



Plat du jour - Société

## Le Château de la Gaude d'Aix-en-Provence remporte le trophée Haerberlin 2021

Écrit par Margaux Albrecht le 08.12.2021

5.4K 87 [Twitter](#) [Share](#)  
[J'aime](#) [Partager](#)

Mardi 7 décembre avait lieu à la Filature de Mulhouse, en Alsace, le Trophée Haerberlin. Un concours prestigieux qui juge le travail d'une équipe complète : maître d'hôtel, sommelier, et cuisinier. Cette année, comme à son habitude, le trophée avait un jury d'exception : Anne Sophie Pic et Mauro Colagreco !

 RECHERCHER

 NEWSLETTER

Les plus lus



Créé en 2010 au salon Egast de Strasbourg, le Trophée Haerberlin est un hommage à la famille de cuisinier éponyme dont *L'Auberge de l'III* a été créé en 1882. Toujours tenue par la même famille depuis, c'est Marc Haerberlin qui en a pris entièrement les commandes en 2013. En 2019, *L'Auberge de l'III* s'est vu retirer sa troisième étoile qu'elle possédait depuis 51 ans.

Compte rendu du déroulement de ce dernier trophée :

Plusieurs épreuves se sont enchaînées :

- Dans la catégorie maître d'hôtel : découpe et flambage d'ananas (nous en avons pris plein la vue... et les narines !!!), et dressage de table.
- Dans la catégorie sommellerie : l'irish coffee (nous aussi on aurait bien goûté !!)
- Dans la catégorie cuisine : le carré de veau
- Et enfin une épreuve une équipe : le service et la présentation au jury

Deux (trois) établissements prestigieux se sont affrontés pour cette finale :

- La pyramide, maison Henriroux, située à Vienne, restaurant 2 étoiles au guide Michelin et hôtel Relais et Châteaux 4\*
- Le château de la Gaude à Aix en Provence, restaurant 1\* et hôtel spa 5\*
- Le 3<sup>e</sup> candidat était la Mamounia à Marrakech, mais n'a pas pu être présenté compte tenu des restrictions sanitaires actuelles et a donc été représenté par les équipes de l'Auberge de l'III à Illhausern

La journée a donc démarré par l'épreuve de la découpe et flambage d'ananas... Un spectacle magique... tant dans la technique de découpe, que dans la préparation de l'ananas rôti pour finir en apothéose par le flambage... ! L'équipe de la Pyramide choisit une découpe en spirale, puis rôti les tranches d'ananas à la poêle dans un miel de fleurs d'alsace, déglace ensuite avec un jus d'ananas puis flambe le tout au Kirsch d'Alsace. L'équipe du Château de la Gaude choisit la même découpe, réalise ensuite un caramel à sec dans lequel ils ont choisi de faire infuser du safran en poudre (pas en pistil, ça diffuse mieux !) local d'Aix en Provence, puis flambe avec un gin Mangin infusé aux olives ! Une association de saveurs audacieuses.

Puis arrive l'épreuve de sommellerie : l'irish coffee. Chaque équipe a entièrement choisi ses ingrédients, sa verrerie de présentation, son café bien évidemment, mais également la méthode de préparation du café. Petit rappel historique réalisé par le champion du monde Barista 2013, Victor Delpierre : l'irish coffee est une boisson qui a été créée pendant la 2<sup>e</sup> guerre mondiale sur l'aéroport de Shannon en Irlande afin de revigorer les soldats frigorifiés qui lors de leurs vols transatlantiques : du café pour rebooster, du whisky pour donner un petit kick, et ce mélange bien chaud pour se réchauffer, avec une crème légère et onctueuse « on the top » pour ne pas se brûler les lèvres ! Une idée de génie puisque ce cocktail reste encore à l'heure actuelle le plus consommé au monde !

L'équipe de la pyramide propose un *irish coffee* totalement remis au goût du jour avec une méthode de décantation pour le café, un whisky local et une crème AOP. L'équipe du château de la Gaude a opté pour une méthode piston (french press) avec un café d'Aix en Provence torréfié à Genève, un whisky de Bourgogne vieilli en fut de sherry, mélangé à du jus de clémentine corse, et enfin une crème *shakée* infusée aux zestes de clémentine. Le tout versé avec élégance dans un somptueux verre à pied, « *pour ne pas se brûler les mains* ».

Pendant que les cuisiniers poursuivent leur épreuve autour du carré de veau, les maîtres d'hôtel sont à pied d'œuvre pour dresser les tables.

La Pyramide a opté pour une vaisselle en céramique de la maison Jars, des couverts en argent massif, un centre de table en fleurs séchées (fleur de carotte, monnaie du pape), de la décoration en cristal de Baccarat, et enfin des verres à vin fait par une entreprise champenoise à partir de recyclage de bouteilles de vin !! Une table, donc, écoresponsable...

Le Château de la Gaude a présenté une table très épurée, une vaisselle provençale en terre cuite dans les tons beiges, un couteau sur table comme « *compagnon de repas* » fait par un coutelier nantais entièrement à la main avec un bois de pistachier, et des fleurs séchées en guise de décoration (eucalyptus et lavande).



Le Château de la Gaude présente un carré de veau cuit sur l'os, entouré d'une farce à base des parures du carré, d'algue nori pour le côté iodé et de guanciale (mais si... cette salaison italienne qui sert pour la véritable carbonara !) pour le côté gourmand. En garniture, c'est un clin d'oeil salé au calisson d'Aix-en-Provence, un compressé de courge avec un confit de clémentine, et un barbajuan (une sorte de ravioli frit de forme rectangulaire) garni de ris de veau et de tapenade. Enfin, la tarte aux légumes est une tarte 100% blette, estampillée du logo du château représentant les jardins à la française de celui-ci. Un condiment pistaches, amandes, abricots secs et figues vient accompagner le tout. Et pour lier, un jus de veau rallongé à la bière d'Aix-en-Provence aromatisée à la sauge. Le vin choisi par le sommelier est un vin rouge du Luberon, 60% syrah 40% grenache, élevé en demi-nuit, millésime 2010. L'eau servie au repas a également été choisie avec attention : il s'agit d'une eau de source qui jaillit du sol et qui n'est donc pas puisée et donc pauvre en nitrites et en pesticides.

18h : L'heure de la remise des prix... C'est à Anne Sophie Pic que revient la lourde tâche d'annoncer les résultats : c'est l'équipe du Château de la Gaude qui remporte le trophée Haerberlin 2021 ! Les prix sont remis sous le signe de l'émotion, de la reconnaissance du travail accompli, et du partage... Un très beau prix !