

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

Ecrit par Margaux Albrecht le 08.12.2021

5,4 K J'aime 15 Partager Tweet Share

Mardi 7 décembre avait lieu à la Filature de Mulhouse, en Alsace, le Trophée Haeberlin. 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 !



Jury du Trophée Haerberlin 2021 - Photo 7deTable.com

Créé en 2010 au salon Egast de Strasbourg, le Trophée Haeberlin 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 Haeberlin 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 enchainées :

- 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 3e candidat était la Mammaunia 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 2e 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 la plus consommée au monde !

L'équipe de la pyramide propose un *irish coffee* totalement remis au gout 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).

En cuisine, les 3 heures d'épreuves touchent bientôt à leur fin.

Le thème imposé était donc le carré de veau cuit sur l'os, avec en accompagnement une tarte aux légumes, ainsi qu'une garniture libre, et un jus à base de bière ou de café.

Pour l'équipe de la Pyramide, le chef propose une blanquette de veau revisitée en amuse-bouche, un carré de veau aux champignons, une tarte aux endives, une déclinaison autour de la pomme de terre et du ris de veau et enfin un jus brun aux houblons d'alsace. Le sommelier a choisi un vin orange de la vallée du Rhône, mélange de viognier, roussane, marsanne et cugnette, avec une macération de 15 jours.



Carrousel de photos. Faites défiler.

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 barbabujan (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 nitrates et en pesticides.

Le ballet du service est un moment magique, un moment unique, tout en éloquence, qui contraste avec l'effervescence en cuisine. Un travail d'équipe somptueux mené du début à la fin avec confiance et respects mutuels.

En plus d'Anne-Sophie Pic et de Mauro Colagreco, le jury était composé de Nicolas Sale, l'ancien chef du Ritz à Paris; Victor Delpierre, champion du monde Barista 2013; Marc Almert, meilleur sommelier du monde 2019; Serge Dubs, meilleur sommelier du monde 1989; et Mélanie Wagner, cheffe sommière.

Une journée sous le signe du partage, de la transmission, qui a mis en lumière le savoir-faire et le savoir-être, le travail d'équipe, le raffinement, l'élégance et l'excellence... Une attention particulière a été portée par les deux équipes sur le local, l'authenticité, l'écoresponsabilité, et le zéro déchet.

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 Haeberlin 2021 ! Les prix sont remis sous le signe de l'émotion, de la reconnaissance du travail accompli, et du partage. (Un très beau prix !)

Mots-clés : trophée haeberlin - auberge de l'III - Alsace

5,4 K

 J'aime