

L'Auberge de l'Ill, un monument de la gastronomie alsacienne

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **87 (2007)**

Heft [2]

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-886218>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

L'Auberge de l'Ill, un monument de la gastronomie alsacienne

Depuis trois générations, l'excellence culinaire se transmet de père en fils chez les Haerberlin. La belle histoire de l'Auberge de l'Ill commence grâce à Frédéric Haerberlin qui achète la petite auberge de campagne de " l'Arbre Vert " sur les rives de l'Ill à Illhaeusern à 15 km au nord de Colmar. Son épouse, Frédérique Reist, y confectionne une cuisine familiale traditionnelle alsacienne, simple et goûteuse... Epaulée d'abord par sa fille Henriette puis ensuite par Marthe Oberlin (l'épouse de son fils Fritz), l'auberge connaît alors une renommée grandissante. Paul et Jean-Pierre, les deux fils de Fritz grandissent dans cette ambiance familiale culinaire traditionnelle et chaleureuse.

À 14 ans, Paul Haerberlin entre donc en apprentissage à « l'hôtel de la Pépinière » à Ribeauvillé chez le grand chef cuisinier Edouard Weber. Plein de talent culinaire, il devient le fils spirituel du maître qui lui transmet tout son art. Il parfait son apprentissage à Paris chez les grands chefs cuisiniers de « la Rôtisserie Périgourdine » des frères Rouzier et chez « Pocard ».

Jean-Pierre Haerberlin, lui, étudie le paysagisme et la peinture à l'École supérieure des arts décoratifs de Strasbourg avec le peintre Roger Muhl.

Durant la Seconde Guerre mondiale, Paul est mobilisé et parvient à se faire réformer pour rejoindre les Forces françaises libres (FFL) du Général de Gaulle. Jean-Pierre,

plus jeune, est engagé contre son gré dans la Wehrmacht où il est fait prisonnier par les Américains sur le front danois. En 1940, l'auberge familiale « l'Arbre Vert » est totalement détruite, soufflée par l'explosion du pont de l'Ill lors de la débâcle de l'armée française.

En 1950, Paul et Jean-Pierre Haerberlin construisent " l'Auberge de l'Ill " sur l'emplacement du restaurant familial détruit, avec l'ambition d'en faire un " temple de la gastronomie ". Jean-Pierre réalise lui-même ce cadre de verdure et fait du paysage de l'auberge un décor unique et romantique au bord de l'Ill. Il joue également les maîtres d'hôtel de prestige alors que son frère Paul met son talent au service des papilles en investissant les fourneaux.

Ainsi, grâce au travail de ces deux frères doués artistiquement, l'Auberge de l'Ill obtient, en 1952, sa première étoile du Guide Michelin. En 1957 puis en 1967, l'Auberge de l'Ill obtient la seconde étoile puis la très prestigieuse troisième étoile du Guide Michelin. L'excellence culinaire de la maison familiale Haerberlin n'a cessé d'être confirmée depuis.

En 1976 Marc Haerberlin rejoint avec brio son père Paul et son oncle Jean-Pierre, après avoir fait son apprentissage auprès des chefs parmi les plus prestigieux de France : Jean et Pierre Troisgros, René Lasserre, Paul Bocuse, Helmut Gietz et Gaston Lenôte. Il représente ainsi la quatrième génération de Haerberlin aux fourneaux. Sa soeur

Danièle, qui désirait faire des études de théologie, rejoint finalement son frère et l'aide aux commandes de l'auberge.

Ils s'entourent de Michel Scheer, maître d'hôtel (meilleur ouvrier de France en 2000), et de Serge Dubs, sommelier, élu " Meilleur Sommelier du Monde » en 1989 et de Pasquale Léonetti, sommelier élu meilleur jeune sommelier de France en 1989 puis en 2006, meilleur sommelier de France.

En 1992 Marco Baumann, le mari de Danièle, dirige « l'hôtel des Berges » construit par la famille Haerberlin-Baumann pour la clientèle du restaurant.

En 2007 l'Auberge de l'Ill ouvre à Nagoya au Japon, en partenariat avec Hiroyuki Hiramatsu.

Avec Paul Bocuse, les Haerberlin détiennent des records de durée aux meilleures places des guides culinaires.



Marc Haerberlin



L'Auberge de l'Ill
2, rue de Collonges-au-Mont-d'Or,
68970 Illhaeusern,
www.auberge-de-l-ill.com