



LES BONNES TABLES de Gilles Pudlowski

L'Arnsbourg à l'épreuve de Jean-Michel Deiss

Quand un vigneron artiste rencontre un cuisinier ciseleur, ils provoquent un choc d'étincelles savoureuses...

C'est l'un de ces voyages gourmands qu'on peine à rapporter au lecteur car on sait qu'il pourra difficilement faire le même. Mais c'est une sorte de périple un peu fou au pays du goût qui doit pouvoir lui donner l'envie de redécouvrir une grande table comme des vins d'exception. Le vigneron ? Jean-Michel Deiss, vificateur artiste de Bergheim, qui promeut le terroir au détriment du cépage, complante ce (s) dernier (s), vante ses lieux-dits, qu'ils soient classés grands crus tels l'Altenberg de Bergheim, le Mambourg de Sigolsheim ou le Schœnenbourg de Riquewihr ou qu'ils soient des collines privilégiées : ainsi le Burg, marnes bariolées, le Burlenberg, sol calcaire donnant de grands rouges de garde, ou le Engeltgarten, graves produisant des vins de grande maturité.

À vins complexes, cuisine complexe. Jean-Michel Deiss, l'orfèvre haut-rhinois ne pouvait mieux tomber qu'avec Jean-Georges Klein, le cuisinier sorcier des Vosges du Nord. L'Arnsbourg, le lec-



Le vigneron Jean-Michel Deiss. (PHOTO DNA — GIL MICHEL)

teur fidèle de cette chronique le sait bien, excelle dans les recettes un peu magiques, les mets qui ressemblent à telle préparation connue, mais qui se montrent autres et se délivrent comme de brillants tours de passe-passe, jouant les saveurs enjôleuses avec brio.

Bref, et l'on va vraiment tâcher de faire vite, le Langenberg 2008 de Saint-Hippolyte, riche, séveux, un peu doux, mais à peine, se marie admirablement au macaron virtuel à l'algue, au sablé à l'anchois à la crème de citron, au « paysa-

ge » de tartare de bœuf végétal (en fait de la tomate !). Le vif Rotenberg 2007 affronte joliment le cornet de betterave fane à l'hibiscus renfermant un tartare de hareng comme l'œuf argenté au « reflet » de sardine.

L'Engeltgarten 2008, long et séducteur, taquine avec joliesse les amusants spaghetti de Parmesan à la violette, tandis que le même en 2001, pétrolé et iodé, souverain et profond, cousinant un grand Clos St Hune, affronte avec superbe l'huître spéciale Perle

Blanche et la lisette marinée avec son paysage côtier. Bluffant !

Le clou du repas : une marée (ou marmite, ou plutôt assiette double) de crustacés en deux temps, avec ses crevettes frites (les têtes) et crues (le reste du corps) au premier étage d'une belle assiette blanche. Avant la fine marinière de homard mariée à un riche Schoffweg 2007, issu d'un sol calcaire pauvre protégé par le Foehn, drainé par le vent du Nord. À confondre la clairière du Bitcherland avec les abords de la mer Baltique !

On n'oublie pas le grand cru Mambourg 2008 de Sigolsheim, complexe, un brin exotique, marié aussi bien au cabillaud au bouillon perlé, avec sa fine hollandaise au miso et yuzu, sa compotée de rhubarbe, qu'à l'incroyable « foie gras en duo », un foie gras d'oie en forme de main (ou poignée...) avec joli coulis de myrtilles et noisettes craquantes...

Et puis l'étonnant rouge Burlenberg 1999 qui tient la route sur une poitrine de pigeonneau, sa purée de riz épicé, sa carotte fane en mousseline, son cornet de foie.

Restaurant

L'Arnsbourg, Untermunthal, 57230
Baerenthal. Tél. 03 87 06 50 85.
Menus : 65 € (déjeuner, semaine), 130, 170 €. Carte : 130-200 €

Table exceptionnelle Grande table Très bonne table

Bon rapport qualité-prix A confirmer Table décevante

Je glisse sur le digeste cappuccino de céleri fane avec feta et pomme Granny plus huile d'olive. Et j'applaudis enfin sur les deux desserts : la betterave en crapaudine avec le Schœnenbourg 1998 et le citron « version 2011 », faux citron en apparence, vrai croquant, crème citronnée, avec un Altenberg frais et... citronné 2001. À cuisine complexe, vins complexes. Ou l'inverse. La démonstration de Jean-Michel Deiss est probante et le brillant exercice de Jean-Georges Klein aussi. C.Q.F.D. ■