

# Jean-Luc Brendel

## À la source du végétal

À Riquewihr, en Alsace, La Table du gourmet, de Jean-Luc Brendel, est bien plus qu'une adresse gastronomique, étoilée depuis 1996. C'est un univers vertueux et engagé avec un chef qui puise son inspiration dans un jardin extraordinaire, où sont cultivées de façon écologique des variétés insolites.

Texte **Patricia Marini**. Photos **Marie-José Jarry**.

« **V**ingt ans d'essais, d'expérimentations, d'échecs frustrants et de réussites au-delà de toute espérance. Cultiver mon jardin comme je le fais aujourd'hui a été un parcours initiatique, dont je récolte enfin les plus beaux fruits », confie le chef Jean-Luc Brendel. Chemise à carreaux, lunettes cerclées, bretelles et chapeau de paille sur la tête, il y a trouvé son identité culinaire. Son premier potager date de 1992, suivi en 1998 d'un jardin médiéval de forme circulaire, inséré dans un carré : une géométrie où se côtoient fleurs et herbes aromatiques sur 800 m<sup>2</sup>. À l'époque, on le prend déjà pour un sorcier, confie-t-il... Il faudra néanmoins attendre 2016 pour que les Jardins du Kobelsberg deviennent « un écosystème productif, résilient et bio », grâce à la permaculture, qui leur donne un sol vivant sur lequel pousse abondamment tout ce dont il a besoin pour sa cuisine. Et ce, sans traitement : « la chimie, c'est contre nature », lance-t-il. Ils s'étalent désormais sur quatre parcelles et 7500 m<sup>2</sup>, et le chef continue à réfléchir à d'autres évolutions.

### Au rythme de la nature

Cornouillers, haricot dragon, melonnette de Vendée, poivron mandarine, courge d'Albenga, herbe à curry, navet marteau, tomate blue bayou, carotte gniff, betterave reine noire, oca du Pérou, fraise anared, baie de goji, myrobolan font partie des quelque 350 variétés d'herbes, de plantes, de légumes et de fruits d'ici et d'ailleurs dont Jean-Luc Brendel se sert « pour raconter une histoire dans l'assiette ». Et quelle histoire ! Si son inspiration est essentiellement végétale, il n'hésite pas à puiser dans ses souvenirs d'enfance, comme pour le homard bleu, qui lui rappelle ses premières vacances en Bretagne. Il le

corse avec un jus absolu aromatique mitonné avec de la citrouille confite, des feuilles de capucine et une touche de safran alsacien qui arrive en fin de bouche. L'omble chevalier, dont la peau cristallisée constitue un ingrédient à part entière dans l'assiette, est mi-cuit, mi-fumé et mi-salé pour préserver la délicatesse de sa chair. Il est servi avec un subtil fumet au crémant et une purée de persil plat et d'épinards arbustifs. Nappé d'un jus de champignons, le chou confit laqué citronné exhale des arômes beurrés. Pour valoriser la betterave qui, déclinée en moult variétés, révèle le meilleur d'elle-même dans ce sol argileux, il ajoute des œufs de brochet et une glace au raifort.

Il peut consacrer une semaine entière à mettre au point la sauce, composée d'un mélange d'épices, de cèpes confits et d'oignons et de framboises au vinaigre, qui accommodera le gibier que des chasseurs de sa connaissance lui apportent entier. Le temps est en effet pour lui celui de la nature, et il peut remettre l'ouvrage sur le métier autant de fois que nécessaire pour parvenir à l'équilibre voulu. Comme pour son « feuille à feuille de mesclun », à base de sève de laitue blanchie et pressée. Ce plat, bien plus complexe qu'il n'en a l'air, résume à lui seul la quintessence du jardin et le chemin parcouru par le chef.

### Un entourage féminin

Un parcours pour lequel il a reçu le soutien sans faille de son épouse, Anne. Sa sœur, Fabienne, règne, elle, sur la salle de la typique maison vigneronne de 1539, qui abrite la trentaine de couverts de La Table du gourmet. C'est d'ailleurs elle qui en a choisi le rouge et le noir « stendhaliens » hors du temps : aux murs une patine ■■■

A man with a white beard and glasses, wearing a straw hat and a plaid shirt with suspenders, is tending to a garden of pink dahlia flowers. The background is a lush green garden with various plants and trees.

LES CENTAINES DE VARIÉTÉS DE PLANTES,  
LÉGUMES ET FRUITS DE SON JARDIN  
PERMETTENT AU CHEF DE « RACONTER  
UNE HISTOIRE DANS L'ASSIETTE ».

### DÉCOUVRIR LE JARDIN AVEC LE CHEF

Jean-Luc Brendel partage sa passion du jardin avec ses convives en le faisant visiter le dimanche, pendant 1 h 30 environ. Une expérience conjugée avec un déjeuner à La Table du gourmet et une dégustation d'une décoction de plantes. Cerise sur le gâteau : on repart avec son panier de légumes. Sur réservation 48 heures à l'avance. À partir de 180 € pour 1 personne seule et 310 € pour 2 personnes.

## SAVEURS DE CHEF Portrait de talent



**1. Dans la cuisine**, visible depuis la cour derrière des portes vitrées, Jean-Luc Brendel s'est entouré d'une jeune équipe dont l'uniforme arbore les couleurs du restaurant. **2. Une cuisine classique renouvelée** par des techniques sophistiquées, comme pour ces billes de persil. **3. Grâce à un sol vivant obtenu** par la permaculture et une serre, la production des jardins assure 98 % de l'approvisionnement de juin à décembre, et 80 % le reste de l'année. Les légumes, cueillis le jour même, sont d'une fraîcheur inégalable.





## FAN DE CAROTTE

**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 50 min**

**Pour l'émulsion carotte-persil :** 250 g de carottes fanes bio, de variété gniff ■ 25 cl de lait entier ■ 50 g de persil ■ 5 g d'ache des montagnes ■ 20 g de beurre ■ Sel

**Pour les ravioles de carottes :** 750 g de carottes fanes bio, de variété gniff ■ 20 g de beurre ■ 1 c. à soupe de miel de tilleul ■ 2 cl de vinaigre de riz ■ 20 g de beurre fondu ■ 1 branche de romarin frais ■ Quelques feuilles de tagète lucida (estragon du Mexique)

**Ustensiles :** 1 pinceau de cuisine ■ 1 cuit-vapeur

**1. Préparez l'émulsion carotte-persil.** Dans une casserole, versez le lait sur 250 g de carottes épluchées et grossièrement coupées. Salez et laissez cuire à petits bouillons 45 min.

Au bout de ce temps, mixez finement, ajoutez le persil et l'ache des montagnes équeutés et lavés ainsi que le beurre.

Mixez, puis passez au chinois.

**2. Préparez les ravioles.** Coupez 500 g de carottes en rondelles de 2 mm d'épaisseur dans la partie

la plus grosse des carottes (soit 10 rondelles par personne). Faites cuire à la vapeur pendant 5 min et refroidissez immédiatement.

Faites cuire les 250 g de carottes restants à la vapeur. Assaisonnez-les, puis mixez très finement.

Ajoutez le beurre, le miel, le vinaigre et terminez par la tagète, en mixant une dernière fois. Sur une assiette, garnissez la moitié des rondelles de crème de carottes. Recouvrez des rondelles restantes et lustrez de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.

**3. Pour le dressage,** faites chauffer quelques instants les ravioles au four à chaleur douce. Dressez sur les assiettes à raison de 5 pièces par personne.

Agrémentez par exemple de fleurs de fenouil, de fanes de carotte, de romarin et servez avec l'émulsion.

### Notre conseil vin Un riesling

Une recette de Jean-Luc Brendel.

**La carotte gniff** est une variété ancienne, riche en carotène, à la chair rose foncé et au cœur blanc, que le chef affectionne. Elle est « croquante à l'extérieur, fondante en son cœur et délicatement parfumée ». Elle se marie à ravir avec « les notes herbacées du persil et anisées de la tagète estragon ».

« vénitienne, au plafond de larges poutres noircies au brou de noix et des fauteuils en pure laine » pour respecter les gens et la planète ».

Sur la plus ancienne Route des vins en France, qui a célébré en 2023 son 70<sup>e</sup> anniversaire, le « divin nectar » joue un rôle essentiel dans cette alchimie. Sur le millier de flacons que compte la cave, la moitié est dédiée aux vins alsaciens, dont principalement des vins d'auteur. Arrivée en 2011, la cheffe sommelière, Anne Humbrecht, s'est en effet fixé pour mission d'en transmettre autant l'âme que la grandeur. Elle a, pour ce faire, réalisé avec les vignerons un travail titanesque visant à classer tous les crus du territoire par type de sol, en analysant l'influence de la géologie et des terroirs sur l'expression des vins. Ses accords justes résonnent en parfaite harmonie avec la cuisine « vivante et libre » de Jean-Luc Brendel. ♦

La Table du gourmet, 68340 Riquewihr. Du jeudi soir au lundi soir et du vendredi midi au lundi midi. Menu en 3 services, 80 € (je midi); 5 services, 125 €; 7 services, 155 €; 9 services, 180 €. Accords mets et vins, de 45 à 150 €.

## ET AUSSI...

Jean-Luc Brendel a créé également un bistrot, la Brendelstüb, inauguré en 2006 et tenu par son épouse, Anne, pour déguster tartes flambées, spécialités au feu de bois, jambon à la broche et charcuterie typique. Un cottage au milieu du jardin, des suites et une maison d'hôtes à l'atmosphère vintage décorés avec le plus grand soin viennent compléter l'offre. De quoi donner envie aux visiteurs de passer plusieurs jours dans la ravissante cité médiévale de Riquewihr.

