# La Zirbelstube, ou le raffinement français à Fribourg-en-Brisgau

**Auteur :** Hervé Lévy

**Date :** 28 mars 2024

À la **Zirbelstube** de Fribourg-en-Brisgau, œuvre le duo formé par Henrik Weiser et Sven Usinger, qui a su atteindre les sommets du raffinement français.

C’est une maison historique de l’axe rhénan, un hôtel au nom poétique et aux charmes puissants, où se mêlent le caractère suranné de la RFA des années 1960 et une jolie contemporanéité. Au Colombi, la gastronomie n’est pas un vain mot et son vaisseau amiral, la Zirbelstube, a retrouvé l’année passée son Étoile au Guide Michelin, grâce à Henrik Weiser et Sven Usinger, qui officient

de concert depuis 2022. Le premier aura 50 ans l'an prochain et son CV est long comme le bras – il passa par des maisons comme Le Canard à Hambourg ou la Traube de Blansingen –, tandis que le second est tout juste trentenaire. Il a démarré sa carrière ici comme commis, pour y revenir après avoir notamment oeuvré au Bareiss, auprès de Claus-Peter Lumpp. Harmonieux, ce duo fait des merveilles : « *Nous ne nous connaissions pas et avons dû apprendre à travailler ensemble afin de pousser au plus haut la haute gastronomie française* », balance Henrik. Et Sven de renchérir : « *Nous dialoguons beaucoup, en toute confiance. L'échange est permanent et c'est dans cette dialectique qu'est composée la carte.* »

Zirbelstube : Langostini

Les paysages ensoleillés de Roger Mu?hl voisinent avec des toiles hiératiques d'inspiration paysanne et quelques circonvolutions abstraites dans une traditionnelle *Stube* remise au goût du jour, écrin de bois – en allemand *Zirbel* désigne un pin – qui est le théâtre d'une véritable symphonie gustative. S'y déploient des plats d'une grande lisibilité : « *Chaque assiette doit être claire et compréhensible par les convives* », souligne Henrik. Illustration avec un filet de loup de

mer – dont la peau croustille avec bonheur – nimbé de réminiscences de chorizo, flottant autour du poisson en un incroyable fumet, accompagné d'une salade niçoise qu'on reconnaît à la première bouchée, même si elle a subi un sacré processus de déconstruction, qui en bouscule avec bonheur le classicisme bourgeois. On apprécie aussi beaucoup le veau de lait dans tous ses états – tête, ris, filet… – gambadant dans un pacage où la truffe croise de jolis légumes. L'intense finesse de la viande répond avec joliesse à la puissance sensuelle d'un verre de la (mal nommée, mais exquise) cuvée Calmo du Weingut Martin Waßmer, dont l'incandescence compose un juste pendant au calme bovidé. Tout cela est bien balancé, à l'image des compositions servies à la voisine Weinstube, où la tradition est magnifiée en version chic et choc. Pensons à un omble chevalier confit, pétillant de fraîcheur dans un écrin d'herbes et de légumes… qui pourrait presque prendre place dans le restaurant gastronomique.

---

**La Zirbelstube est située dans l'Hôtel Colombi, Rotteckring 16 (Fribourg-en-Brisgau). Ouvert du mercredi au samedi, le soir uniquement. Menus de 129 à 178 €. La Weinstube est ouverte du mardi au samedi. Menus de 39,50 à 109 €**

colombi.de