

En fusion

Auteur : Hervé Lévy

Date : 22 septembre 2019



À Colmar, la cuisine de Jean-Yves Schillinger nous emporte dans un tour du monde placé sous le signe de l'harmonie, où les saveurs se mélangent. Visite chez JY`S.

Cash, Jean-Yves Schillinger annonce d'emblée ne pas vouloir « *faire de belles phrases* », préférant laisser s'exprimer des assiettes estampillées deux étoiles Michelin. Néanmoins, le chef n'a pas sa langue dans la poche et lorsqu'on s'étonne de voir la gastronomie alsacienne absente de la carte d'un établissement installé dans une maison traditionnelle de la Petite Venise, il nous renvoie dans les cordes : « *D'autres font ça mieux que moi. Chacun son style.* » Son credo ? « *La cuisine du monde* », assène-t-il, lapidaire. Le bassin méditerranéen, l'Inde, Paris, Dubaï, Tokyo et New York, surtout New York – où il œuvra dans le passé – qu'il adore, où se trouve le « *meilleur restaurant du monde, le Eleven Madison Park* » : les influences se mêlent, tournicotent et fusionnent avec bonheur. Pensons à un des plats emblématiques du chef : le homard breton cuit dans une cafetière Cona, appareil qui aurait sa place dans le laboratoire d'un alchimiste avec ses deux globes de verre superposés et son brûleur à alcool. Accompagné de pâtes au basilic, le noble crustacé est tout juste nacré, presque translucide, entrant en résonance avec un bouillon aux inspirations thaï marqué par la finesse de la citronnelle. Toute la carte est placée sous le signe du métissage avec, par exemple, les saveurs asiatiques d'une galette de chou vert au dashi et des radis daykon au gingembre rose se combinant à une purée de pommes de terre (élaborée en hommage à Joël Robuchon qui l'avait réhabilitée au cours des années 1980) pour accompagner un faux-filet de bœuf de Hida, un des meilleurs du Japon.



Portrait de Stéphane Louis pour Poly

Jean-Yves Schillinger ne cesse de chercher, d'inventer, de s'ouvrir au monde et aux autres, cuisinant même, en novembre dernier, pour les détenus de la maison d'arrêt de Colmar, un acte généreux pour lequel il avait été voué aux gémonies par certains : « *No comment* », préfère-t-il conclure. Et pour que chacun se sente bien, l'agencement du restaurant a été pensé avec un maître feng shui, jusque dans les moindres détails : « C'est pour cette raison que l'apostrophe est "*en miroir*" dans *JY`S* », explique son épouse Kathia, radieuse présence en salle. L'harmonie sera aussi la colonne vertébrale de sa future adresse qui ouvrira en septembre 2020 dans l'hôtel de luxe MGallery – qui prendra place sur le Champ-de-Mars colmarien – avec pour objectif assumé la troisième étoile au *Guide Michelin*.



Portrait de Stéphane Louis pour Poly

JY`S est situé 17 rue de la Poissonnerie (Colmar).

Ouvert du mardi au samedi.

Menus de 54 € à 142 €

jean-yves-schillinger.com

