Dossier Karlsruhe: Prince charmant

Auteur : Hervé Lévy

Date : 10 juillet 2020

Dans les murs de l'Hôtel Erbprinz, **Ralph Knebel** s'est imposé comme une référence avec sa cuisine explorant « *une normalité augmentée* ».

Maison de haute tradition née en 1788, l'Hôtel Erbprinz déploie ses fastes cinq étoiles dans une plaisante hétérogénéité architecturale, proposant une expérience gastronomique hors norme conçue par Ralph Knebel. Il a imaginé la carte de la Weinstube Sibylla (récompensée par un Bib Gourmand[1]) avec sa cuisine régionale où étincellent de somptueuses quenelles de brochet. Mais c'est dans le restaurant gastronomique qu'éclate le talent du chef récompensé par une Étoile au *Guide Michelin* depuis 2012, rappelant l'art de son mentor Alfred Friedrich[2] : « *À l'époque, sa cuisine était très en avance. Je le définirais comme un fétichiste du produit* », résume-t-il dans un sourire. Autre personnalité qui l'a marqué, Dieter L. Kaufmann[3], un perfectionniste auquel il rend hommage avec un plat d'anthologie, une truffe entière entourée de foie gras d'oie délicatement lovée dans une croûte de pâte feuilletée dont l'extrême douceur est encore accentuée par le

topinambour.

Photo de Jan Bu?rgermeister

Photo de Jan Bu?rgermeister

Photo de Jan Bu?rgermeister

Prev
1of3
Next

Avec une simplicité revendiquée – « *le goût comme absolu* », résume-t-il –, Ralph Knebel compose des plats à la délicieuse architecture dans lesquels, le fruit, ce « *second légume »,* a souvent une place importante. On reste admiratif devant des coquilles Saint-Jacques accompagnées d'une trilogie de carottes (en onctueux gel, râpées finement assaisonnées et en cubes mâtinés de coriandre) entrant en vibration avec une boule de glace au shiso qui fait merveille avec ses réminiscences mentholées. Ensuite, une pièce de veau, dont la parfaite cuisson lui confère un teint finement rosé de balsamine, est alanguie sur un lit de lentilles jaunes dansant le

jerk avec un ragoût oriental rehaussant l'ensemble d'une touche pimentée et citronnée. Cerise sur le gâteau, le ris de l'animal est enserré dans une fine feuille de brick à l'aspect d'une longue cigarette, donnant sa soyeuse touche finale à un plat qui restera longtemps dans la mémoire. Mais le parcours ne serait pas complet sans une note sucrée signée Jasmina Knebel, l'épouse du chef en charge des desserts, qui fait dialoguer un soufflé d'ananas aérien, un sorbet à la noix de coco et quelques piquetages de banane et de fruit de la passion pour une ronde exotico- extatique. Tout cela est précis, pointu, affûté et sonne comme une deuxième Étoile à venir, un objectif clair pour un cuisinier qui affirme : « *Rester immobile signifie reculer. Si je me contente de me recopier, la routine s'installe. Elle est le plus grand ennemi d'un chef qui doit sans cesse se remettre en question.* »

Le restaurant Erbprinz est situé dans l'hôtel du même nom, Rheinstraße 1 (Ettlingen, à 7 km de Karlsruhe). Ouvert du mercredi au samedi, le soir uniquement. Menus de 108 à 148 €. La Weinstube Sibylla est ouverte tous les jours.
erbprinz.de

[1] Distinction décernée par le Guide Michelin récompensant les adresses proposant « *un menu de qualité à un prix raisonnable* » (entrée, plat, dessert pour 37 € maximum)
[2] Il tenait le mythique restaurant Marcobrunn (désormais fermé), situé dans le Schloss Reinhartshausen d'Eltville am Rhein
[3] Il tint pendant plus de 50 ans Zur Traube, à Grevenbroich, jusqu'à sa fermeture en 2014