

PASSION JARDIN (4/6)

À Riquewihr, la « folie bien organisée » de Jean-Luc Brendel

Sur les hauteurs de Riquewihr, dans ses jardins du Kobelsberg, le chef étoilé de La Table du Gourmet cultive plus de 350 variétés d'herbes, fruits et légumes, en harmonie avec la nature. La maturité de cette production dicte les plats qu'il propose au fil des saisons.

autrefois lors des week-ends qu'il passait à Valff, près d'Obernai, chez une grand-mère qui cuisinait en permanence les produits de son jardin. « C'était avant la grande distribution, le bon était la norme », rappelle-t-il.

Comme la gastronomie (sa mère tenait un bistro, mais il a un simple CAP de cuisine et n'a travaillé qu'un an dans un Hilton avant d'ouvrir son propre restaurant), Jean-Luc Brendel a appris à cultiver son jardin en autodidacte. « Je me suis fait la main. L'expérience fait la différence avec le temps. » Il a étudié les plantes sauvages dans les livres et sur le terrain, a suivi les enseignements de l'ethnobotaniste François Couplan, les conseils du rosieriste André Eve...

Pierre Eichenlaub, chef de culture aux Jardins du Pflixbourg, dépendant du lycée agricole de Rouffach-Wintzenheim, l'a accompagné, surtout durant les deux premières années, avec une partie de ses élèves, pour mettre en place les bases de la permaculture, en harmonie avec la nature.

Il y a quarante ans, après avoir eu un coup de cœur pour le village haut-rhinois, son cadre et ses vieilles pierres, le Strasbourgeois a ouvert La Table du Gourmet dans une maison de 1539. De jardin il n'y avait point. Il lui a fallu attendre l'an 2000 pour trouver enfin la possibilité, au lieu-dit du Kobelsberg, en lisière du grand cru Schoenbourg, de créer un jardin « médiéval », avec 200 espèces de plantes aromatiques. Puis il lui a fallu 17 années de plus pour agrandir la surface (plus de 6000 m² aujourd'hui) et concrétiser son rêve de potager.

Une terre qu'il a fallu rendre à la nature

« La vigne que nous avons arrachée était cultivée mécaniquement, les sols étaient compactés, imbibés d'engrais chimiques, se souvient Jean-Luc Brendel. Il a fallu recréer une vie bactériologique. Il ne faut jamais retourner le sol. Nous travaillons uniquement à la main. »

Les sols sont paillés, traités à la silice deux fois par an, enrichis d'engrais verts, les cultures sont alternées, l'arrosage se fait principalement au goutte-à-goutte... « Cette année, on a dû arroser des mars, abondamment. On consomme assurément de plus en plus d'eau, re-



Jean-Luc Brendel récoltant des pastèques dans la serre de son jardin à Riquewihr. Photo L'Alsace/Jean-Marc LOOS

grette le chef devenu aussi maraîcher. Mais en quelques années, on a clairement gagné en rendements et en qualités. Après un orage, on voit pousser des champignons dans tout le jardin, c'est bon signe ! »

Jean-Luc Brendel a également appris à stresser ses plantes juste ce qu'il faut afin qu'elles puisent davantage dans le sol et maximisent leur potentiel gustatif avant la récolte. « Pour le melon, j'arrête l'irrigation deux-trois semaines avant, les racines se chargent de minéraux, on parvient à des taux de sucre incroyables, des densités 30 % supérieures à ce qu'on trouve dans le commerce. »

« Cultiver a changé ma façon de penser et de travailler, résume le

chef. La première année, je me suis retrouvé avec trop de légumes, parce qu'ils restaient le parent pauvre de ma cuisine, une simple garniture. Il m'a fallu quelques années pour inverser, ils sont devenus l'élément principal. J'ai appris à m'adapter au légume, à le sublimer dans son goût original. On respecte d'autant plus le produit qu'on a mis du temps et du cœur à le cultiver. »

Aujourd'hui, Jean-Luc Brendel est heureux de dépendre de son jardin, essayant de produire toujours plus, en quantité, en qualité et en

variétés. Une cheffe de culture vient d'être recrutée pour franchir un nouveau cap. « Nous sommes auto-suffisants pendant cinq mois par an, nous produisons dix mois sur douze en plein air, onze mois sur douze sous la serre. »

« Le moment dicte ce que je prends au jardin »

Cette autonomie lui coûte plus cher que d'acheter à d'autres producteurs, mais il maîtrise totalement la qualité et ajuste en perma-

nence ses plats à ce qui arrive à maturité dans son potager. « Le moment dicte ce que je prends au jardin ! »

Lors de notre visite, le chef, qui passe chaque jour dans son jardin, guettait la bonne maturité de ses melons pour lancer un nouveau dessert, qu'il pensait pouvoir proposer durant environ un mois. Il ne conserve quasiment rien pour plus tard. « Le séchage, les bocaux, ce n'est pas mon truc. L'hiver, je sers des racines. »

Des projets permanents

Infatigable découvreur, le cuisinier cherche aujourd'hui des variétés rares d'arbres fruitiers, veut davantage de fleurs comestibles (il en a déjà 35 sortes), pour produire des huiles essentielles et développer de nouveaux desserts.

D'ici quelques mois, une orange-raie sous verre devrait voir le jour sur une parcelle voisine, avec un jardin « romain », où la vigne pousse dans les arbres. « Il paraît que cela génère des échanges fructueux, je suis curieux de voir. Et j'aimerais avoir du raisin de table autochtone... »

Une seule ombre au tableau, finalement : le fait de ne pas pouvoir transplanter le restaurant au milieu du jardin, pour rapprocher encore l'assiette de la terre où croît son contenu et proposer l'expérience sensorielle ultime du circuit court.

Textes : Olivier BRÉGEARD
Photos : Jean-Marc LOOS

Nos photos et vidéos sur lalsace.fr

Un rêve lié aux souvenirs d'enfance

Ce rêve, c'est une affaire de goût qui remonte à l'enfance et n'est pas étrangère à la vocation de chef de Jean-Luc Brendel. Il souhaitait retrouver les sensations éprouvées



Paillage et engrais verts sont à la base des cultures dans les jardins du Kobelsberg. Photo L'Alsace



Jean-Luc Brendel montrant une carotte gniff, originaire du Tessin. Photo L'Alsace

Quand l'exotique devient local

Dans les jardins du Kobelsberg, melons et pastèques côtoient tomates (noire Blue bayou, trilly, andine corne...), carottes (la gniff à peau violette et à chair blanche, originaire du Tessin, la sanguine de Kyoto) et betteraves (Alvro-Mono, reine noire, Petrouchka cylindra), qui comptent parmi les vedettes de La Table du Gourmet, mais aussi oca du Pérou, paw paw (l'asiminier trilobé originaire d'Amérique du Nord), baies de goji, ou encore le concombre lemon, pour ne citer que quelques-unes des cultures développées par Jean-Luc Brendel.

Des variétés du monde entier deviennent ainsi locales. Pour la pomme de terre Bonnotte, originaire de Noirmoutier, le chef, à défaut de sols salins, a fait venir des algues séchées de Bretagne. « On ne prétend pas à la même qualité qu'en bord de mer, mais ce fondant, ce goût de noisette, ça vaut le coup ! » Toutes les expériences n'aboutissent cependant pas. Découvert lors d'un voyage au Vietnam, le haricot du dragon, originaire de Papouasie, s'est avéré trop compliqué à cultiver hors de son milieu naturel. Pas de quoi décourager Jean-Luc



Au Kobelsberg, concombre lemon, paw paw (notre photo), oca du Pérou, baies de goji voisinent avec des cultures plus traditionnelles dans notre région. Photo L'Alsace

Brendel, lancé dans une quête perpétuelle, convaincu que « nous n'utilisons qu'une infime partie de ce que nous propose le monde végétal ».