La nature dans l'assiette de Yannick Guth

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 avril 2025

La cuisine proche de la nature de **Yannick Guth** vient d'être distinguée par une Étoile au *Michelin*. Cela valait bien un retour chez le chef-cueilleur alsacien.

Dans sa ferme-auberge revisitée ouverte il y a dix ans, écrin chic et boisé, Yannick Guth continue d'explorer les richesses gastronomiques de son Val de Villé natal. Cet admirateur d'Alain Passard – qui a œuvré auprès de chefs comme Marc Haeberlin – développe une puissante relation avec la nature environnante, qu'il voit «*comme un immense jardin*». Et de poursuivre: «*Nous réalisons de grandes cueillettes périodiques – les bourgeons de sapin, par exemple, une ou deux fois par an –, mais tous les jours, je sors ramasser des herbes. Vous montez, il y a de l'aspérule. Plus bas, c'est l'ail des ours ou la reine-des-prés qui va arriver, mais aussi la renouée du Japon, qui ressemble au bambou. J'en ai fendu des morceaux en deux pour m'en servir comme support pour un nouvel amuse-bouche.* » Le chef cherche sans cesse, faisant évoluer mets et menus –

dont les noms, Altitude 286, 350 et 534, évoquent la topographie de lieux qui lui sont chers. La routine ? Très peu pour celui qui n'aime guère l'idée d'avoir un « plat signature ».

Faite d'un rapport intime avec le biotope – entre frontalité revendiquée et profonde sensibilité –, sa philosophie culinaire séduit avec un risotto de céleri-rave à la tomme et à l'ail des ours fraîchement coupé. Le brutalisme de cette composition montagnarde se teinte d'aérienne finesse grâce à une mousse de lait fumé, délicate écume palpitante aux réminiscences de foin enveloppant l'ensemble d'une rusticité raffinée. Tout aussi enthousiasmante, la perche en biscuit – un clin d'œil à Emmanuel Renaut, le trois Étoiles de Megève où Yannick Guth a travaillé – qui suit surfe sur un lac étale de crème Dubarry où le chou-fleur se fait d'une douceur extrême. Sur le craquant crouton de pain de mie toasté coiffant le parallélépipède ichtyologique, des fragments de choux de Bruxelles servent de réceptacle à une poignée d'œufs de brochet. Donnant un sacré coup de fouet, la joyeuse amertume du pamplemousse est l'élément indispensable qui confère toute sa cohérence à un plat réjouissant venant restituer une nature épanouie et explosive. Après ces deux réalisations baignées d'une intense joie, on se dit que la récente distinction *Guide Michelin* est amplement méritée, en renonçant à comprendre pourquoi le chef n'a pas aussi décroché l'Étoile verte, récompensant les établissements modèles en matière de gastronomie éco-responsable. Un oubli sans doute... Ce sera pour l'année prochaine...

L'Auberge Chez Guth est située 5a rue du Bas-des-Monts (Steige). Ouverte du mercredi au samedi ainsi que le dimanche à midi. Menus de 48 à 98 €
auberge-chez-guth.fr