L’effet pavillon

Auteur : Hervé Lévy

Date : 3 octobre 2019

Au cœur de la Forêt noire, Martin Herrmann est au piano du Pavillon : visite chez un chef allemand magnifiant la haute gastronomie française.

La route enlace avec tendresse des pentes couvertes de sapins : le chemin est court depuis la station thermale aux séductions surannées de Bad Peterstal-Griesbach. Devant nous, le Dollenberg, *resort* chicissime, déploie ses charmes. L’endroit abrite plusieurs restaurants, tous placés sous la direction du chef doublement étoilé au *Guide Michelin* Martin Herrmann, telle la Kaminstube explorant les richesses de la cuisine badoise ou la romantique Renchtalhütte qui permet notamment de déguster de jolies Wiener Schnitzel. Mais les affaires les plus sérieuses se déroulent au Pavillon, porte-étendard gastronomique d’une maison familiale à laquelle Meinrad Schmiederer a donné ses lettres de noblesse, métamorphosant la pension familiale en luxueux Relais & Châteaux. C’est là qu’officie depuis ses débuts le discret – avec les mots –, mais

étincelant – dans les assiettes – Martin Herrmann : « *Très jeune, je savais que je voulais devenir chef. J'ai commencé ici à quinze ans. Trois années plus tard, je voulais partir faire un tour du monde, mais suis tombé amoureux de la sœur de Meinrad Schmiederer. Et je suis toujours là* », explique-t-il dans un sourire.

Photo de Stéphane Louis pour Poly

Sa cuisine a ainsi évolué au rythme des agrandissements de l'hôtel (20 employés à l'époque, 140 aujourd'hui) avec toujours la grande tradition française comme credo : produits exceptionnels (avec un tropisme pour le chevreuil que le chef adore préparer en saison), savoir-faire impressionnant et jolie inventivité forment le triptyque qui fait le succès d'un établissement aux allures de salle à manger d'un luxueux paquebot avec vue imprenable sur une nature idéale.

Dans l'assiette, se déploie une symphonie placée sous le signe de la perfection où un mutin foie gras d'oie joue avec l'abricot dans une composition évoquant la rigueur d'une toile abstraite : des courbes entrent en résonance avec les arêtes d'un quadrilatère. Mentionnons également l'agneau du Limousin à la parfaite cuisson gambadant avec pissenlits, artichauts et cendre de banane pour

une ronde à l'effroyable douceur ou le loup de mer bercé par un bouillon méditerranéen chavirant de bonheur grâce à la force des échalotes caramélisées. Enfin, on ne saurait oublier Christophe Meyer, sommelier de haut vol évoquant les vins avec précision et poésie et faisant découvrir des pépites dont on ne soupçonnait pas même l'existence ; au nombre desquelles figure un exaltant Viognier du Weingut Kopp (Sinzheim) élevé en amphores.

Photo de Stéphane Louis pour Poly

Le Pavillon est situé dans l'Hôtel Dollenberg (Bad Peterstal-Griesbach). Ouvert du jeudi au lundi, le soir uniquement (le week-end, également à midi). Menus de 128 à 174 €
dollenberg.de

- **Chaque mardi soir se déroule une "Küchen Party" dans les cuisines du restaurant : quatorze plats sont librement proposés aux convives dans une ambiance musicale**