



Les bonnes tables de Gilles Pudlowski

## Bienvenue au paradis

Retrouvailles éblouies avec une « auberge » unique au monde.

**A**ncienne ou nouvelle : c'est elle et bien elle, la plus belle auberge d'Alsace, donc de France, donc du monde, avec son prolongement alerte de l'hôtel des Berges, ses tablées au dehors, son jardin pour l'été, ses salles sobres et nacrées. Patrick Jouin a signé le nouveau décor, plus sobre, plus épuré, blanc cassé, un peu vert, plus zen, bien sûr, que jadis. Les tableaux de Muhl éclairent les dîneurs heureux. L'III est là comme une frontière et les terrasses vers l'eau idéales pour l'apéro.

On allait oublier l'accueil de tonton Jean-Pierre, toujours fringant et drôle, les mots gentils et doux de Danielle, le service mené à la baguette, si discrètement par Michel Scherr, les grands vins choisis et conseillés par Serge Dubs, meilleur sommelier du monde, plus la cuisine divine de Marc Haerberlin, fils prodigue et fidèle. Il y a aussi le portrait de Papa Paul, qui veille sur la cuisine. Et puis Laetitia, la fille de la maison, virevolte désormais de l'accueil à la salle.

On lit la carte comme un poème. Les menus sont illustrés d'aquarelles signés de Marc ou de Jean-Pierre, car on est ici à la fois gourmet, cuisinier et artiste. Le choix se renouvelle. Il devient cornélien. Serez-vous viande ou poisson, ou même végétarien (il y a un cannelloni sur la carte, signe que l'on a pensé à tout). Prendrez-vous de l'ancien ou du nouveau ? Mais celui-ci ressemble à celui-là.



L'Auberge de l'III. Document remis.

À l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle, Marc F, roi des cuisiniers, président des Grandes Tables du Monde, le nouveau nom de la chaîne « Tradition et Qualité », a compris que la grande cuisine ne se fait pas sans racines. Chez les Haerberlin, l'acte d'amour envers le client ressemble à de la fidélité. D'où cette mousseline de grenouilles, ce saumon soufflé, cette terrine de foie gras ou, si l'on veut faire dans le vent de l'époque, ce magnifique velouté d'écrevisses à la Nantua servi en dim sum, avec le crustacé dans son récipient vapeur, la soupe à côté, une quenelle dans un troisième ustensile : et voilà comment, chez les Haerberlin, on prouve le mouvement en marchant.

Il y a bien sûr les plats de mémoire, à travers l'hommage rendu à papa Paul, qui créa, dans la modestie et le silence, le merveilleux saumon soufflé,

mais aussi le filet de bœuf Nossi Bé presque oublié et puis le homard prince Vladimir ou encore la truffe Souvaroff (reprise par l'ami Paul Bocuse de Collonges, avec un bouillon, sous le nom désormais célèbre de « soupe aux truffes VGE »). Il y a encore le choix entre les plats de l'instant, les tempuras de langoustines au curry plus soupe de melon en amuse-gueule et les roigegradeldi, proposées en accompagnement, avec olives noires et thym, d'un filet d'agneau en habit vert.

Allez gloser, après cela, sur les sardines de l'III dans leur terrine de porcelaine, le foie gras aux épices, avec une goutte de porto, de sauternes, de cognac, si bien dosés, les tripes en salade au foie d'oie et aux fèves. Ou le chevreuil avec ses « bubbespitzle », ses champignons sauvages et sa compo-

Auberge de l'III  
rue de Collonges au Mont d'Or  
68970 Illhaeusern  
Tél. 03 89 71 89 00  
Menus : 25 (enf.), 96 (sem. déj.),  
117 (w.-e. déj.), 149 €  
Carte : 160 €

te de mangue. Dîner ou déjeuner à l'Auberge, comme on dit en Alsace, ressemble à une leçon de choses ou plutôt de savoir-vivre. On sait qu'on mettra sa cravate ou sa belle robe pour faire honneur au plus beau parterre européen, que la mise de table sera scintillante et l'environnement, simplement, à la hauteur du lieu. Vieille tribu luthérienne, illustre depuis au moins trois générations, les Haerberlin sont des gens qui imposent le respect par leur dévotion envers autrui, leur sérieux, leur rigueur, leur régularité, leur simplicité, leur naturel.

Les desserts sont à leur image : le vacherin glacé « grand mère », la pêche pochée avec sa glace pistache et son sabayon, la barquette de l'III au croquant sont des choses divinement savoureuses, simplement justes, comme on les attend. Entre un grand alsace et un vertueux bordeaux, conseillés par Serge, l'expert, l'honneur gourmand de l'Alsace en 2010 se joue ici. Un seul conseil : si vous n'aimez pas l'Auberge de l'III, ne lisez pas cette chronique, elle n'est pas pour vous. Mais si vous l'aimez, tout ici vous est promis. Le paradis sur terre aussi.