







JEAN-LUC BRENDEL

des étoiles au jardin

En Alsace, le chef étoilé voue un lien charnel à la terre qui lui donne les parfaits légumes dont il sublime, en cuisine, les saveurs. Un art subtil et jubilatoire. * Pierre Nessmann

urplombant la plaine d'Alsace et entouré de vignobles, le jardin du Kobelsberg s'enracine sur un coteau qui, depuis le xve, fait la réputation de Riquewihr (68) avec, notamment, le grand cru schoenenbourg, un vin de garde aux arômes riches et puissants. Depuis 1992, Jean-Luc Brendel y cultive ses passions. Côté jardin, il produit des légumes que, côté cuisine, il métamorphose en œuvres gastronomiques dans ses divers établissements, dont le restaurant La Table du gourmet.

Rustica. On ressent chez vous une puissante relation à la terre. Pouvez-vous nous conter son histoire?

Jean-Luc Brendel. Ce lien me vient de ma grand-mère qui avait un grand jardin dans lequel j'adorais jouer étant enfant. Elle jardinait mais elle cuisinait aussi. Dans les deux cas, il y avait, dans ses gestes comme dans ses produits, une forte culture du beau et du bon produit. Aujourd'hui, le beau et le bon auquel j'ai ajouté le bien sont les maîtres mots qui guident mon action au potager comme en cuisine. Les 3 "b" (beau, bien et bon) sont désormais ma devise...

R. Commençons par le beau...

J.-L. B. Le beau, c'est mon jardin! Mais, plus encore qu'un jardin nourricier, c'est un lieu d'expression artistique. Car je pense que, pour produire de beaux légumes, il faut le faire dans un bel endroit. Je porte donc une attention particulière à l'environnement dans lequel je cultive et produis mes légumes. J'ai fait pour cela appel à l'architectepaysagiste Robin Szulc qui a créé un espace associant des parcelles de cultures et des jardins où s'expriment toutes formes d'art. À l'art des jardins et celui du mariage des végétaux, s'ajoute la connaissance de la mise en scène des œuvres d'artistes. Le jardin est un formidable écrin pour cela.

R. Le deuxième "b" correspond au bien, comme dans "bien cultiver"?

J.-L. B. C'est exactement cela! Bien cultiver les légumes est, pour moi, un art à part entière. J'ai créé, dans le jardin du Kobelsberg, un véritable écosystème réunissant des légumes et des fruits, mais aussi des fleurs et des plantes aromatiques. Tous sont cultivés selon les principes de la permaculture. Et, pour moi, tout commence par le sol.

R. ... par la terre nourricière, d'où ce lien charnel que vous ressentez?

J.-L. B. Effectivement, j'entretiens un lien très fort avec la terre. Je m'attache à la mieux connaître, la respecter et la fertiliser généreusement car je considère que c'est le sol qui nourrit les légumes. Il leur donne leurs saveurs particulières, un peu comme un terroir singulier le fait pour un vin. Aujourd'hui, je peux dire que la terre de mes jardins affiche un équilibre parfait!

Interview









Le restaurant La Table du gourmet, grâce au jardin situé à 500 m, a une autosuffisance végétale de 98 % de juin à décembre, et de 80 % le reste de l'an. La gastronomie devient responsable.

R. Quel est donc votre secret?

J.-L.B. Oh, ily en a plusieurs! Je vais vous en livrer deux: ne jamais marcher sur les planches cultivées et pratiquer le compostage de surface.

R. Qu'entendez-vous par là?

J.-L. B. Ici, les potagers sont divisés en planches de 6 m de longueur et 80 cm de largeur séparées par des sentiers qui sont le lit d'un compostage "de surface". Nous y déposons une couche de paille à même la terre, ce qui permet, par ailleurs, d'évoluer à pieds secs pour effectuer les travaux d'entretien et de récolte des légumes. Une fois la paille décomposée, elle est répandue sur les planches pour enrichir la terre et nourrir les légumes. Il se passe donc dans les sentiers ce qui se passe dans un compost : la décomposition de déchets verts en matière organique. En plus, nous recouvrons la terre de bois raméal fragmenté produit sur place car, ici, à l'exception des légumes, rien ne sort des jardins. Tous les déchets verts sont broyés et compostés pour alimenter la vie dans le sol!

R. Et le troisième "b"...

J.-L. B. Le bon. Pour moi, le bon légume se récolte au moment où il se trouve au summum de sa qualité. Il est alors en mesure de révéler son potentiel gastronomique. Nous produisons près de 350 espèces comestibles dont quelquesunes sont inédites en France. Toutes sont cultivées à deux pas des restaurants, cueillies, apprêtées, servies et consommées le jour même. Avec mon équipe, je récolte ici quotidiennement les produits au top de leur maturité. Sachez que ce n'est pas le traditionnel calendrier des récoltes qui guide ma cuisine, mais ce que le potager m'offre chaque jour!

R. C'est un peu inhabituel pour un chef?

J.-L. B. Oui et, pour cela, j'ai dû opérer un changement radical de ma manière de

cuisiner en intégrant le potager dans mon processus de travail. C'est désormais lui qui me donne le tempo, le rythme. Vous savez: dans la cuisine traditionnelle, les légumes sont considérés comme une garniture. Moi, je les ai hissés au rang de joyaux de la terre et j'applique des techniques culinaires très personnelles pour entrer dans l'intimité de leur chair, révéler leurs saveurs secrètes, créer une émotion. Et si, sans la moindre explication, cette émotion est perçue par mes hôtes, alors j'ai réussi!

JARDINS, RESTAURANTS ET COTTAGES ACCORDÉS



L'univers du chef Jean-Luc Brendel ne se limite pas aux seuls légumes de son potager qu'il porte au sommet dans son restaurant gastronomique, La Table du Gourmet (une étoile & une étoile verte au Guide Michelin, 4 toques au Gauit & Millau), ou Le Brendelstub, un bistrot alsacien où il revisite l'incontournable tarte flambée. Car des chambres d'hôtes – B suites et B vintage (photo ci-contre) – installées dans le village de Riquewihr, et un gîte, B cottage, niché au cœur du jardin, offrent aux visiteurs la possibilité de s'immerger dans la poésie de ce cuisinier, jardinier et décorateur.