

Jean-Luc Brendel

La Table du Gourmet

3 macarons Ecotable & 1 étoile verte au guide Michelin 2022 : quelle jolie récolte en mars dernier pour Jean-Luc Brendel, chef de La Table du Gourmet à Riquewihr (1 étoile au Guide Michelin et 4 toques au Guide Gault&Millau), abritée sur la route des vins d'Alsace. Une reconnaissance qui vient récompenser l'engagement total d'un chef pour une gastronomie durable, responsable et engagée, en hommage à la nature et à sa terre natale. Parce que l'expression « cultiver son jardin » aurait pu prendre racine ici - en plein cœur de la cité médiévale de Riquewihr, seul village alsacien triplement étoilé au Guide Michelin Vert - , partez à la découverte d'un univers un peu fou ! Celui d'un homme né des racines, celles d'un territoire, d'une histoire ponctuée de vibrations solaires. Un monde parallèle qu'il jardine à l'envi avec passion, véritable poumon d'une créativité culinaire fleurie qui s'envole.



Jean-Luc Brendel - Photo @Matthieu Cellard

Ecrire en vert !

Spontanéité, fraîcheur, liberté, paix et générosité de l'essentiel...**Jean-Luc Brendel est avant tout un poète sensible.** Un recueil de sonnets récités dans l'assiette, une strophe par dressage, une idée par vers...la cuisine est son moyen d'expression lunaire. Son inspiration, il la puise de son village, des ruelles pavées et des colombages colorés. De l'amour qu'il voue à la vie, à la vigne et aux produits - cultivés ou sauvages - qui fondent l'âme de son lieu. Des émotions, des ressentis, des souvenirs de voyages qu'il range derrière ses lunettes pop. Originalité quand tu nous tiens, comme des flashes qu'il imprime. Il poétise dans sa tête, **il dessine sa gastronomie, sublimant la nature jusqu'à la lie dans ses traits énergiques et puissants.** Des tableaux vitaminés et épurés, des produits simples si sublimés, symbiose des meilleurs artisans locaux, cueilleurs, pêcheurs, éleveurs, chasseurs.



Fraicheur d'un matin d'été – Photo @Matthieu Cellard

Sa terre alsacienne se révèle dans la culture d'un **jardin extraordinaire** créé avec son épouse Anne, son jardinier et toute son équipe : un **espace hors norme de 6200 m2 en culture biologique et permaculture. Plus de 350 variétés d'herbes, de plantes, de légumes et de**

fruits habillent le Jardin de Kobelsberg : cornouillers, haricot du dragon, heliantis, navet marteau et Petrowski, 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, mirobolant... **des variétés rares qui interpellent par leur profondeur, leur typicité de goût et de texture, véritable chamboulement émotionnel et créatif du chef.**



Jardin du Kobelsberg, 12 courges - photo @ Matthieu Cellard

Tout un poème.

À quelques pas, un **poulailler** assure une partie des besoins en œufs et au delà de la partie plein air, une serre garantit une production de mi-février à fin décembre pour une qualité optimum. **Compostage, gestion des déchets et tri sélectif** quotidiens coulent de source. Si l'autosuffisance de La Table du Gourmet est palpable sur la moitié de l'année, elle est loin d'être un cheval de bataille... Comme le dit Jean-Luc : *« pour démultiplier mon imaginaire, ma capacité de création, il est vital - en parallèle du développement de notre jardin - de nouer des liens affectifs avec des sites naturels et des hommes de la terre, porteurs d'un savoir-faire et d'une sensibilité. Il a fallu des années pour que ce jardin acquière son véritable potentiel. De multiples expérimentations ont été menées, pour comprendre l'impact de la géologie, du climat, de la lumière, l'interaction des végétaux entre eux... **Ce jardin a profondément changé ma vie, ma perception et la conception de mon métier.** J'ai mis à profit les longs mois d'arrêt forcé en 2020 et 2021 liés aux problèmes sanitaires, pour réfléchir, recentrer mon propos culinaire. Les plantes et légumes ne sont plus des garnitures,*

mais souvent l'élément central de mes compositions. J'ai beaucoup gagné en simplicité apparente, en fluidité, en veillant à ce que la complexité soit digérée en amont ».



Bonbon de tomate aux épices – photo @ Matthieu Cellard

Etoiles et...

Depuis 1983 - date d'ouverture de sa table -, c'est toute une identité qui s'est construite à la force des années et des expériences, riches et nourricières. C'est au côté de sa sœur Fabienne qu'il démarre l'aventure, en reprenant une **Maison de la Renaissance construite en 1539**, au plus près du patrimoine alsacien et du terroir local. Et quel plus beau signe de la vie pour un homme profondément ancré à la terre que d'y avancer les mains plongées **! Entre monts et forêts, entourée par les vignes, la bâtisse est bercée par deux grands crus** : la minéralité et la force vitale du Schœnenbourg cher à Voltaire d'un côté, l'élégance et la sensualité du Sporen de l'autre. Équilibre saisissant qui chahute et bouleverse la fragilité créative d'un chef profondément humain, obstiné à faire le bien. Bien de la planète, bien du jardin à l'assiette.

L'espace dans lequel il chemine ne cesse de lui réussir. **17/20 et 4 toques au Gault & Millau depuis 1995, une étoile Michelin en 1996, Clé d'or en 1998, c'est en 2000 qu'il crée**

son jardin médiéval devenu depuis 5 ans jardin de Kobelsberg, initiative écologique et durable qui fait aujourd'hui tomber ses fruits. Avec le label ultime 3 Ecotables et l'étoile verte juste décernés, **ce ne sont plus les prémices d'une signature culinaire qu'on annonce, mais bien l'explosion d'une identité**, celle d'un chef qui s'assume et délivre **une ode à la nature, un tourbillon des sens saisissant.**



La salle – photo @Matthieu Cellard

Mets encore...

Dans cette logique, le chef Jean-Luc Brendel propose une **formule unique, qui se conjugue au choix en 5, 7, ou 9 services**. Pour avoir une vision fidèle de son identité et de sa signature culinaire, c'est le **menu dégustation Grande Symphonie** qu'il faut privilégier. Il est conçu - à l'image des mouvements d'une symphonie - comme un tout, un cheminement avec un fil conducteur. **Monde végétal, viandes durables et locales cuites au feu de bois et poissons sauvages du lac, vins classés par géologie, le voyage culinaire et œnologique est unique. Il vous délivre à chaque moment de l'année une interprétation fascinante de Riquewihr, ce joyau alsacien au patrimoine naturel et culturel exceptionnel.** Fleur de read meat, caviar de brochet sur plancton, escargots de Caro dans leur habitat naturel ou occa, la fraîcheur d'un matin d'hiver...donnez un sens à vos sens et savourez le jardin dans l'assiette, le cœur de l'Alsace en fête.

« Tout devient désormais limpide. C'est comme si je vivais une renaissance. Je me libère de toute contingence, pour aller jusqu'au bout de mes idées. J'entre dans une nouvelle phase de vie, pour me réaliser, et exprimer ma vision de ce paradis que j'ai choisi d'habiter, dans le

respect de son hyper saisonnalité. Entre finesse, précision, pureté, intensité créative, et prégnance des éléments, nature et culture fusionnent en une alchimie très personnelle. »



Escargots de Caro dans leur habitat naturel- photo @Matthieu Cellard

Petit plus et grandes expériences

Jean-Luc Brendel, c'est aussi un art de vivre qui se décline à travers des chambres et suites de caractère. Au sein du village de Riquewihr, un joyau : le B-Vintage sur les remparts. Sans oublier un Cottage pétri de charme au sein du jardin. Et un **bistrot remarquable** « **Brendelstub** » tenu par Anne, l'épouse du Chef, réputé pour ses tartes flambées et les viandes cuites au feu de bois - gravelax de bœuf tout en gourmandise ! -.



Cottage B-Vintage - photo @Matthieu Cellard

Sélection de photos libres de droits | Carte des vins alsaciens par géologie | Explications sur Ecotable :

https://www.dropbox.com/sh/Oijl14oxai4vfw/AADifR_I0gtFiPRsxAmjapNda?dl=0



Riquewihr Grands crus du Schœnenbourg à
Sporen – photo @Matthieu Cellard

Contacts presse : Yves Bontoux CONSULTANT & RELATIONS PUBLIQUES
Tourisme | Vins | Gastronomie
E-mail : ybontoux@orange.fr
Téléphone : +33 (0)6 07 57 59 13

Jean-Luc
Brendel
La Table du Gourmet