire, patrimoine, saveurs et résonances dans tout. De la luxuriance végétale du printemps à la convivialité du marché de Noël – unique en son genre –, rares sont les sites aussi inspirants. Sentez dans chaque pavé foulé les âmes tournantes et tourbillonnantes, et tant d'épisodes de vies. C'est toute cette richesse qui émane de cette ville pittoresque, porteuse d'une complexité d'être. Une architecture intacte blottie derrière ses remparts du 13^e siècle miraculeusement conservés. Sa herse, son pont-levis, ses ruelles pavées, et tant de Maisons d'une fière noblesse ou d'une poésie charmante. **Du Moyen-âge au 18^e siècle, c'est l'Histoire, et les grands courants artistiques de la France à l'Allemagne qui sont convoqués en ces lieux.** L'art de vivre, le charme emplissent chaque recoin. La vie explose et rebondit dans ce joyau alsacien.

Seul village triplement étoilé au Guide Michelin Vert en Alsace, Riquewihr vous fait plonger au cœur d'une **nature vibratoire, qui emporte loin**, très loin. Lovée entre deux Grands Crus, la cité médiévale rayonne. D'un côté les vignes pentues de **Schœnenbourg : l'énergie vitale, la puissance, racée et complexe**, le masculin protecteur et fort. Une géologie rare, qui a fait la fortune de la Cité dès la Renaissance – le gypse en sous-sol favorisant une très grande capacité de garde et une protection naturelle des vins –. De l'autre, l'ondoiement tout en douceur des parcelles, la tendresse gustative du **Sporen : élégance tannique, texture enveloppante et charme réconfort.**



Les vignes de Schœnenbourg plongeant directement sur le village de Riquewihr.

Entre ces crus qui se répondent, au pied du Mont Koenigsstuhl trônant sur un amphithéâtre d'où serpentent forêts et rivières, dans cette harmonie si riante et colorée des maisons à colombage, l'équilibre est saisissant.

Surtout ne pas se contenter d'une rapide incursion dans la rue centrale. Pour en atteindre la quintessence, le site invite à prendre de la hauteur, et à admirer l'immensité qui se déploie par strates successives.

Une symphonie alpestre, un monde végétal et culturel luxuriant, qui a inspiré le nom du Menu dégustation à La Table du Gourmet : « Grande Symphonie ».

Poésie, rythme et contraste, inspiration et vibrations percutantes. La vie le long des chemins en pente, où l'héritage dévale depuis la terre jusqu'en ville. « *Je suis toujours émerveillé quand je vais dans un lieu où les histoires transpirent. Ça transcende et ça nous emmène ailleurs. C'est ce que j'ai aimé à Riquewihr. C'était ici et c'était l'évidence* » explique Jean-Luc Brendel. Il suffit d'y entrer, de passer le Dolder, porte haute à l'entrée des remparts, pour comprendre qu'en posant un pied, on marche sur l'exception d'une identité particulière. Parce que **pénétrer dans Riquewihr, c'est déconnecter son soi pour s'inviter dans la mémoire vivante, poussé par l'envie d'en découvrir les moindres dessous. Galeries d'art, artisans, caves terroir et macarons d'antan, tant de beautés solaires exposées entre nature et culture**, qui rassurent et font du bien. Du rose, du rouge, du vert ou de l'orangé dans les colombages colorés, du bois, des pierres et bien du bonheur signent ici une générosité singulière, une vie solaire et engagée.

Et si Riquewihr bouleverse d'émotions prégnantes, elle invite à voir plus loin, à dévorer la région, son potentiel touristique incontournable.

Surnommée la Petite Venise, **Colmar** est au romantisme ce que Paris est à l'amour, un stop idéal pour croquer la dolce Vita. Des maisons authentiques, des fleurs par paquets, petites places et édifices élevés, églises et bénédicité d'être. La ville natale d'Auguste Bartholdi, créateur de la statue de la liberté, est une ode à l'aventure. Happés par le parfum des Kouglofs et des pains épicés, déambuler au cœur de Colmar émoustille de curiosités. Dédalles des canaux sur La Lauch, marché couvert, quai de la poissonnerie et patrimoine à la lie, laissez-vous porter par la douceur d'une étape savoureuse et berçante. Et de façon plus cérébrale, le musée Unterlinden interpelle par le chef d'œuvre absolu de la l'art Allemand (le retable d'Issenheim de Grünewald) et la tapisserie Guernica de Picasso - Dürrbach.

Aux abords de la rivière Weiss, **Kaysersberg** offre aussi un terroir d'exception, le Schlossberg. C'est ici que s'est nouée une Amitié indéfectible avec la famille Faller et le **Domaine Weinbach - aux vins si cristallins et purs** -. Au point que toute sa récolte de myrobolan (fruit intense et acidulé entre la prune et la cerise) est offerte à Jean-Luc pour un dessert devenu signature. Kaysersberg raconte Noël à l'intemporel et vous plonge dans l'univers régressif des veillées d'enfance. Depuis les premières notes d'hiver, ses brouillards givrants et bonnets réconforts, ce village de caractère vit au rythme des traditions de l'Avent. Petits chalets de bois, décorations, crèches et illuminations grandioses pour une parfaite osmose avec le merveilleux. Une féerie tendre et magique aux notes chocolatées, tintinnabulées et gourmandes.

Retour à la réalité dans les couleurs du temps, **Ribeauvillé** vous donne rendez-vous avec l'Histoire. À 5 kilomètres de Riquewihr, au pied des Vosges, recroquevillé dans les vignes, le village vit au Moyen-Âge, depuis la Seigneurie de Ribeaupierre et ses 3 châteaux, témoins percutants du passé. Afin de s'immerger à quelques centaines d'années, un circuit de randonnée de 7 kilomètres dessert les édifices. Le Château de Saint-Ulrich en surplomb de la vallée de Strengbach, le Château de Girsberg et son donjon pentagonal, puis le Château Haut-Ribeaupierre offrant un vue sublime sur la plaine d'Alsace, depuis son donjon circulaire.

Mais les contours de Riquewihr révèlent surtout l'excellence de l'œnotourisme. L'Alsace est synonyme de terroirs complexes, subtil point de gravité entre la France, l'Allemagne, la Belgique, le Luxembourg et la Suisse. Et quelle richesse absolue que cette **route des vins d'Alsace** - la plus ancienne de France - abritée par les Vosges et la Forêt noire. Une connexion singulière et unique révélée par la beauté des sites naturels et lieux-dits qu'elle traverse, un périple humain et vibratoire encore une fois hors du temps. Sur plus de 170 kilomètres, de Thann au Sud à Marlenheim au Nord, en passant par Guebwiller, Colmar, Kaysersberg, Riquewihr, Ribeauvillé, Obernai et Strasbourg, la route des vins traverse 119 villages viticoles et 720 producteurs en fusion avec leur territoire. 7 cépages, 51 grands crus dont certains reconnus parmi les plus grands vins du monde, le territoire révèle des savoir-faire pluriels et passionnants. L'occasion de vivre au cœur d'une Alsace multidimensionnelle, authentique, l'histoire humaine par-dessus tout avec un sens inné de l'hospitalité.



IDENTITÉ CULINAIRE

NATURE ET CULTURE, ÉLÉGANCE FRANÇAISE ET ÂME ALSACIENNE FUSIONNENT EN UNE ÉTOURDISSANTE ALCHEMIE



Jean-Luc est un poète, un artiste sensible. Une âme inspirée par la nature et sa terre natale alsacienne, une fusion intrinsèque inextricable qu'il interprète à l'envi. Bouleversé par la moindre émotion, connecté à l'histoire et aux sources vibratoires, il puise sa créativité dans la beauté brute de son patrimoine, l'instinct primaire de son terroir, l'humain originel et pur. Sans fioriture ni appareil, il se délecte du sens premier, des racines vitales, celles qui racontent et qui chahutent, signe d'une singularité marquée, expression de son territoire.

Boulimique de savoir et d'histoire, il fouille dans les méandres des origines pour en extraire l'essence, se plait à voyager dans des lieux percutants, arpente monts et forêts en quête de ressentis ultimes. Dans une brindille craquée, la fraîcheur d'un matin d'automne, la luminosité tombante, la mousse des forêts, l'odeur tendre d'une feuille froissée, son esprit s'envole, virevolte et soudain s'éclaire. Parce qu'avant de nouer son tablier, c'est dans son cœur qu'il imagine ses assiettes. A travers elles, l'histoire qu'il raconte, celle de Riquewihr et ses ruelles pavées, des vignes qui l'entourent, de l'amour qu'il voue à la vie, l'essentiel de tout, l'âme de son lieu.



Murmure d'un matin d'automne.

Un moment en pleine nature, le souvenir d'une nuit dans les troglodytes de Matera, l'émotion palpable d'une rencontre forte. Un cueilleur de pleurotes jaunes, un chasseur de gibier, une anecdote écorchée, un fruit mûr écrasé. A partir de là, **derrière ses lunettes pop, son imagination fourmille. Il percute et se perche dans son monde solaire, cultive son atypisme, les mains dans la terre grouillante de ses Jardins du Kobelsberg, en quête du produit qui exprimera ainsi les entrailles de la vie, le végétal pour propos, la cuisine pour toile.**

« Je suis extrêmement attaché à mon territoire et aux produits du terroir. C'est **ma carte qui s'adapte à mon jardin, pas l'inverse.** C'est l'essence même de ce qu'on a voulu mettre en place ». Et quand il touche enfin son graal, **propulsé par l'énergie puissante de son potager, dans sa tête tout devient texture, fondant, craquant, soyeux, charnel. Délicat et intense...** Chaque goût prend forme, concret et précis, suave et gourmand. Son imaginaire en branle pour traduire sa pensée, livrer un récit, partager, faire voyager. **Procurer un bonheur explosif, simple et réconfortant sans superficialité ni convenance.** Pour lui il n'est pas question d'à peu près, mais de **sublimier l'héritage donné.** Et plus il est fou, mieux c'est : « **La folie est une muse parfois avisée, c'est elle qui m'a fait choisir Riquewihr il y a plus de 40 ans. Un coup de foudre pour ce lieu résonnant entre nature et culture, où les énergies s'affolent, ma créativité avec.** Pour qu'elle s'envole à la perfection, il faut que ce soit un produit du jardin, la texture, le goût. On fouille, on cherche, on explore toutes les pistes. En fonction des émotions prodiguées, me viennent des envies de connivence, de mariage. Quand je conçois ou déguste, il faut que je puisse me projeter, que cela me parle. Je vois et imagine déjà le rendu du plat en moi, avant même de commencer à cuisiner. Quand je ne le vois pas, ça ne marche pas ».

Alors Jean-Luc ventile raison et déraison jusqu'au bout. Il cultive les 7500 m² de ses Jardins du Kobelsberg au rythme de son jardin intérieur, pioche dans des graines atypiques, des légumes rares, des fruits éclatants, des plantes biscornues qu'il observe et bichonne sur toute leur courbe de vie. Créant ainsi la palette colorée de son imaginaire débordant, prêt pour la cueillette. **Bout à bout, tel l'artiste devant son œuvre, il poétise dans sa tête, dessine sa gastronomie. Et sublime l'Alsace jusqu'à la lie en traits énergiques, racés et puissants. Ainsi, il peint son tableau vivant, depuis les racines de sa terre nourricière jusqu'à l'esthétisme culinaire, la beauté et la pertinence pour obsession, une ode à la nature fleurie, un tourbillon des sens saisissant qui s'envole.**



Capucine glacée sur gelée de caséine.



À l'amande les figues.



Poireau à la flamme, jus alambiqué à la cuillère.

SIGNATURE CULINAIRE DU CRÉATIF REBELLE À LA LUMIÈRE, PURE ET SEREINE

Habité par son territoire, à commencer par Riquewihr et ses Jardins du Kobelsberg, nourri par des relations indéfectibles avec producteurs, éleveurs, cueilleurs, chasseurs ou pêcheurs, Jean-Luc Brendel révèle l'âme de l'Alsace telle qu'il la vit et la rêve, et signe une cuisine d'auteur lumineuse. Le végétal est au centre du propos, sa gastronomie inspirée, durable et responsable, en hommage à la nature et à sa terre d'Alsace. Betterave Chioggia, chou pomme, navet marteau ou oca du Pérou, légume star, fruit éclatant, le chef se libère de toute contingence, s'affranchit des produits dit nobles, jubile d'une liberté d'expression sans barrière qu'il laisse éclater avec fougue.

Dans des **partitions épurées d'une apparente simplicité**, il dresse des **tableaux vitaminés lisibles**. Des assiettes où l'essentiel saute aux yeux, un stimuli des sens qui rend heureux juste au coup d'œil. Parce qu'à **travers sa cuisine bonheur insolente**, Jean-Luc ne veut que **partager et faire le bien**.

De l'homme à la planète et du jardin à l'assiette, il affine sa démarche chaque jour un peu plus, toujours en quête d'une précision parfaite qui fait « splash ». Jusqu'au-boutiste dans l'âme, il ne laisse rien au hasard pour conjuguer la richesse de son terroir, à ses envies charnelles et gustatives. L'évidente simplicité révèle alors tout autre chose, une **grande complexité invitée à sa table, cachée ou suggérée, superbe**. En premier lieu, la **fraicheur du produit, sa maturité absolue**. Cette infime sollicitation du palais qui éveille la curiosité et percute par ses goûts francs et purs. Une suggestion divine qui interpelle et bouscule en toute discrétion. Une deuxième bouchée, plus sensuelle, est connectée à la mastication. **Des jeux de textures dignes d'un équilibriste, des contrepoints sur le fil**, sublimés pour une mâche dense et voluptueuse, un plaisir gustatif fort et puissant, des sensations décuplées. Croquant-fondant, croustillant-moelleux, il s'applique à ajuster chaque élément gourmet de son assiette, du répondant végétal au croulé carné, résultat d'une expertise d'analyse ultime.

En fonction de son caractère, de ses origines, de sa jeunesse ou d'une belle maturité, exemple est celui de la viande qui cuit uniquement en extérieur, sous la chaleur clochée d'un Big Green Egg. « *On ne demande plus les cuissons. Les viandes sont cuites comme elles doivent l'être. Il n'y a rien de plus émotif qu'une viande qui est croûtée, légèrement fumée, les chairs subtilement caramélisées. Avec le jus, tout explose en bouche, enveloppe le palais, et les goûts sont exacerbés* ». Cuite à la flamme, les textures **vivent et répondent, les arômes se concentrent**, et dans cette cuisson pensée dans ses moindres détails, les viandes s'expriment dans l'ultime. La mastication révèle le charnel, l'intensité, le fondant de la fibre. Et **le jus intensément racé, un message au cœur du produit, l'essence profonde des origines**. Bouleversant !

Pour les poissons, la technique est tout aussi pointue. « *On fait des flashes à la salamandre. On les cuit à 400°C en moins de 30 secondes. Les peaux sont croustillantes et les chairs mœlleuses et suaves. Et puis il y a l'Ikejime, les salages, les fumages. Et on apporte là aussi un intérêt tout particulier au travail des textures. C'est un savoir-faire éprouvé qui est mis en œuvre pour procurer du plaisir et nous emmener dans des saveurs inconnues* ». Et quand l'équilibre des textures trouve enfin sa place dans ses contraires, des sauces rassurantes et complexes, ou des bouillons, infusions ou décoctions tout en finesse et suggestion, subliment les plats et réconfortent les âmes. **Ronds, serrés, onctueux ou sapides, les jus et sauces sont un véritable liant entre toutes les composantes du plat**, rôle primordial d'un chef de file qui met tout le monde d'accord, comme un père de famille qui rassemble les dimanches de grandes tables. Réminiscence, plaisir réchauffé et sérénité d'être, les sauces mettent **la touche finale au tableau, le point d'orgue subtil et harmonieux, ponctuation essentielle d'une lecture limpide, mise en abîme de l'homme à nu, la nature au travers.**

Dans cette logique de cohérence, d'enchaînement et d'équilibre, le Chef propose une formule unique qu'il décline en 5, 7 ou 9 services. L'ultime Menu « Grande Symphonie », est la représentation parfaite de son univers poétique et engagé.

Monde végétal, viandes durables, poissons sauvages de lac ou de rivière, c'est un voyage culinaire émotionnel qui s'invite, une interprétation unique de Riquewihr et de son patrimoine naturel et culturel.

AUX CÔTÉS DU CHEF, UNE BRIGADE DE CUISINE PASSIONNÉE ET MULTICULTURELLE
QUI S'EST SENSIBLEMENT ÉTOFFÉE EN 2023 ET 2024.

Aux postes principaux :

Kamil Maj, second de cuisine depuis 2024

Ricardo Brenna, second de cuisine junior depuis fin 2022

Arthur Brendel, chef de partie depuis fin 2023

Dorian Kupper, chef pâtissier depuis 2024

Mayra Horta, demie-chef de partie depuis 2023



Cèpe sur la braise, pomme & noisette.

CRÉATIONS EMBLÉMATIQUES

La cuisine de Jean-Luc Brendel est viscéralement dédiée au jardin, épousant la courbe de vie de chaque herbe, légume ou fruit. **En incarnant la toute-puissance de la terre nourricière, le végétal capture les goûts originels et révèle leur incroyable potentiel gastronomique.** Il n'est plus question de saison mais d'**hypersaisonnalité**, du **calendrier périodique de la Nature maîtresse**. Jubilation aromatique, fulgurances créatives et subtilités, l'épure concentre le propos jusqu'à l'exquis.

Jean-Luc n'aime pas parler de « plat signature », car les produits utilisés de même que les vins en accord sont en évolution. La profondeur de goût, la typicité, l'élan, l'amertume, l'acidité fluctuent, obligeant à **goûter sans cesse, en quête de l'équilibre parfait et éphémère**. D'autant que d'autres paramètres interagissent : le climat, la température, la lumière, le calendrier lunaire, qui influent sur notre palais et nos ressentis.

Une composition culinaire est donc par définition toujours en mouvement, en réglages subtils. La cuisine est vivante, libre et insoumise. Mais le Chef a appris ces toutes dernières années à gagner en précision et en pureté.

« Vingt fois sur le métier, remettez votre ouvrage ». Dans le prolongement de la pensée de Nicolas Boileau, Jean-Luc jongle avec l'essence de Riquewihr, la nature changeante et sa pensée d'artiste toujours en chemin.

Ce faisant, il creuse son sillon, approfondit constamment ses recherches, et ses plats gagnent en limpidité de mois en mois. A l'instar de son travail millimétré sur les poissons de lacs et de rivières : **le Sandre sauvage ikejime & persil simple est l'un des plats emblématique du Chef** par son caractère unitaire, la précision de la cuisson conduisant à une chair ferme et délicate, la complexité de la sauce, la rareté et la typicité de ce produit. De la haute voltige.

VOICI QUELQUES AUTRES EXEMPLES DE COMPOSITIONS MARQUANTES, ET DES CLÉS DE LECTURE :

La carotte fait son foin ! (de mi-juin à mi-novembre) - *photo ci-contre* -

Cuite au foin, cette carotte de Kyoto, si rare en Europe car si peu productive, séduit par sa finesse et son élégance expressives, sa texture à la fois fondante et croquante. Associée aux fleurs et herbes du jardin (tagète mandarine, fine fleur de carotte), une huile de fane de carotte avec son jus incisif, longiligne, elle est cuite dans une croûte de sel. Le crumble à la cacahuète, gingembre, polygone, piment d'Espelette renforce la gourmandise, et les agrumes aux beaux amers et à l'acidité dansante offrent un contrepoint conduisant à l'équilibre.

En alchimie, Le Grand Cru Schœnenbourg Pinot Gris 2006 de Marc Tempé, si sensuel, sur le fil entre acidité et rondeur, prolonge le mystère. Plénitude sereine et émotion sont au rendez-vous !

Jeu de racine d'héliantis & truffe melanosporum (de mi-novembre à mi-avril) - *photo page suivante* -

Racine de fleur de tournesol, symbole de la cuisine d'hiver, sa texture très soyeuse est envoûtante. Rôtie au four, la peau séchée et cristallisée, prolongée par la truffe, et relevée par les grands amers et la tonicité de la bergamote, voici l'une des créations les plus marquantes. L'Héliantis plonge le dégustateur dans la philosophie assumée de la Maison, entre intensité et digestibilité. Le Grand Cru Fustentum Pinot Gris sous voile de Vincent Fleith 2015, au tactile fin, à l'acidité pleine de vie, aux amers prononcés et aux notes oxydatives rayonnantes, conduit à un umami incroyable sur le plat.



La carotte fait son foin !



Jeu de racine d'héliantis & truffe melanosporum.



Fleur de betterave, caviar de brochet, glace raifort.

Fleur de betterave, caviar de brochet, glace raifort à l'année - *photo page précédente* -

Voici un légume iconique de notre jardin, aux propriétés médicinales. La rusticité du produit est transcendée par la vigueur de la glace raifort - plancton, aux sensations moutardées, poivrées, piquantes avec en finale des notes marines. La finesse du caviar de brochet affine le propos. La betterave prend ainsi une dimension inconnue, tout en légèreté et noblesse. La qualité exceptionnelle de notre sol argileux (mitoyen au grand Cru Schœnenbourg - l'un des plus grands vins blancs au monde -) convient à merveille à la culture de la betterave. Elle lui confère une dimension insoupçonnée, par son taux de sucre naturel et un bouquet étonnamment prononcé et intense.

Fenouil confit, sur la flamme, jus intense (de mi-avril à mi-novembre) - *photo page suivante* -

D'un côté le fenouil confit, rôti longuement, brûlé à la flamme et laqué : sa tendresse charnelle et son jus végétal si réduit et complexe évoquent un univers carné. De l'autre, le fenouil cru relevé de notes de pamplemousse. Pureté, simplicité, la beauté des notes anisées. Comment un mono-produit végétal prend une dimension artistique de la finesse à la puissance ! Le lumineux et élancé Rittersberg de Beck-Hartweg 2020 est bien plus qu'un accord vin. Il offre au plat une évidence, une complémentarité organique.

Chevreuril chassé d'Alsace rouge d'épices (automne - hiver) - *photo ci-contre* -

En période d'automne, quel plaisir de retrouver le chevreuil des chasses d'Alsace ! La cuisson sur la braise est source d'une sensualité tactile. Une belle croûte marquée et fumée, et une chair juteuse qui explose en bouche. Le céleri bigarré rôti entier est laqué au jus de céleri, avec sa purée de fans.

Mais l'âme du plat, c'est le jus réduit, rouge, intense et piquant, remarquable par sa puissance et sa longueur, à l'image d'un grand vin ! Véritable liant entre les éléments, il est profond, et donne une douce et intense sensation de chaleur au palais. Enveloppant, d'une superbe concentration, il sublime la chair juteuse et croustillée du chevreuil. Fruits frais de groseilles et/ou de framboises et/ou de cerises, sans sucre ajouté, 5 sortes de poivre, la poudre d'orange, le poivron rouge et la baie de cannellier confèrent une gourmandise apaisée. Quant au cèpe, il crée un lien originel à la forêt qui nous entoure.

L'Effet Papillon (de août à février) - *photo page suivante* -

Un dessert poétique réalisé grâce à la complicité de Jean-Luc avec son chef pâtissier Dorian Kupper, arrivé de la Villa Laliqie début 2024. Le chocolat noir de Colombie de Mulhaupt (Colmar), en biscuit et en mousse, dialogue avec un whisky tourbé. Et surtout le poivron du jardin, qui prend ici toute sa dimension, la permaculture et l'écosystème si vivant lui conférant une palette aromatique et une profondeur de goût insoupçonnée.

Chevreuril chassé d'Alsace rouge d'épices.



Fenouil confit, sur la flamme, jus intense.



L'effet Papillon.

VINS & ACCORDS, LA RÉVÉLATION !

C'est peu de dire que le vin à La Table du Gourmet prend une dimension inédite. Au cœur de la plus ancienne Route des vins en France (fêtant en 2023 son 70^e anniversaire), et avec des jardins maison jouxtant l'un des Grands Crus les plus mythiques - Le Schœnenbourg -, il était naturel de porter haut les couleurs de Bacchus.

Le vin chez les Brendel est comme une illumination. Un double choc émotionnel et cérébral.

L'aboutissement d'une réflexion menée depuis 2014 (voir les ateliers de dégustation avec les vignerons alsaciens page 20). En vivant le Menu Grande Symphonie et son accord dédié, le potentiel des grands vins alsaciens exulte. Et l'on mesure à quel point le propos culinaire s'élève, quand mets & vins entrent en vibration.

LA TABLE DU GOURMET RÉVÈLE L'INOÛÏE MOSAÏQUE DES TERROIRS ALSACIENS

Pour les initiés, l'Alsace est une énigme. Pourquoi l'une des régions viticoles les plus passionnantes au monde est adulée par un cercle de professionnels et amateurs éclairés, mais sous-estimée par le grand public ? Si les cuvées ultimes de Weinbach, Deiss ou Zind-Humbrecht sont admirées des Amériques à l'Asie, trop peu de Français ont conscience de la portée de ces vins. Il faut dire qu'aucune région ne propose une telle mosaïque de terroirs, de choix de cépages (complantés ou non), d'expressions allant du sec absolu au liquoreux, avec autant de complexité et de singularités. D'autant que les noms des lieux dits, des Domaines et des vignerons ne sont pas toujours faciles à mémoriser. Et que d'un millésime froid à une année chaude, une même vigne enfante des vins aux rendus très différents. De quoi se perdre littéralement. Sans doute est-il plus facile, plus rassurant de comprendre un grand vin de Chardonnay de Bourgogne que le caractère iodé, salin, fumé, tourbé du Rangen de Thann Clos Saint Urbain du Domaine Zind-Humbrecht !

Pour Jean-Luc Brendel, sa sœur Fabienne, et leur Cheffe Sommelière depuis 2011 Anne Humbrecht, **le défi était immense : contribuer à transmettre l'âme et la grandeur des vins alsaciens, et sublimer le propos culinaire.**

Avec l'aide des vignerons, ils se sont attelés à un travail encyclopédique, une mission titanesque : **le classement de tous les crus du territoire par type de sol, en analysant l'influence de la géologie, des terroirs, des écosystèmes sur l'expression des vins. En découle une première carte des vins de plus de 500 références totalement dédiée à l'Alsace. Une initiative unique au monde.** Et un outil pédagogique sans équivalent pour tout amateur de vins. Par cette démarche, la Maison déclare son amour sans nom aux terroirs alsaciens, dans sa plus tendre pudeur. Richesse de la proposition, audace et atypisme déconcertant, la différence tatoue l'expérience à La Table du Gourmet.

CHEF SOMMELIÈRE ET ELLE-MÊME VIGNERONNE, ANNE HUMBRECHT MET À L'HONNEUR LES DOMAINES ÉCORESPONSABLES ET ARTISTES

Sur 170 km de Route des Vins, à la frontière de l'Allemagne et de la Suisse, et à une encablure du Luxembourg et de la Belgique, l'Alsace interpelle non seulement par sa cinquantaine de grands Crus aux identités marquées, mais aussi par sa richesse humaine. Pas de grands vins sans vision et labeur de l'homme ! Sans doute moins obsédés qu'en Bourgogne ou en Bordelais de garantir la genèse de vins répondant aux attentes du marché, les grands vignerons alsaciens s'octroient une liberté d'expression, des prises de risques, conduisant à créer des vins d'auteur.



« Pour toucher l'émotion,
l'hospitalité tendre,
sensible et directe »

Fabienne Brendel



Fabienne Brendel



Anne Humbrecht





Entre savoir-faire ancestral, compétences techniques en progrès permanent, compréhension croissante des écosystèmes, et émergence de visions personnelles, souffle une émulation des plus captivante. Comme en gastronomie, il n'y a pas un modèle dominant, mais des vérités plurielles, démultipliant l'intérêt pour le territoire. Autant de pistes de travail pour Jean-Luc : des acidités dansantes aux grands amers, de la suggestion à l'affirmation, les grands vins l'interpellent, et l'incitent à se remettre en question pour aller toujours plus loin.

Si sa sœur Fabienne a longtemps tenu le rôle de sommelière et de directrice de salle, le Chef a mis sa passion œnologique dans les mains d'**Anne Humbrecht, Cheffe Sommelière reconnue et engagée**, forte de 30 ans de métier. Après avoir œuvré dans deux autres tables étoilées de la région, et elle-même **vigneronne à Riquewihr avec la complicité de Marc Tempé - un des précurseurs de la biodynamie** -, Anne construit depuis 2011 à La Table du Gourmet **deux cartes des vins avec une philosophie bien ancrée**. Deux « bibles » évolutives. L'une hymne à l'Alsace. La deuxième, sélection de ses coups de cœur de toutes les régions françaises et autres pays. 500 références pour chacune d'elle, soit **1000 références** en tout, en laissant reposer les cuvées qui le méritent en cave de vieillissement.

Anne privilégie des vignerons respectueux de l'environnement, interprétant leur terroir avec une vraie sensibilité personnelle. Délicatesse, pureté, minéralité, tension, mais aussi toucher de bouche, densité, complexité, longueur en bouche sont l'horizon de ses recherches.

D'un attachement fort au territoire de l'Alsace qui l'a vue naître, à ses vignes bien sûr mais aussi à sa culture tout entière, **Anne porte avec ferveur et douceur subtile l'identité viticole de son territoire**. Mais elle est aussi à l'affût de l'actualité sur tous les vignobles de l'Hexagone, et même au-delà. **Toujours au fait des derniers flacons, des dernières cultures biologiques et nature, elle aime être à l'avant-garde, dénicher les futurs talents. Tout en suivant de près l'évolution des domaines renommés.**

« Je ne sélectionne que des vins d'auteurs. Comme la cuisine confie ses secrets, ils doivent aussi raconter une histoire. Dans les racines et les profondeurs de la vie, une envolée aérienne et lumineuse des plus fidèles à la poésie Brendel ! ».

DES ACCORDS METS & VINS PARMIS LES PLUS INSPIRANTS DE FRANCE

Il faut être sacrément pointu pour exprimer toute la richesse des terroirs Alsaciens, dans des accords fusionnés aux assiettes de Jean-Luc. Une connexion parfaite à l'univers poétique, racinaire et gourmand du Chef.

Pour s'adapter aux attentes des hôtes et épouser le propos culinaire, Anne propose une palette de mariages mets-vins en perpétuel mouvement sur cinq niveaux de prix. Evidemment, pour aller jusqu'au bout de l'immersion, un voyage exclusif en Alsace permet d'exprimer tout le potentiel et les nuances de ce patrimoine.

Anne saura aussi ouvrir des flacons d'autres contrées. Les vignerons alsaciens - nombreux à s'attabler en ces lieux - sont souvent curieux de ses dernières trouvailles, avec nombre de trésors notamment de la Bourgogne au Jura, de la Champagne à la vallée du Rhône.

Entre la culture encyclopédique des terroirs et des géologies, une connaissance intime des vignerons, une promiscuité avec le Chef, qui lui fait déguster quotidiennement ses créations, l'équation des accords mets et vins est d'une rare intensité.

Bien sûr, **Anne recherche une convergence ou une confrontation gustative, voire olfactive**. Mais elle est aussi très attentive à la **pertinence des textures** (un plat aux tactile délicat appelle un vin soyeux et subtil, tandis qu'une composition symphonique suppose plus de largeur dans le toucher de bouche). L'élan, l'énergie vitale, la persistance aromatique doivent entrer en résonance. Et impossible de réussir un mariage sans convergence de philosophie, d'esprit, de vision du monde. Les paramètres sont multiples jusqu'aux conditions de dégustation (choix de carafage, de verrerie, de température de service...). Tout est pensé, réfléchi, millimétré... pour faire vibrer cuisine et vins, dans une quête de transcendance, d'émotion.

La magie opère à tel point que **Franck Pinay-Rabaroust décrit dans Atabula l'accord entre mets et vins à La Table du Gourmet comme « une réussite totale », « l'un des plus réussis de France ».**

Et **Stéphane Davet de surenchérir dans Le Monde : « on ne connaît pas meilleures conteuses des accords mets-vins qu'Anne Humbrecht, dont les 500 références alsaciennes, partagées entre quintessence des classiques et jeunes audacieux, proposent, à Riquewihr, mille rebondissements sur la cuisine végétale et saucière de Jean-Luc Brendel ».**

Pas étonnant dès lors qu'Anne ait été **nommée Sommelière de l'Année au Guide Pudlo 2023**.

ÉCRIN HORS NORME

La salle de la Table du Gourmet en a vu de toutes les couleurs avant de porter ses plus beaux habits **rouges battants, couleur de la passion**. Vitalité, énergie et engagement. Abritée dans les souvenirs d'une **maison vigneronne du 16^e siècle** (de 1539 précisément), par ricochet l'héritage du patrimoine n'était pas à faire. Esprit convivial, instinct nourricier des métiers agricoles, un puits d'âmes protectrices résident sans conteste dans chaque pierre du lieu. Et quelle énergie saisissante dans ses voûtes, ses lumières tamisées.

L'art de la table ne cesse de gagner en beauté et en pertinence. Les nouvelles tables d'un blanc immaculé, dans l'esprit du fabricant Knoll, rythment la salle avec élégance. **Carole Neilson à Wangen** conçoit depuis 2021 des **céramiques sur mesure pour chaque création culinaire**. Cette démarche en osmose avec le Chef suppose de choisir les matières, les couleurs, les formes en fonction de la portée de chaque plat et de l'âme des produits mis en scène et de leur saisonnalité. Une vraie complicité opère, Jean-Luc appréciant sa griffe épurée, délicate et féminine, la légèreté des assiettes et leur pigmentation naturelle. Et **Joël Matter de Munster a créé 24 couteaux, des pièces uniques**, associant bois, os et matières précieux – certains très rares – à des lames qu'il a lui-même forgées. Pour la découpe de la viande, chaque hôte choisit son couteau rêvé.

L'**atmosphère confidentielle** – 25 à 30 couverts – accueille aujourd'hui le propos gastronomique du chef Jean-Luc Brendel dans toute sa limpidité. Expression pure de l'univers, l'histoire d'hier fusionne avec le présent. Le patrimoine de Riquewihr, l'âme de l'Alsace flamboient, portés par une gastronomie nature et poétique posée sur table. Telle des tableaux qu'on dispose, une exposition d'art design et gourmande, avec l'idée d'un cheminement. C'est un vrai voyage culinaire et œnologique que vous allez vivre.





*« Recevoir, partager,
bien-être et être bien »*

Jean-Luc Brendel



FABIENNE BRENDEL, ANNE HUMBRECHT, FANNY GROSHENS : 3 DRÔLES DE DAMES POUR UNE PARTITION RASSÉRÉNANTE !

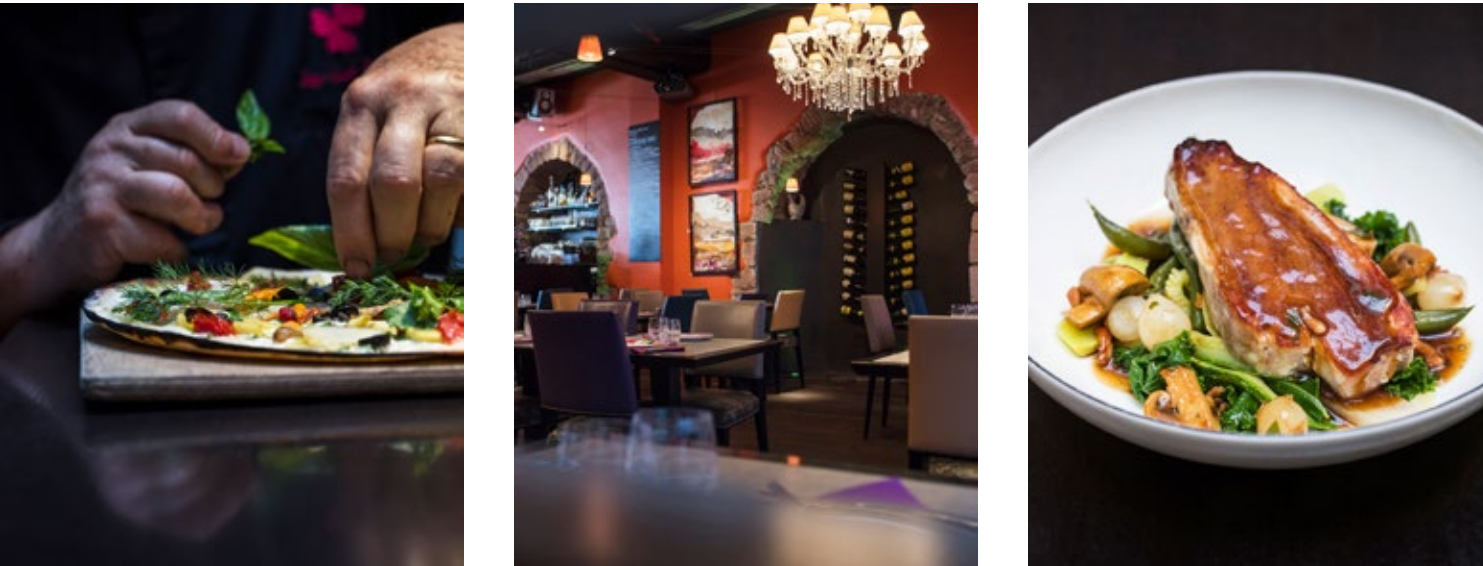
Dans un monde en quête de repères, venir à La Table du Gourmet a quelque chose d'à la fois ressourçant et réconfortant. Rares sont les lieux où se concentre une telle énergie créative, un propos culinaire affirmé à ce point connecté aux éléments naturels et culturels. Et rares sont les lieux, où fusionnent l'art de vivre à la française, le partage d'une identité enracinée (ici Riquewihr et l'Alsace), mais aussi une éducation fondée sur le profond respect d'autrui et de tout ce qui est vivant. Attention, gentillesse évidente mais aussi caractère et plaisir de transmettre. Une authenticité d'être bien rare, qui fait penser à un autre pilier de l'Alsace : le domaine Weinbach, où Catherine Faller immerge ses visiteurs dans la Maison familiale avec un sens de l'hospitalité unique. Cette convergence de valeurs a fait naître un lien indéfectible.

A La Table du Gourmet, l'hospitalité est portée par 3 dames hautes en couleur. Fabienne Brendel a œuvré aux côtés de son frère Jean-Luc depuis l'origine en 1983. Si elle a pris officiellement sa retraite fin 2024, elle garde un œil attentif sur la Maison. Volubile, connaissant cuisine et territoire sur le bout des doigts, son bonheur est de faire plaisir, de transformer le moment éphémère d'un repas en souvenirs marquants. **Anne Humbrecht**, Cheffe Sommelière émérite, l'a rejoint en 2011. Elle jongle comme personne avec tous les crus et géologies d'Alsace. Son credo : l'alchimie sur le fil entre créations culinaires, grands vins et attentes personnalisées de chacun des hôtes. Miraculeusement, sans forcer ni encore moins imposer, elle parvient par sa bienveillance et son doigté à ouvrir des portes insoupçonnées, à élever le champ de conscience des convives, au final pour leur plus grand bonheur. Enfin, **Fanny Groshens**, la benjamine, participe à cette aventure depuis 2022, après un beau parcours à l'Auberge de l'III. Elle apporte la fraîcheur de sa jeunesse, plein d'envie, et un professionnalisme éprouvé.

LA BRENDELSTUB

Le temps au temps et les idées toujours autant fourmillées, dans le but de proposer une offre adaptée à chacun et une nouvelle lecture de l'histoire, en 2005 Jean-Luc Brendel ouvre un nouveau restaurant et se lance dans la foulée dans l'expérience hôtelière. « *Des besoins se faisaient sentir. Avec l'étoile, nous étions catalogués dans une catégorie de restaurant, il fallait penser à une deuxième affaire qui soit plus abordable. Et puis, les gens ne trouvaient pas d'hébergements de qualité, sortis de l'ordinaire. Comme on ne pouvait pas acheter de bâtiment historique pour ne faire que de l'hôtellerie, j'ai opté pour un bistrot et des chambres. J'ai bataillé mais tout arrive quand cela doit et le soleil a de nouveau brillé* ».

La Brendelstub sort de son chapeau !



Dans la rue principale de Riquewihr, une maison de maître, authentique bâtisse vigneronne construite entre le 13^e et le 17^e siècle, accueille désormais une Winstub façon Brendel.

Lie de vin en façade, fenêtres en pointe de diamant, si l'architecture résonne des stigmates des époques passées, la décoration intérieure pose ses conditions : **un design pop et énergique orangé, ses murs pour galerie, un lieu de vie convivial et gourmand sous la houlette d'Anne Brendel, son épouse.**

Générosité dans l'art de vivre, si la cuisine est réputée pour ses tartes flambées, spécialités au feu de bois, rôtissoire, jambon à la broche et charcuteries typiques, l'expérience s'étend jusqu'au verre, où l'expertise œnologique encore une fois opère. Depuis les flacons choisis jusqu'à la dégustation de produits locaux, la vie a la part belle chez les Brendel.



« *Surprise, attention, simplicité...
La Brendelstub est
le cœur battant de Riquewihr* »

Charles Dias Hestin, bras droit d'Anne Brendel

LOGIS DE CHARME PÉTRIS D'HISTOIRE

Jean-Luc et son épouse Anne ont imaginé au fil des ans trois hébergements inédits, faisant fusionner nature et culture, luxe et simplicité.

Les **B. Suites** sont au cœur de la cité médiévale de Riquewihr, dans les étages au dessus de la Brendelstüb. Le **B. Vintage**, hommage aux années folles et aux années 50, est une maison indépendante sur les remparts du Moyen-Âge.

Enfin, le **B. Cottage** et son Spa incarnent un paradis terrestre en pleine nature, au cœur des Jardins du Kobelsberg.

Découvrons l'âme de chacun de ces lieux.



Le B. Vintage



Le B. Cottage



Les B. Suites

LES B. SUITES

Pour parfaire les rires et la pleine sérénité vécus à la Brendelstub au rez-de-chaussée de cette Maison vigneronne du 14^e siècle, les B. Suites répondent aux étages en prolongeant l'expérience. Résolument haut de gamme, typiques, les suites interprètent l'Histoire de la cité médiévale, tout en étant au goût du jour nouveau, toujours dans la bienveillance. Pensées, décorées et agencées, elles sont l'œuvre de Jean-Luc Brendel, passionné par l'architecture, langage artistique qu'il se plaît, là encore, à dévoiler. Entre tradition et modernité, elles portent le nom qu'elles lui ont inspiré, son ressenti, poétique, délicat et engagé, calme et posé.

Bien-être pour mission principale, Les B. Suites nous connectent au patrimoine alsacien, dans des fresques retrouvées, une armoire d'époque, un poêle réchauffé. Lumière est plutôt baroque, croquée dans des végétaux noirs, un mobilier laqué, source s'inspiration créative zen. Nature s'habille de pierres apparentes et de bois, ses éléments bousculés par un lit cossu à baldaquins, origines médiévales couplées au design droit, choc temporel percutant. Songe révèle l'infime pureté, la dolce Vita, quelques notes des couleurs pour les cœurs rehaussés, un ciel de colombage pour rêver, l'évasion projetée. Apparat, faste alsacien, design pour contrepoint, clinque dans son miroir aux contours dorés, contraste entre la prégnance d'un habillage historique fort et d'une modernité par touches éclatées.



Un peu plus haut, un peu plus loin, toujours dans l'esprit jusqu'au-boutiste, c'est un appartement qui a été repensé dans son entièreté sensible. Luxe, un mélange pop et contemporain, gîte 5 étoiles dans des murs du 17^e, une aura forte et puissante, lumineuse et colorée, une déconnexion intemporelle avec vue sur les grands crus de Schœnenbourg, lieu d'exception.

Clou du spectacle, Design offre une ambiance sans retenue, abritée sous les toits, un cocon brûlant aux couleurs de la passion. Du blanc incandescent au rouge de l'amour, place idéale pour les soirées discrètes et romantiques, quelques pétales de rose pourpre au cœur de l'histoire.



*« Six chambres d'hôtes luxueuses
ont pris place dans
une maison médiévale de Riquewihr. »*

Anne Brendel

LE B. VINTAGE

En 2017, sur les remparts du 13ème siècle et dans l'esprit des années Folles et des années 50, ouvre le B. Vintage. Une maison d'hôte intemporelle, coup de cœur total de Jean-Luc pour la période d'entre deux guerres. Sur 3 niveaux, cette petite maison indépendante comme dans les films, raconte sans doute plus qu'il n'en faut, l'histoire pour débordement. Et pourtant quelle magnificence dans cette esthétique pensée au détail près. Dans les vieux postes chinés aux journaux d'époques, dans les couleurs feutrées, du bleu au rouge briqué, une baignoire sur pied, des photos de la famille Brendel exposées. En noir et blanc, c'est un émotionnel fort qui réside ici, les souvenirs dictés dans l'agencement des lieux, comme un grigri que l'on dépose pour porter chance partout.



« Le B. Vintage, j'en suis l'auteur complet, l'architecte, le décorateur. Au départ, c'était une ruine. Le toit était pourri, le couloir n'existait pas, la coursive était emmurée et pourtant c'est aujourd'hui la plus grande de Riquewihr. La Maison est inscrite au patrimoine des Monuments Historiques, comme la cité tout entière. Ici on a ouvert du toit jusqu'au sous-sol pour faire les travaux. Le challenge était de réaliser le travail d'architecte de fond en comble et tout vintage ! J'ai cherché, je me suis documenté, j'ai dessiné l'escalier, les pilastres ont été faits chez un fondeur, j'ai fait faire la hotte par un carrossier, un chiffonnier chez un antiquaire, j'ai emmagasiné des tonnes de choses avant même la finalité du chantier. Chaque objet a son histoire ici et je peux vous la raconter. Aujourd'hui c'est la seule maison d'hôte 100% vintage qui existe et je suis heureux d'avoir pu la réaliser » confie Jean-Luc Brendel.

Un flacon de parfum déposé, quelques gravures accrochées, des livres de poussière ouverts... des radiateurs en fonte revisités, un lit d'enfant à l'allemande, quelques couvertures réchauffées, du bois, de la pierre et de l'authentique douceur, Jean-Luc Brendel a su ici raviver la beauté d'antan au confort du jour, rendre ses origines à cette maison alsacienne, ses impulsions premières. C'est un voyage bucolique et hors du temps que vous offre le B. Vintage depuis son entrée confidentielle dans la ruelle. Ne reste qu'à flâner sur la coursive, le matin à l'aube du petit déjeuner le soleil sur la joue, le soir à la tombée des lumières, un verre d'Alsace, la tradition à la main...



« Je voulais amener quelque chose de différent, qui ne s'est jamais fait »
Jean-Luc Brendel

LE B. COTTAGE

À l'entrée des 7500 m² du jardin de Kobelsberg, surplombant les remparts, Le B. Cottage vous accueille dans le ventre de tout, un propos romantique et campagnard au cœur du végétal et du silence planant. Feng shui, cosy, cocooning régressif et lâcher prise total, c'est une maison familiale et tendre qui s'invite. Un retour aux sources vers l'essentiel.

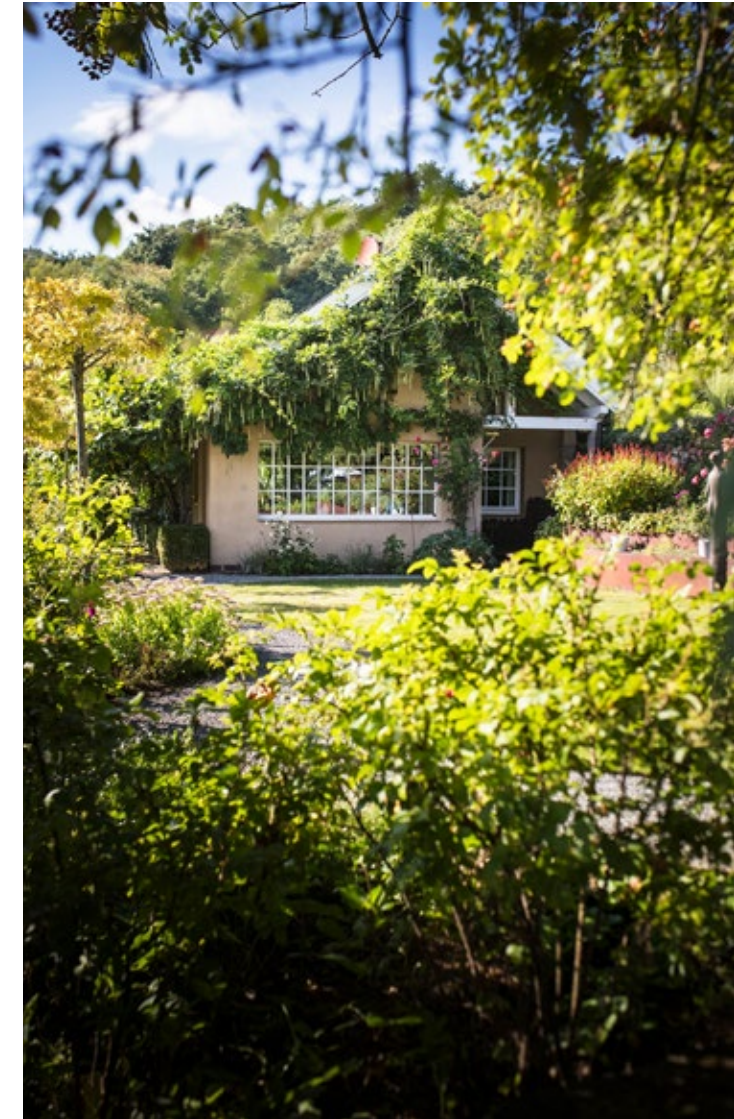
L'idée première était de restaurer totalement un bâtiment désuet, le réinventer et lui rendre grâce. Une façon de redonner vie à des murs, de rendre leurs vibrations à des histoires vécues.

Au milieu des vignes, Jean-Luc et son épouse Anne ont imaginé un hébergement fidèle à leurs rêves de vacances. Un lieu où tout est élégant, léger, solaire et simple. Planté au milieu des fleurs et des herbes aromatiques, le B. Cottage tire sa beauté de son charme nature, de son environnement sublime et puissant, des énergies ressourçantes qui l'entourent. Dédié au bien vivre, liberté est faite de cheminer vers la terrasse dans un cadre idyllique.



Avec son spa lové dans une maisonnette en bord de jardin, le jacuzzi, son massage hydro et ses enceintes Bose, le solarium naturel puis le sauna, le temps s'arrête. Bercés par les clapotis des carpes, bienheureuses, et la nature qui bruisse de mille et une notes du soleil levant au soleil couchant, Le B. Cottage est plaisir et contemplation ultime. Voyage dans le voyage. « Dans chaque réalisation, le challenge était extraordinaire. Amour de la matière, amour de l'art et de l'artisanat dans tous les corps de métier. Je me suis toujours impliqué dans l'architecture d'intérieur. Chaque réalisation est un défi, chaque tranche de travaux est différente, comme si elle correspondait à une tranche de vie ».

Jean-Luc Brendel est un hypersensible, connecté au monde des ressentis et des âmes avec volonté de réparer et d'aider, de remettre l'église au milieu du village quand il le faut. S'immerger dans des lieux enracinés, dans ces maisons aux identités fortes. Trouver une corrélation dans tout, pour que l'histoire parle, signe sa volonté de singularité et d'identité. Faire transpirer la nature originelle, de la terre à l'assiette et au propos hôtelier.



« Un lieu qui inspire la contemplation
et impose une forme
de recueillement essentiel »

Anne & Jean-Luc Brendel



« Circulation du silence
et des énergies »
Anne Brendel

INFORMATIONS PRATIQUES & TARIFS

SITUATION

Riquewihr est un refuge à la croisée des chemins menant vers l'Allemagne et la Suisse depuis l'Alsace.
Colmar est à un quart d'heure tout juste, Strasbourg à moins d'une heure.

Coordonnées GPS : latitude 48.166158 / longitude 7.299822

En voiture, pour accéder à la cité médiévale :

Depuis Strasbourg :

prendre l'A35 et sortir en direction de la D416b « Ostheim / Beblenheim / Riquewihr ».

Depuis Mulhouse ou Guebwiller :

prendre l'A36 puis l'A35 direction « Strasbourg / Colmar » et emprunter la sortie 23 en direction de « Bennwihr / Houssen / Aérodrome ». Suivre ensuite « Kaysersberg / Bennwihr / Houssen ».

En train :

Gare de Colmar à 15 kilomètres | Gare de Sélestat à 21 kilomètres

En avion :

Aéroport de Colmar à 15 kilomètres | Aéroport de Strasbourg à 71 kilomètres

Aéroport Bâle-Mulhouse à 72 kilomètres

LA TABLE DU GOURMET

Étoile rouge et étoile verte au Guide Michelin | 4 Toques au Gault&Millau | 3 macarons Ecotable

Puissance et délicatesse du monde végétal, accords mets-vins de haute inspiration.

25 à 30 couverts. Équipe de 15 personnes (10 en cuisine, 5 en salle).

Menu Premier Pas au Jardin en 5 services : 70€

Menu Jardin en 7 services : 125 €

Menu Eveil des Sens en 9 services : 160 €

Menu Grande Symphonie en 10 services : 185 €

Cave : 1000 références avec 2 cartes des vins.

500 références de vins alsaciens, classés par type de géologie de 50 € à 700 €.

500 références pour les vins, Champagnes et spiritueux des autres régions et autres pays de 50 € à 10 000 € (*pour la Romanée-Conti*).

Accords mets & vins de 35 € pour un accord 4 verres à 150 € pour l'accord Prestige.

LA BRENDELSTUB

70 couverts répartis entre la salle principale et un grand caveau.

Cuisine alsacienne dans une Maison vigneronne du 14^e siècle au décor tendance.

Menu terroir à 30 €.

Plats à la carte (tartes flambées et cuisine au feu de bois à la rôtissoire) de 10 € à 40 €.

LES JARDINS DU KOBELSBERG

à 500 m de La Table du Gourmet, 10 min. à pied, 4 min. en voiture

Sur 7500 m² cultivés en permaculture et en agriculture biologique, 350 essences pour l'un des plus inouïs jardins de Chef de la planète.

Découverte Jardins & Cuisine à partir de 180 € pour une personne seule et 325 € pour 2 personnes :
déjeuner à La Table du Gourmet, visite des Jardins du Kobelsberg avec le Chef Jean-Luc Brendel pour guide, dégustation d'une décoction de plantes et panier de légumes du moment à emporter.

Le dimanche, sur réservation 48 h à l'avance.

LES HÉBERGEMENTS

B. SUITES

Dans les étages d'une Maison vigneronne du 14^e au 17^e siècle, au-dessus de la Brendelstüb.

B. VINTAGE

Maison indépendante de 120 m² sur les remparts du 13^e siècle.

"Une ode aux années 1950 pour l'un des hébergements les plus historiques et romantiques d'Alsace".

B. COTTAGE

Le paradis au cœur du jardin du Kobelsberg, une maison immersive complétée par un Spa.

"Le rêve pour profiter du patrimoine culturel et naturel de Riquewihr hors du monde et hors du temps".

De 215 € à 650 €

Pour plus d'informations :

<https://jlbrendel.com/fr/hebergements/sejourner.html>

et les équipements et tarifs sur la page "Réserver" du site Internet.

HORAIRES D'OUVERTURE DE LA TABLE DU GOURMET :

Du jeudi soir au lundi soir, service de 19h15 à 20h30

Du vendredi midi au lundi midi, service de 12h15 à 13h30

DATES DE FERMETURES ANNUELLES

POUR TOUS LES ÉTABLISSEMENTS :

Du 24 juin au 9 juillet 2025

Du 5 janvier au 6 février 2026

« On ne peut être poète sans quelque folie »

Démocrite

Jean-Luc
Brendel
jlbrendel.com



Riquewihr