Le restaurant JY'S à Colmar

# UNE PROMENADE GOURMANDE EN ALSACE

Cette semaine là, cap sur l'Alsace avec terminus à l'Auberge de l'Ill à Illhauesern qui, notée à trois étoiles, est systématiquement visitée. À plus forte raison dans la mesure où Paul Haeberlin, le « patriarche », qui avait obtenu la distinction en 1967 est décédé quelques semaines plus tôt.

Ce jour là, « Monsieur Germain » prend son temps puisqu'il a retenu pour le dîner. Et, outre les différents rapports de table et de visites qu'il doit livrer, Gilbert s'amuse à relater – comme il l'avait fait dans l'Aude, sa « route de l'inspecteur » où il dévoile – sous le titre Riesling, Pinot et Cie, les adresses gourmandes découvertes sur son périple.

De Colmar à Illhaeusern et son incontournable « Auberge de l'Ill », suivons la route des vins d'Alsace à travers vignes et villages au charme incontestable. Haltes touristiques et découvertes gourmandes ponctuent le voyage.

## ① COLMAR Km 0

Curiosité, la première étape de cette « route des vins » se fait… à pied. Départ devant l'Office du Tourisme, face au Musée d'Unterlinden. Le bon plan ? Garer son véhicule au parking de la mairie et baguenauder à la découverte d'une ville qu'un drôle de panneau directionnel ouvre sur le monde : Washington à l'Ouest (8302 kilomètres), Johannesbourg au sud (8465 km), Moscou à l'est (2228 km) et Oslo au nord (1337 km).

Jean-Yves et Katia Schillinger

Cap sur la « Petite Venise », quartier piétonnier et cœur touristique d'une ville riche en musées où coule la rivière Lauch (le poireau en alsacien). Près de l'eau, où passent les bateaux à fonds plats des anciens maraîchers qui, aujourd'hui, promènent les touristes, la drôle de façade d'un restaurant.

Vue de loin, une maison à l'ancienne avec colombage. Et en se rapprochant la révélation d'un mur en trompe l'œil, signé Edgar Mahler. JY'S : l'enseigne est énigmatique mais l'explication coule de source : les initiales du chef propriétaire, Jean-Yves Schillinger, le gamin de Jean longtemps gloire culinaire locale. Noté à deux étoiles, le paternel a disparu

Jean-Yves Schillinger

tragiquement dans l'incendie criminel de son restaurant dont il ne reste rien. Plus loin, le fils donc, qui possède un point commun avec Bartholdi, le célèbre sculpteur dont un musée permet de découvrir le talent : comme lui mais plus tard, bien plus tard, il est parti chercher fortune en Amérique.

Arrivé à New-York il a découvert, entre Manhattan et State Island cette statue de la Liberté dont une réplique se dresse, fière, sur la RN 83 à l'une des entrées de Colmar. Après « Destinée » et « Olica » (trois étoiles au New-York Times, une référence), il est revenu au pays avec des projets plein la tête. Rien de surprenant que sa cuisine soit celle du monde. Contemporaine et inventive. « D'autres font très bien la cuisine alsacienne » dit-il simplement. Il propose aussi un « bar lounge » et planche sur un projet de « boulangerie brasserie » qui ouvrira ses portes en fin d'année près de la Collégiale Saint-Martin.

Colmar bouge. A deux pas, Julien Schroeder mise depuis la fin avril sur une cuisine « simple mais bonne » en sa Wistub de la Petite Venise où son épouse Virginie l'épaule au service. Et, pas très loin, Isabelle Sipp ouvre « Cardamome » son atelier de cuisine aux amateurs qui peuvent, ensuite, déguster leurs préparations…

## ② NIEDERMORSCHWIR Km 34

Dès la sortie de Colmar, on prend la route buissonnière. Direction Turckheim, village gardé par la Porte de France et dont l'origine remonte au VIIIème siècle. On ne se lasse pas de flâner dans les petites rues et, la nuit tombée, de découvrir la tournée du veilleur de nuit avec lanterne et hallebarde. On s'engouffre dans la vallée de Munster qui longe la Weiss. Direction Wihr-au-Val et l'intéressante « Nouvelle Auberge ». Installé ici depuis treize ans, le Breton Bernard Leray est tombé amoureux. De son épouse Martine, Alsacienne pur sucre et… d'une région dont elle n'a eu guère à lui vanter les mérites. Ancien « bras droit » de Bernard Loiseau à Saulieu il professe qu'en Alsace « un cuisinier ne peut être triste ». Et, plats à l'appui, il en apporte la preuve à travers une cuisine réjouissante où les choses ont le goût de ce qu'elles sont. Tout simplement.

Christine Ferber

Sous le charme, Christine Ferber y laisse son rond de serviette. Authentique « fée des confitures » qui prise la simplicité, elle a fait de Niedermorschwihr une capitale gourmande.

En son petit village, que l'on rejoint après une escapade dans les forêts de pins vers la station climatique de Trois Epis à 650 mètres d'altitude, elle mitonne des gourmandises qui font saliver les gourmands du monde entier.
Trois Epis ! Coïncidence, c'est aussi le nom de son épicerie de village où se bouscule une clientèle hétéroclite de locaux mais aussi de touristes, d'Américains et de Japonais où notre alsacienne est une star.

Gâteaux, chocolats et pots de confitures (350 sortes ou presque au fil des saisons) qu'elle ne laisse à personne le soin de remplir. On dévore des yeux et on fait l'emplette. « Je rêvais d'être pâtissière et ne voulais pas rester boulangère comme mon père » dit-elle. Alors elle est partie à Paris, faire ses classes chez Lucien Peltier, icône de la pâtisserie des années quatre-vingt. Aujourd'hui, entourée de sa famille qui met la main à la pâte et adoubée par la profession, elle a atteint les sommets. Couvée par Pierre Hermé qui apprécie son talent, réclamée dans le monde entier où elle n'a pas le temps d'aller, elle n'a pas changé et ne quitterait pas son village pour tout l'or du monde. Rassurant !

## ③ AMMERSCHWIHR Km 40 - 1570

Avec un détour par Ingersheim où coule la Fecht et où cuisine Jean-Philippe Guggenbuhl en sa Taverne Alsacienne où la choucroute est d'une rare générosité, cap sur le Parc Naturel des Ballons des Vosges. Au loin, apparaît un village de carte postale croqué par Hansi dont on devine d'abord le clocher avant de découvrir les toits des maisons. Au pied de coteaux couverts de vignobles, Ammerschwihr a été incendié par les bombardements de décembre 1944 et janvier 1945.

Et seules l'église Saint-Martin, la porte Haute, les tours des Voleurs et des Bourgeois et quelques pans de l'Hôtel de Ville construit en 1552, témoignent du passé. Reconstruit, avec ses petites maisons et ses rues fleuries, le village est peuplé de… vignerons.
Professeur au lycée viticole de Rouffach, Jean Schaetzel entend porter haut les valeurs de l'appellation. Tout comme Audrey et Christian Binner qui persistent à travailler les vignes « à l'ancienne » et s'activent à redonner ses lettres de noblesse au muscat.

Figure gastronomique locale, Philippe Gaertner n'ignore rien de l'histoire du lieu et de la place qu'y tiennent les vignerons. La carte de son restaurant en témoigne. Solidement plantées à l'entrée du village, ses Armes de France, misent sur un clacissisme culinaire dont son père Pierre, élève de Fernand Point à Vienne, fut un ambassadeur exemplaire. La lecture de la carte –salade de homard et foie gras, filet de sole aux nouilles, gratin de homard, crêpes flambées à l'eau-de-vie de framboise, témoignent d'un registre élaboré et justifient une halte gourmande…

## ④ KAYSERSBERG Km 44

On entre dans la vallée de la Weiss. Dans un premier temps, on évite d'entrer en ville. Direction Fréland et Lapoutroie avec quelques gourmandises au bout de la route qui mène par le col du Bonhomme vers la station du lac Blanc. Ensuite, retour en ville qu'il faut prendre

le temps de découvrir à pied. Le charme des ruelles pavées bordées de maisons typiquement alsaciennes, est incontestable. C'est encore plus évident à l'occasion des fameux marchés de Noël dont celui-ci, proposé seulement les fins de semaine, figure aux dires des amateurs du genre parmi les plus séduisants de la région !

Hier les gloires du coin avaient nom Albert Schweitzer et Roger Hassenforder. Prix Nobel de la Paix, le premier (dont on découvre la maison natale et visite le musée) fut pasteur, musicien et médecin spécialiste des maladies tropicales en son « domaine » de Lambaréné.

Coureur cycliste professionnel des années soixante dont une brasserie porte le nom, le second a su prouver que le vélo pouvait être pratiqué fort agréablement avec sérieux et humour.
Aujourd'hui, la célébrité locale porte une veste blanche au col bleu, blanc, rouge distinguant l'un des Meilleurs Ouvriers de France. Natif de Morvillars petit village à côté de Belfort, Olivier Nasti s'est installé en ville en 2001. Un siècle exactement après qu'un certain Louis Chambard ait créé un restaurant qui porte toujours son nom et fut étoilé pendant de longues années.

L'étoile ? Elle est revenue en 2005 où les efforts d'Olivier et Patricia –rencontrée au Caveau d'Eguisheim et devenue son épouse, se sont avérés payants.

Sa cuisine ? Du contemporain raisonnable où le respect du produit est évident. Alsacienne ? Pas vraiment. Sans racines locales, le cuisinier ne se trouve prisonnier d'aucune tradition ce qui lui autorise toutes les audaces…

Preuve éclatante en est donnée en face de la « maison mère » en ce « Flamme & Co » où l'on s'amuse à décliner la fameuse tarte flambée.

## ⑤ RIQUEWIHR Km 56

À perte de vue, les vignes. Et au bout de la route l'un des plus beaux villages de la route des vins. Passage à proximité de Kientzheim où la promenade des remparts ne manque pas de charme. L'hôtel de l'Abbaye d'Alspach occupe les dépendances d'un couvent du XI$^{ème}$ siècle. Traversée de Mittelwihr, célèbre pour ses amandiers et où l'architecture de l'hôtel Le Mandelberg ne manque pas de charme. La ville est jumelée avec Cancale cité ostréicole réputée chère à Olivier Roellinger. A proximité de Riquewihr, les vignes à perte de vue font bon ménage avec les monts des Vosges. Nous voilà dans l'un des plus beaux villages de la Route des Vins, dont le cœur avec sa rue centrale bordée de maisons fleuries datant du Moyen-Âge, est exclusivement piétonnier. Dans le château Würtemberg Montbéliard, le musée postal se visite sans déplaisir.

Se restaurer ? Le choix est vaste. Cap dans une petite rue sur le Sarment d'Or. Une maison de famille créée dans les années soixante-dix par les parents de Mirianne l'épouse du chef actuel. « Il est arrivé pour une place de cuisinier et est tombé amoureux du village » s'amuse-t-elle. Et de la fille du chef aussi à l'évidence. Depuis 1984, ces deux là font cause commune dans un restaurant où le service sait ne pas se prendre au sérieux et où le contenu de

l'assiette est d'une probité sans faille. Gilbert Merckling joue les bons classiques du répertoire et nul ne songe à s'en plaindre. Cuisses de grenouilles, foie gras d'oie chaud ou froid et, en période de chasse toute la gamme, du chevreuil sauce grand veneur au râble de lièvre en passant par le faisan aux choux et le perdreau aux navets confits…

En ville, Jean-Luc Brendel mise sur les vertus de la diversification : cuisine gastronomique en sa « Table du Gourmet » étoilée, partition plus ludique son « D'Brendelstub » pour des clients qu'il peut héberger dans les luxueuses chambres du « B Suites »…

## ⑥ RIBEAUVILLÉ Km 58

Cap sur Ribeauvillé. Les seigneurs de Ribeaupierre en ont fait une cité avec de nombreuses maisons anciennes. Il fait bon y partir en découverte. Les sollicitations ne manquent pas ! Beffroi du XII$^{ème}$, tours des Bouchers, Hôtel de Ville du XVIII$^{ème}$ et trois châteaux des seigneurs de Saint-Ullrich, Guisberg et Haut-Ribeaupierre avec la salle des Chevaliers, sont autant d'atouts touristiques. Au même titre que, le premier week-end de septembre et depuis plus de 600 ans, le Pfifferdaj antique fête de la musique autour des joueurs de fifres.

Mais ici, les sollicitations gourmandes ne manquent pas. Retour sur image et vers la case départ. A peine passé le panneau d'entrée et à main droite, Michel Windholtz justifie une visite.

Cet artisan dans l'âme est resté distillateur « à l'ancienne » avec les fruits de ses vergers et ceux qu'il achète aux paysans alentour. Son père lui mit le pied à l'étrier. A 77 ans, bon pied bon œil, il est toujours là et donne parfois la main à un fils qui a choisi de travailler seul…

On suit la route sans entrer dans le cœur du village. Virage à main gauche et direction Sainte Marie les Mines avec, sur le trajet, possibilité de pèlerinage ou de promenade apéritive vers Notre Dame d'Usenbach et son chemin de croix forestier.

Ensuite ? Le Valet de Cœur.

Jadis, ce fut l'Hostel de la Pépinière à la flatteuse réputation assise sur une constellation étoilée. Ici, à la fin des années trente, un certain Edouard Weber ancien cuisinier des Tsars jouait les maîtres d'apprentissage de Paul Haeberlin !

Depuis une dizaine d'années, avec dans ses bagages son chef Christophe Cavelier –dont l'épouse Fanny dirige l'hôtel, Jean-Pierre Egert a investi les lieux. En cet établissement champêtre à souhait où le cuisinier joue une partition culinaire intelligente et subtile, l'étape se justifie. Loin des bruits de la ville, une pause idéale avant de mettre le cap à l'Est… vers Illhaeusern…

## ⑦ ILLHAEUSERN Km 67,5

On devine les vignes de cette route de campagne bordée de champs de maïs. Direction Guémar ou cap sur Bergheim (D 42) On reste sur la D 106 direction Colmar.

Panneau à l'entrée Jumelée avec Collonges au Mont d'Or cités gastronomiques

Gilbert suit la route et se souvient de ce qu'il a lu sur cette maison mythique dont il n'ignore pas grand-chose… même s'il n'a jamais eu le loisir d'y manger…

Sacrée histoire de famille que celle des frères Haeberlin pour qui tout commence au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale. L'Auberge de l'Arbre Vert où la famille travaillait depuis deux générations, est détruite ce 15 juin 1940 quand le Génie fait sauter l'établissement. En même temps que le pont de l'Ill.

Et en janvier 1945, Illhaeusern est sinistré dans les derniers combats qui débouchent sur la victoire de Colmar.

Depuis 1882, la famille exploite une modeste maison qui, circonstances aidant à travers le temps de la reconstruction, fait place à un confortable établissement. C'est désormais l'Auberge de l'Ill où fidélité et esprit de famille ne sont pas des mots vides de sens.

L'histoire… gourmande de la famille débute donc à la fin du siècle dernier dans une aimable guinguette installée au bord de l'Ill. A l'époque ce débonnaire affluent du Rhin est riche en tanches, carpes, brochets, truites, goujons servis en fritures et anguilles qui permettent de réaliser une fameuse matelote.

Plus tard, Marthe et Henriette, les deux belles-sœurs, donnent à la carte davantage de densité. En période de chasse, on y retrouvera les lièvres et chevreuils.
Marthe a deux fils, Paul et Jean-Pierre, nés dans la maison où ils obtiendront plus tard le couronnement du Guide Rouge. Paul est fasciné par l'ambiance de la cuisine. Il y passe des heures dans l'ombre de sa mère et de sa tante, se familiarisant aux gestes précis du métier.

En 1950, après un petit tour de France pour apprendre, il revient chez lui et se met au travail dans l'auberge reconstruite. Son frère estime que sa place est à ses côtés dans la maison familiale : un formidable duo vient de naître, parfaitement complémentaire. Rond, timide et inventif, Paul ne sort guère de sa cuisine. Vif, nerveux, affable et volontiers disert, Jean-Pierre assure pour les deux dans la salle.

Le duo fraternel fonctionne bien. Si Paul a la haute main sur la cuisine, Jean-Pierre se charge… du reste. Dès lors, tout marche parfaitement et la renommée de l'établissement grandit avec les étoiles attribuées par le guide Michelin : la première en 1952, la seconde en 1957 et le couronnement de la troisième dix ans plus tard.

« Mon Dieu, les ennuis commencent » lâche alors Jean-Pierre en apprenant le choix de Bibendum. Il n'en sera rien car on poursuit sur la même voie, celle de la sagesse.
Et l'esprit de famille sera renforcé quand en 1976 Marc, le fils de Paul, entre à son tour en cuisine pour « seconder » son père puis le remplacer.

Le lieu ? « Une auberge au cœur du village avec terrasse et jardin au bord de l'Ill. Un accueil souriant, aimable et sympathique » qui confirme à Monsieur Germain sa réservation et l'invite à passer à table.

La table ? Homard. « Tout simple dans son assiette et servi à ma demande en demi-portion comme le plat suivant, la salade de homard. La « bête » est donc présentée en deux morceaux : le corps tronçonné déposé sur des feuilles de betterave, la pince sur des poireaux grillés et brunoise (carotte, céleri) avec vinaigrette au jus de passion et jambon ibérique. Les harmonies de goûts sont excellentes, les produits irréprochables. Simple mais bon ».

La table ? Grenouilles. « Voilà un « grand classique » de la maison que cette mousseline de grenouilles Paul Haeberlin. Ce plat mythique, créé en 1968, est on ne peut plus contemporain. Présentée dans une assiette creuse, la préparation est jubilatoire avec sa mousseline aérienne, ses grenouilles décortiquées charnues et la pointe d'acidité apportée par des feuilles d'épinards. C'est léger et délectable ».

La table ? Pigeon. « Côtelette de pigeon aux choux et aux truffes. Dans l'assiette c'est un plaisir des yeux que cette côtelette déposée sur le devant de l'assiette et adossée à l'aile de pigeon. La chair cuite rosée à la perfection, est en harmonie avec un foie gras escalopé et du chou vert avec de grosses girolles en prime. Consistance, goûts : tout est en harmonie. Il y a du tendre et du plus ferme et c'est une belle réussite gustative ».

Le final ? Vacherin. « Façon « grand-mère Haeberlin » ce dessert est très rustique et contemporain à la fois. Des meringues assez fermes entourent l'appareil (glace au café et à la fraise) recouvert de crème chantilly légère. C'est frais avec des goûts marqués et c'est un très bon final d'un dîner justifiant les trois étoiles ».

Marc et Paul Haeberlin, père et fils en cuisine

En conclusion ? « Depuis 1967 l'Auberge de l'Ill est au sommet de la hiérarchie étoilée. La disparition de Paul Haeberlin, le 10 mai 2008 l'année de ses 85 ans, est-elle de nature à bouleverser la donne en cuisine ? À priori non puisque son fils Marc est, depuis plusieurs années, le chef effectif de ce restaurant où l'on conjugue au quotidien l'art de vivre en famille… ce qui donne à cette maison son charme particulier. Au vu du repas que nous venons d'effectuer, les étoiles ne sont pas en danger : le « classique » est mis au goût du jour avec talent ».

Gilbert est ravi du moment passé et se délecte encore en rédigeant le fameux E.T., l'indispensable Essai de Table qui prendra place, chez Michelin, dans le dossier de la maison.

Pour Marc, « l'ombre » du père

Marc, Paul et Jean-Pierre, photo de famille au bord de l'Ill