

20  
18  
N°5

# TAG

TENTATIONS ALSACE GASTRONOMIE



## RESTAURANTS & VINS

L'AUBERGE DE L'ILL :  
50 ANS DE

HOTEL, PRODUITS :  
ESCAPADES EN LORRAINE

CHRONIQUES DE GILLES PUDLOWSKI



neil, avec des goûts anciens magnifiés avec précision et justesse), ou encore le homard avec sa compression de tomates multicolores, sa burrata et son pesto.

Cuisine sage, savoureuse, savamment dominée: voilà ce qui se trame ici et auquel le nouveau décor lumineux dans les tons blancs, ouvert sur le dehors, pardelà ses grandes baies vitrées répond avec aisance. On ajoute le filet d'agneau en habit vert, ses croustilles de courgettes et quinoa, sa fricassée d'artichauts barigoule, le carré de cochon rôti, légèrement laqué, avec sa fausse raviole végétale, son jus aux agrumes et à la réglisse.

là dessus, Serge Dubs, meilleur sommelier du monde, toujours présent dans la demeure le weekend, vous propose les beaux vins du moment: muscat sec de Josmeyer ou plus rond, plus parfumé, plus charmeur de Rolly-Gassmann, riesling grand cru Vorbourg du Clos Saint-Landelin du domaine Muré à Rouffach 2010, mariant minéralité, élégance et longueur, avant le somptueux morey saint denis du clos de la Bussière de chez Roumier exprimant tout son fruit, au paroxysme du charme en 2000.

Allez après cela glâser sur le chariot de fromages de Tarentes, les desserts de tradition éternelle (pêche pochée

auch für den Wachtel/Maki (maki de callo) zwischen Illhausern und Tokyo, den Croustillant von frischem Räucheraal mit gebratenen Weinbergschnecken (croustillant d'anguille fraîche et fumée avec escargot poêlé) und für eine Saké und Wasabi-Emulsion (émulsion de saké et de wasabi) (ein großartiges, neues, Gericht mit gewohnten Geschmacksnoten, die mit Präzision und Maß zur Vollendung geführt werden), oder auch für den Hummer an gepressten mehrfarbigen Tomaten, Burrata und Pesto (homard avec sa compression de tomates multicolores, sa burrata et son pesto).

Eine besonnene, köstliche, geschickt im Zaum gehaltene Küche: das alles wird hier ausgetüftelt. Und das neue in Weißtönen strahlende über seine großen Panoramenster nach draußen geöffnete Ambiente spiegelt dies sehr gelungen wider. Dazu kommt noch das Lammfilet im grünen Kleid an Zucchini und Quinoakroketten und an einem Frikassée aus mit Pilzen und Schinken gefüllten Artischocken (filet d'agneau en habit vert ses croustilles de courgettes et quinoa, sa fricassée d'artichauts barigoule), das gegrillte, leicht glasierte Schweinekarree an Gemüseravioli und Zitrusfrucht-Lakritzsaft (le carré de cochon rôti, légèrement laqué, avec sa fausse raviole végétale, son jus aux agrumes et à la réglisse).

