

# 3 ÉTOILES

L'UNIVERS DES RESTAURANTS : DES BISTROTS À LA HAUTE GASTRONOMIE

**Vin:**  
**Domaine de La Croix**  
**L'excellence retrouvée**

**RIQUEWIHR**

LA BELLE AVENTURE  
DU CHEF-JARDINIER

**LIEU DE RÊVE**

LA GRANDE  
CASCADE AU BOIS  
DE BOULOGNE

**SURPRENANT**

DES ALGUES DANS  
VOTRE ASSIETTE

**ROSÉ**

NOTRE SÉLECTION

Yannick Alléno  
et son chef exécutif,  
Sébastien Faramond.



**MARIELENE  
ET DIMITRI  
DROISNE**

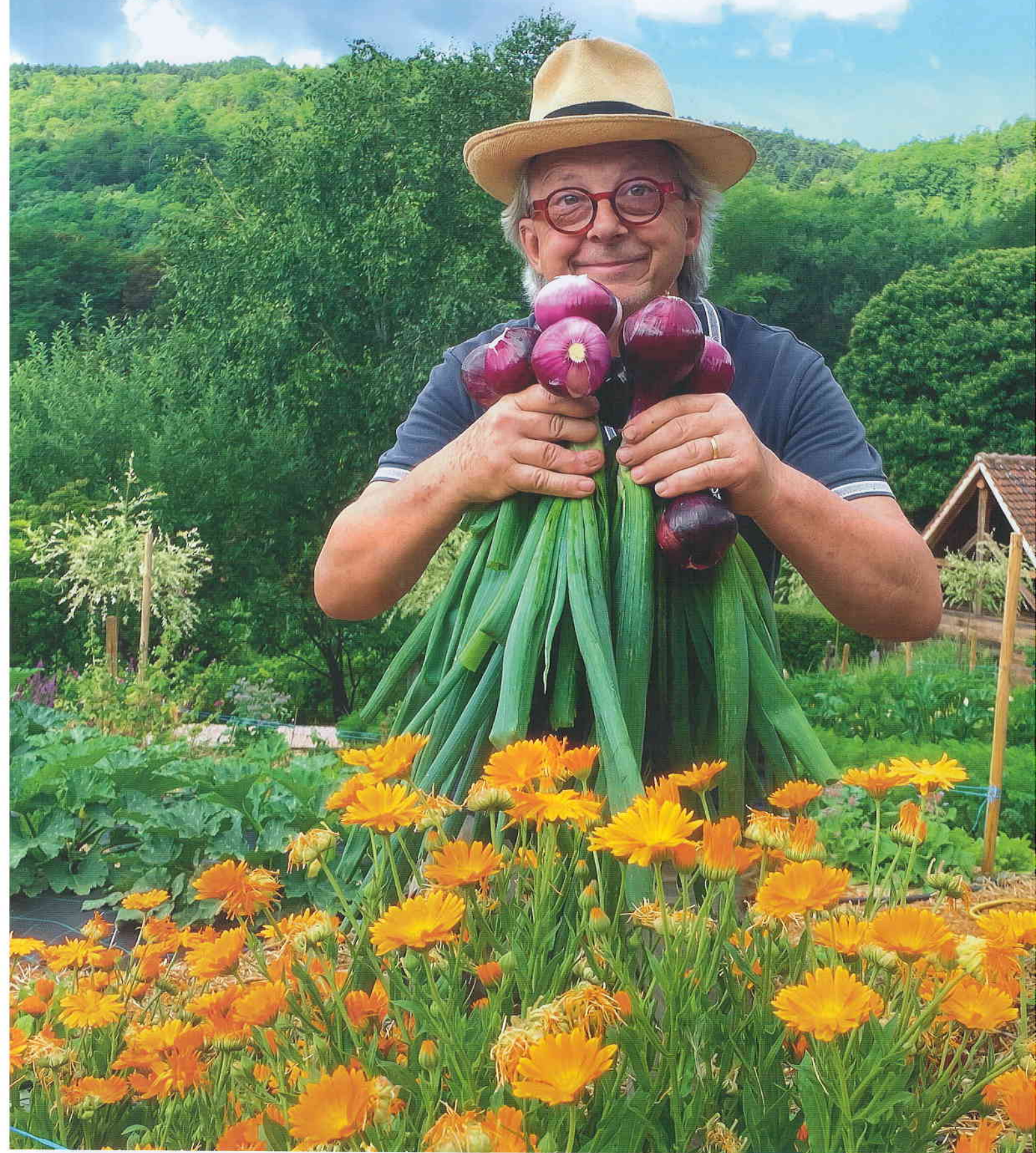
**Villa Ma  
3 étoiles  
pour  
à Cas**

À SAINT-ÉMILION, NOUVEAU CHEF DE CHANTAL ET GÉRARD PERSE

**Yannick Alléno à Pavie,  
sprint vers les 3 étoiles**



Installé depuis plus de trente ans à Riquewihr, l'un des plus beaux villages de France, en Alsace, le chef Jean-Yves Brendel a créé au fil du temps un formidable jardin potager en permaculture.





GREGORY TACHET

DANS LA VIEILLE CITÉ DU MOYEN ÂGE,  
LES JARDINS-TERRASSES DU CHEF JEAN-LUC BRENDEL

# Riquewihr, la belle aventure du chef-jardinier

DISCRET ET TALENTUEUX, CE CUISINIER A DEPUIS TOUJOURS LA FIBRE ÉCOLOGIQUE. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT, CIRCUITS COURTS, DÉVELOPPEMENT DURABLE SONT LES FONDAMENTAUX DE SA TABLE DU GOURMET, À RIQUEWIHR. UNE DÉMARCHÉ RÉCEMMENT RÉCOMPENSÉE DE TROIS MACARONS ÉCOTABLE ET D'UNE ÉTOILE VERTE AU GUIDE MICHELIN 2022.

PAR COLETTE MONSAT



Les jardins en terrasses sont aménagés en parcelles qui ont chacune leur propre vocation. La serre est destinée à abriter les espèces les plus fragiles. Véritable cuisinier-jardinier, le chef utilise 80 % de sa production pour élaborer ses plats.

**A**vant de parler de ce cuisinier et de son restaurant, La Table du Gourmet, il convient de planter le décor. Dire un mot du lieu où il exerce. Riquewihr est en effet le grand atout charme d'une Alsace éternelle où le temps s'est arrêté. La cité moyenâgeuse, située au cœur du vignoble alsacien et superbement préservée, a miraculeusement traversé les siècles et les guerres sans perdre son identité.

Elle est toujours aussi pittoresque avec ses ruelles étroites, ses maisons à colombage blotties les unes contre les

autres, ses remparts et ses fontaines. Un cadre enjôleur qui lui a valu son surnom de « perle du vignoble alsacien » et d'être ainsi classée sur la liste des Plus Beaux Villages de France. Entre vignes et tourisme, elle bénéficie d'un environnement magnifiquement épargné dont profite son bon millier d'habitants.

### CHANGEMENT DE CAP RADICAL

Pas étonnant que le chef étoilé Jean-Luc Brendel ait eu un coup de foudre, il y a une trentaine d'années, pour ce

village si typique. Il le découvre, un peu par hasard, alors qu'il est encore étudiant et tombe sous le charme d'une bâtisse du XVI<sup>e</sup> siècle, qu'il achète sur-le-champ. Dans la foulée, il décide d'arrêter ses études pour se lancer dans la restauration avec, comme seul bagage, un CAP en poche et quelques rudiments de cuisine qu'il tient de sa mère.

Très vite, dans ce qui n'est encore qu'une simple *winstub* (bar à vins alsacien, dans lequel on sert des produits régionaux), il se découvre une fibre locavore. Bien sûr, à l'époque,



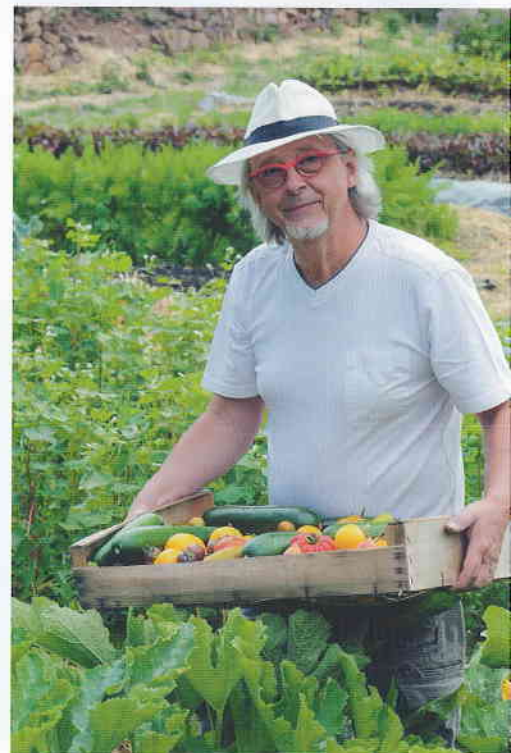
le terme ne fait pas encore partie du vocabulaire culinaire, mais c'est bien de cela qu'il s'agit. Il aménage ainsi, à 300 mètres de son restaurant, un jardin en permaculture avec plus de 350 variétés d'herbes aromatiques, de plantes, de légumes et de fruits, dont certaines très rares. « Une serre garantit une production de mi-février à fin décembre, un poulailler assure une partie de nos œufs et nos ruches produisent notre miel. Compostage et tri font partie de notre quotidien », indique le chef.

**CUISINIER-JARDINIER AUTODIDACTE**

Jean-Luc Brendel n'a pas de maître à penser, de père spirituel qui aurait guidé ses premiers pas dans la restauration. Il n'a pas non plus fait ses classes chez des étoilés qui lui auraient mis le pied à l'étrier. Cela rend d'autant plus intéressant son

engagement écologique et plus personnelle encore sa cuisine. La carte n'est en effet jamais figée, elle dépend de la cueillette quotidienne, de ce que le cuisinier-jardinier aura récolté dans son panier. C'est la nature qui décide et il s'adapte à ses caprices. « Son jardin du Kobelsberg est le cœur du réacteur, sa muse », constate joliment Yves Bontoux, consultant en stratégie touristique et gastronomique qui l'accompagne dans sa communication.

Au passage, il salue la sincérité absolue de ce chef de 59 ans, discret et habité depuis toujours par de vraies convictions. Ses jardins en terrasses dominant Riquewihr, et chaque parcelle, cultivée en biodynamie, a son propre thème. Jean-Luc Brendel utilise 80 % de sa production en cuisine, mais son objectif est « d'être autosuffisant à six mois, pour les vins comme pour les ►

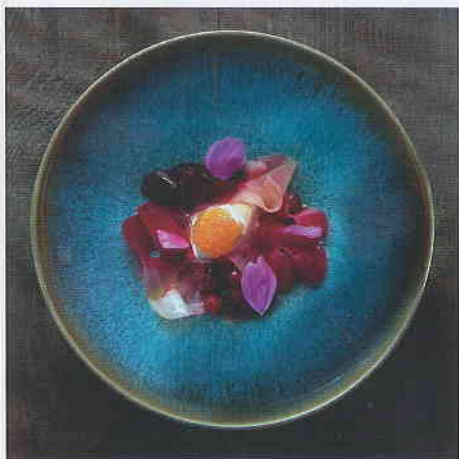


Dans son jardin du Kobelsberg, le chef Jean-Yves Brendel vit au rythme des saisons et c'est la nature qui l'inspire. Depuis toujours, il s'inscrit dans une démarche écologique récompensée d'une étoile verte cette année.

JEAN-LUC SYREN



Atmosphère chaleureuse et tonique dans la salle du restaurant, toute de rouge revêtue.



Parmi les plats qui reviennent volontiers à la carte du chef, la betterave Robuschka, groseille, glace raifort, la truite ikejime jardin et forêt, le chevreuil rouge d'épices, buewespaetzle de cèpe, chou kale.

► produits », précise-t-il. Et d'autres projets devraient bientôt voir le jour.

« Nous allons créer un jardin romain comme il en existe en Toscane. On y plantera des arbres fruitiers, ils serviront de tuteurs à la vigne, qui poussera à l'intérieur. Celle-ci donnera exclusivement du raisin de table, nous ne voulons pas faire de vin. » Dans l'année, une orangerie devrait aussi être mise en place pour produire les agrumes que lui fournissait, jusqu'à son décès, en 2019, Michel Bachès, le producteur le plus renommé de France.

### DES MENUS EN PLUSIEURS ACTES

Jean-Luc Brendel propose des menus en cinq, sept et neuf services, toujours en relation avec le jardin. Il n'a pas à proprement parler de plats signature, puisqu'ils les changent au rythme des saisons et que tout, dans son environnement, est source d'inspiration, comme il aime à le sou-

ligner. Seule la betterave pourrait peut-être prétendre, selon lui, à ce statut iconique puisqu'elle ne quitte jamais la carte ! La terre argileuse de la région lui convient en effet à merveille et lui confère des goûts profonds, très fins.

En ce printemps 2022, le chef déroule, dans son menu *Éveil des sens* en sept actes, des plats très personnels aux intitulés souvent poétiques. S'y invitent ainsi la fleur de betterave, caviar de brochet, glace raifort ; la plume de carotte ; la quintessence et feuille à feuille de navet naissant ; les escargots de Caro dans leur habit naturel ; le sandre sauvage ikejime, poireaux sur la braise ; le veau de lait fermier, héliantis, asperges et truffe ; ou encore le colrave (un hybride de chou et de rave), noisette et suc de capucine ; l'oca (tubercule originaire du Pérou), la fraîcheur d'un matin ; l'« allégorie de nos montagnes », avec une « curiosité en point final ». Fabienne, la sœur du chef, directrice



Anne, l'épouse du chef Jean-Yves Brendel, tient également la Brendelstüb, une winstüb installée dans une bâtisse alsacienne du XIV<sup>e</sup> siècle, au cœur de Riquewihr, et qui a été entièrement restaurée dans un style contemporain.

de salle, seconde la sommelière au restaurant (signalons au passage la formidable carte de vins alsaciens), tandis qu'Anne, son épouse, gère les différents hébergements (chambres d'hôtes et cottage) dans les environs ainsi que la Brendelstüb, un bistrot de caractère. Beaucoup de chemin a en effet été parcouru depuis la petite winstüb rachetée par le jeune étudiant, tombé sous le charme de Riquewihr. Une éthique, des convictions, un savoir-faire ont façonné sa cuisine bien avant qu'elle ne reflète l'air du temps. Saluons une jolie histoire comme le « pays des cigognes » en a parfois le secret. ♡



Adresse page 120