Jean-Paul Acker, le chef alsacien qui fait rayonner Le Feuillage

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 novembre 2025

Table gastronomique alsacienne, **Le Feuillage** voit s'épanouir le talent de Jean-Paul Acker. Surprenante et savoureuse, sa cuisine a été récompensée par une Étoile au *Guide Michelin* en 2025.

L'arrivée de Jean-Paul Acker à La Cheneaudière, au printemps 2021?? «*?Un retour aux sources?* », sourit le jeune chef alsacien, qui s'y était formé quelques années durant à partir de ses 18 ans, sous la houlette de Roger Bouhassoun et Daniel Stein. Après une escapade plein sud dans la « galaxie Charial?», au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon, et (surtout) à L'Oustau de Baumanière des Baux-de-Provence – où il est aux côtés de Glenn Viel lorsqu'il décroche le graal des trois

Étoiles au *Michelin*, en 2020 –, le choix du come-back dans une maison familiale de la vallée de la Bruche s'est imposé comme une évidence. Dans un établissement dont la réputation n'est plus à faire (notamment pour le spa), le restaurant gastronomique est rénové de fond en comble. Promptement rebaptisé Le Feuillage, une appellation logique pour un écrin boisé tendance *arty* – avec ses vitrines aux plantes séchées rappelant curieusement certaines toiles d'Anselm Kiefer – il séduit, posé au cœur de la forêt qu'on aperçoit, dans de splendides échappées belles.

«*?Ma cuisine, c'est le goût de l'ancien avec la modernité des dressages et des cuissons?*», résume Jean-Paul Acker qui se livre à un jeu d'échos plein de finesse avec le terroir alsacien. Il est possible de l'apprécier à la «?table expérience?», étonnante innovation technologique proposant une scénographie hypnotique permettant d'ajouter une strate sensorielle supplémentaire au repas, mais on ne va pas spoiler d'avantage l'affaire… Dans un menu fort bien balancé, on aime un cercle parfait de *siesskass* (un fromage blanc) de la ferme Richard de Steige, où s'ébattent des lamelles de magret de canard fumé et de champignons d'Alsace. Relevé par un puissant confit de betterave rouge et pinot noir, cet ordonnancement Op Art révèle de puissantes saveurs terriennes. Plus iodée, la suite présente une succulente quenelle de homard bleu, dorée à table, au chalumeau, avec son corail d'un rouge orangé (les œufs du crustacé). Classique?? Certes, mais l'utilisation de blettes – un légume scandaleusement sous employé en gastronomie, ici joyeusement réhabilité –, qui révèlent de fines séductions gustatives, rend l'affaire exaltante, d'autant qu'un twist acide est permis grâce à un très subtil verjus (du domaine Wach d'Andlau). Ce jus de raisin vert – comme son nom l'indique –, vendangé de manière précoce, était un élément central de la cuisine médiévale?: tombé en désuétude, il se révèle d'une jolie complexité, surprenant son monde avec bonheur.

Le restaurant Le Feuillage est situé dans l'hôtel La Cheneaudière, 3 rue du Vieux Moulin (Colroy-La-Roche). Ouvert tous les soirs. Menus de 115 à 155 €
cheneaudiere.com