Haute couture

Auteur : Hervé Lévy

Date : 19 novembre 2014

En plein cœur de la Forêt noire, à la Schwarzwaldstube, officie un des plus grands chefs d'Europe, Harald Wohlfahrt récompensé par trois Étoiles au *Guide Michelin* depuis 1992. Visite dans un temple de la gastronomie.

Harald Wohlfahrt a été formé à la meilleure école, travaillant avec deux chefs qui ont contribué de manière significative à l'essor de la gastronomie de pointe allemande dans les années 1970, Willy Schwank (au Stahlbad de Baden-Baden) et Eckart Witzigmann (au Tantris, à Munich) et avec le prince de la cuisine française des *seventies*, Alain Chapel. Depuis 1976, il œuvre dans les cuisines d'une des plus belles adresses du Rhin supérieur, l'hôtel Traube Tonbach, havre de paix au luxe paisible et véritable bulle d'air pur. À la Schwarzwaldstube se déploie un cuisine d'un raffinement extrême et d'une profonde authenticité, rappelant que le chef, enfant, « *passait beaucoup de temps dans la ferme de [s]es grands-parents, près de la terre et des animaux* ». Son credo ? Aller au plus profond du goût et explorer toutes les potentialités du produit, en tirant la substantifique moelle et en sublimant l'essence comme dans cette plongée stupéfiante au cœur des saveurs insoupçonnées d'un poisson simplissime avec les Filets légèrement fumés et tartare de sardines accompagnés d'une petite salade d'artichauts et de haricots, huile épicée de chorizo.

« *La passion, l'enthousiasme et la joie* » animent Harald Wohlfahrt… et transparaissent dans des assiettes généreuses servies, dans un ballet précis et harmonieux, au cœur d'une salle intime (pas plus de 35 convives) et élégante. S'il n'a jamais cédé aux sirènes de la cuisine moléculaire, le chef, qui a imaginé, il y a quelques années, des menus pour les astronautes de l'Agence spatiale européenne, refuse de « *vivre dans un musée. Il faut innover sans cesse* » affirme-t-il. Et ses créations laissent pantois, tant les alliances sont délicates et les équilibres subtils comme dans une Poitrine de volaille fermière farcie au foie gras et truffes du Périgord, purée de pois chiche et jus de truffes. Pour accompagner ces éclats du pure perfection, le choix de Stéphane Gass est avisé : on se laisse guider les yeux fermés par le sommelier alsacien (originaire de Birkenwald) qui, toujours, propose d'éclatantes découvertes. Cette fois, ce fut la Cuvée X de la maison allemande Knipser qui, avec son assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot évoque les meilleurs Bordeaux.

La Schwarzwaldstube **se trouve dans l'hôtel Traube Tonbach, Tonbachstraße 237 à Baiersbronn-Tonbach im Schwarzwald. Ouvert du jeudi au dimanche ainsi que le mercredi soir. Menus de 148 à 205 €**

+49 (0)74 42 4920 –www.traube-tonbach.de