

Savourez le jardin dans l'assiette

À LA TABLE DU GOURMET

L'Alsace n'est pas très loin de chez nous et on y trouve beaucoup de bonnes tables, avec un accueil toujours très chaleureux. Rendez-vous chez Jean-Luc Brendel, chef étoilé de La Table du Gourmet, dans la cité médiévale de Riquewihr, sur la route des vins d'Alsace. Un chef étonnant qui dessine sa gastronomie, ode à la nature.



Jean-Luc Brendel

En mars dernier, Jean-Luc Brendel a reçu 3 macarons Ecotable & 1 étoile verte au guide Michelin 2022. Une reconnaissance qui vient récompenser l'engagement total de ce chef pour une gastronomie durable, responsable et engagée, en hommage à la nature et à sa terre natale. Son univers est un peu fou - et c'est certainement cela qui donne ce charme tout particulier à cet endroit magique et vivant.



Écrire en vert !

Spontanéité, fraîcheur, liberté, paix et générosité de l'essentiel... Jean-Luc Brendel est avant tout un poète sensible. 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 colorées. Des tableaux vitaminés et épurés, des produits simples sublimés, qui proviennent des meilleurs artisans locaux, cueilleurs, pêcheurs, éleveurs, chasseurs.

© Lucas Muller (Lukam)



“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 »,

Jean-Luc Brendel.

Le jardin extraordinaire

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, habitent 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 typicité de goût et de texture. Ce qui permet à La Table du Gourmet d’être en autosuffisance pour la moitié de l’année. Compostage, gestion des déchets et tri sélectif quotidiens coulent de source.



Jardin du Kobelsberg

Grande Symphonie

Le chef 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. Et si vous le souhaitez vous pouvez emporter ou vous faire livrer des plats. **Infos: www.jlbrendel.com**

Les macarons d’Écotable

Écotable est le premier Label de restauration durable français. Il mesure la cohérence écologique des restaurants et délivre un, deux ou trois macarons en fonction de leur degré d’écoresponsabilité. Les restaurants labellisés « Écotable » s’engagent à adopter, sur la durée, une démarche respectueuse de l’environnement et de la santé.

Ce label répond à une double ambition : permettre aux clients de choisir des restaurants à partir de critères écologiques et accompagner les restaurateurs dans leur transition écologique.

La cohérence écologique globale de chaque adresse est évaluée : la consommation en eau, en énergie, le choix du bio, le tri et le recyclage des déchets, la valorisation des invendus et même la communication entrent en ligne de

compte. Afin de mesurer cette cohérence, l’équipe d’Écotable contrôle les factures. Ce qui permet de comprendre les politiques d’approvisionnement, de recyclage, le gaspillage, les fournisseurs d’énergie, le menu, l’entretien, l’engagement santé et la communication. Pour rappel, le Clos des Sens à Annecy a été le premier restaurant triplement étoilé au guide Michelin, à obtenir trois macarons Écotable en 2021.

