Jean-Paul Acker, der elsässische Küchenchef in Le Feuillage

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 November 2025

Im gastronomischen Haus **Le Feuillage** im Elsass entfaltet sich das Talent von Jean-Paul Acker. Überraschend und köstlich wurde seine Küche 2025 von einem Stern im *Guide Michelin* ausgezeichnet.

Die Ankunft von Jean-Paul Acker in La Cheneaudière im Frühjahr 2021? „*Eine Rückkehr zu den Ursprüngen*“, sagt der junge elsässische Küchenchef lächelnd, der hier einige Jahr ab dem Alter von 18 Jahren ausgebildet wurde, unter der Leitung von Roger Bouhassoun und Daniel Stein. Nach einem Ausflug in den Süden in die „Galaxie Charial“, im Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon, und (vorallem) im L’Oustau de Baumanière des Baux-de-Provence – wo er an der Seite von Glenn Viel ist, als er im Jahr 2020 den Gral der drei Sterne im *Guide Michelin* erreicht – hat sich die Wahl

eines Comebacks in einem familiären Haus des Bruche-Tals als auf der Hand liegend erwiesen. In einem Etablissement, dessen guter Ruf allseits bekannt ist (insbesondere für seinen Spa), wurde das Gastronomie-Restaurant von Grund auf renoviert. Schnell in Le Feuillage („Das Laub“) umbenannt, eine logische Bezeichnung für ein bewaldetes Schmuckkästchen mit Hang zur Kunst – mit seinen Vitrinen mit getrockneten Pflanzen, die kurioserweise an einige Gemälde von Anselm Kiefer erinnern – verführt es, im Herzen des Waldes gelegen, den man in wunderschönen Ausblicken wahrnimmt.

„*Meine Küche, das ist der Geschmack des Altüberlieferten mit der Modernität des Anrichtens und des Garens*“, fasst Jean-Paul Acker zusammen, der sich einem Spiel der Echos, voller Finesse, mit dem elsässischen Terroir hingibt. Das kann man am „Erfahrungs-Tisch“ schätzen, einer erstaunlichen technologischen Innovation, die eine hypnotisierende Inszenierung bietet, welche es erlaubt zusätzliche Sinneserfahrungen zum Essen hinzuzufügen, aber wir wollen nicht zu viel verraten… In einem höchst ausbalancierten Menu mögen wir einen perfekten Kreis aus *siesskass* (Quark) vom Hof Richard de Steige, in dem Lamellen von geräucherter Entenbrust und Champignons aus dem Elsass aufeinandertreffen. Unterstrichen von einem starken Confit aus Roter Beete und Pinot Noir, enthüllt diese Op Art-Anordnung starke irdische Geschmacksnoten. Iodhaltiger präsentiert der folgende Gang ein köstliches Klößchen aus blauem Hummer, das am Tisch goldgelb gebraten wird, mit dem Bunsenbrenner, mit seinem orangeroten Rogen (den Eiern des Krustentieres). Klassisch? Sicherlich, aber die Verwendung von Mangold – einem skandalös ungenutzten Gemüse in der Gastronomie, das hier fröhlich zu seinen Ehren kommt – der eine feine geschmackliche Verführung enthüllt, macht das Ganze aufregend, umso mehr als ein saurer Twist erlaubt ist, dank eines sehr subtilen Verjus (vom Weingut Wach in Andlau). Dieser Saft aus unreifen Trauben – „grüner Saft“ im Französischen – der früh verarbeitet wird, stand im Zentrum der mittelalterlichen Küche: Außer Gebrauch gekommen, offenbart er eine schöne Komplexität und überrascht mit Freude.

Das Restaurant Le Feuillage liegt im Hotel La Cheneaudière, 3 rue du Vieux Moulin (Colroy-La-Roche). Jeden Abend geöffnet. Menu von 115 bis 155€
cheneaudiere.com