Le Clos Alice, eine charmante Adresse im Jura

Auteur : Hervé Lévy

Date : 3 Juli 2025

Eine charmante Adresse im Jura, **Le Clos Alice** verfügt über ein gastronomisches Restaurant, in dem seit Kurzem David Zuddas arbeitet. Besuch in Arbois.

Am Ortsausgang von Arbois gelegen, einen Steinwurf vom Haus von Louis Pasteur entfernt, ist das Le Clos Alice ein großes Steingebäude, das die Residenz der Gräfin von Broissia war. Am Ufer der Cuisance wurde dieser gleichzeitig massive und elegante Wohnsitz, in ein charmantes Hotel verwandelt. Elsässer durch und durch hat sich Thierry Speitel-Gotz – der Bürgermeister von Sigolsheim war – in die Stadt verliebt, aus der die Familie seines Ehemanns Alexandre stammt. Das Paar hat den Ort in einen raffinierten Kokon verwandelt, in dem sich der Klassizismus mit der Zeitgenössigkeit verbindet, ohne eine falsche Note. Das Restaurant wurde nach einigen

Ärgernissen Anfang Mai David Zuddas anvertraut, der „*eine Rückkehr zu den Ursprüngen vollführt. Wir werden sehen, wohin uns das bringt*“, sagt er. Vor dreißig Jahren war unser Mann in der Tat der Souschef von Jean-Paul Jeunet, dem gastronomischen Mythos aus dem Jura in Arbois, bevor er ein Sternerestaurant eröffnete, L’Auberge de la Charme (bis 2008), dann DZ’envies, Bistronomie-Referenz in Dijon. Heute Berater, verführte ihn diese neue Herausforderung: „*Ich mache seit fünfzig Jahren, das was ich kann, denn ich habe es mit acht Jahren begonnen: den anderen ernähren. Ich bin Koch kein Küchenchef. Das existiert nicht* [lacht]. *Wenn Sie zu mir kommen, ist es zum Essen und nicht um ein Erlebnis zu haben*“, lacht er, wobei er jene verspottet „*die sich etwas einbilden, sobald sie eine Karotte schälen können*.“

David Zuddas © DR

Ohne Pipapo und Tremoli ist die Küche von David Zuddas, in der die Einfachheit sich auf schicke Weise dekliniert, zutiefst lebendig, wie bei einer Überlegung rund um eine Kompression von Enten-Foie Gras, die mit geräucherter Forelle durchzogen ist – ein Erde-Meer- Klassiker, der perfekt ausgeführt ist –, unterstrichen von einem Ploussard-Sirup (einer symbolträchtigen Rebe aus dem Jura), mit schöner Pfeffernote. Origineller ist ein junger Kohl, der einfach gebraten wurde, eine frontale, fast brutalistische Kreation, die aber frei von jeglicher Brutalität ist: Knackig spielt das Gemüse mit einem Quark aus Arbois zu Paprika-Öl, in einer großen Ehrlichkeit, zwischen milchiger Zartheit und scharfen Geschmacksnoten. Das Ensemble ist präzise, genau, ausgefeilt. Und schließlich geht ein Seesaibling (aus der benachbarten Fischzucht des Moulin de Pierre) eine schöne Verbindung mit Karotten und weißen Rüben ein, auf einer Emulsion aus Maismehl und Melisse, die sich auf dem Teller wie eine abstrakte und organische Komposition von Jean Arp

ausbreiten... Und man erinnert sich daran, dass der Küchenchef, Pardon, der Koch, ein Kunstliebhaber ist, den man regelmäßig im Consortium in Dijon treffen kann.

Le Clos Alice liegt in der 4 route de Besançon (Arbois). Das Restaurant ist samstags und sonntags geöffnet, sowie ausschließlich zum Abendessen. Menu von 59 bis 79€.
leclosalice.com