



LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN



LA TABLE DU GOURMET, À RIQUEWIHR

*Rare ! Chef et jardinier à la fois,
Jean-Luc Brendel est une exception, un exemple.*

Pour élaborer ses plats, le chef utilise 80 % des produits de son jardin... C'est un bonheur de voir, alignées, ses allées de légumes, d'herbes. Récompense : 3 macarons Écotable et 1 étoile verte au Michelin. Le chef jardinier est reconnu. Lorsqu'on découvre son immense jardin de 6 200 m² en culture biologique, on est ébloui. On rêve de se promener dans ses allées, de s'attarder devant ses parterres de légumes, ses 350 variétés de plantes. Un poulailler assure en partie ses besoins en œufs. C'est l'orgueil de Riquewihr, l'un des plus beaux villages de France. Il n'y a pas les plages de la Côte d'Azur ni les criques de la Bretagne, mais Riquewihr et ses remparts sont envahis de touristes l'été, et le voyage jusqu'en Alsace est une obligation, au moins une fois dans sa vie. Une visite culturelle à Riquewihr signifie obligatoirement un déjeuner ou un dîner à La Table du Gourmet.

UN CUISINIER POÈTE

Les cuisiniers poètes sont rares. Bernard Loiseau s'en approchait, Joël Robuchon l'était profondément. La gelée de caviar à la crème de chou-fleur, c'est une strophe de poésie. « *Les plantes et légumes ne sont plus des gar-*

nitures, mais souvent l'élément central de mes compositions, explique Jean-Luc Brendel. J'ai beaucoup gagné en simplicité apparente : la complexité est digérée en amont. »

Le menu le plus recommandé est le menu dégustation Grande symphonie. Un voyage culinaire et œnologique unique. « *Entre finesse, précision, pureté, intensité créative et prégnance des éléments, nature et culture fusionnent en une alchimie très personnelle. »*

On retrouve, sur la carte de Jean-Luc Brendel : fleur de betterave, caviar de brochet, glace raifort ; plume de carotte ; quintessence et feuille à feuille de navet naissant ; escargots de Caro dans leur habitat naturel ; sandre sauvage ikejime, poireaux sur la braise ; veau de lait fermier, héliantis, asperges et truffes ; colrave (hybride de chou et de rave) noisettes et suc de capucine ; oca (tubercule originaire du Pérou) ; allégorie de nos montagnes. La bâtisse du chef poète est bordée par deux grands crus, la minéralité du Schœnenbourg, cher à Voltaire, et l'élégance du Sporen. Et le village célèbre le vin dans toutes les ruelles.

La Table du Gourmet, 5, rue de la 1^{re}-Armée, 68340 Riquewihr (03.89.49.09.09). Menu : 55 € (déjeuner). Carte : 98 €, 162 €. Fermé mardi, mercredi, jeudi midi. 6 chambres : à partir de 180 € ; 2 maisons : 600 €.