



FOOD | L'AUBERGE DE L'ILL BY JOUIN MANKU - ILLHAEUSERN

— HYMNE À LA NATURE

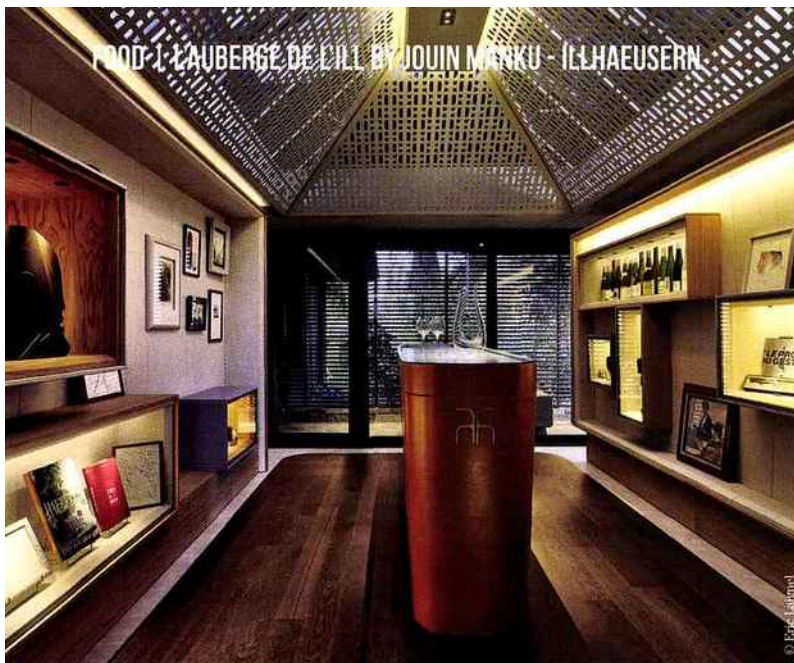
Après avoir imaginé le Spa des Saules pour l'Hôtel des Berges en Alsace, Patrick Jouin et Sanjit Manku ont planché sur la rénovation du restaurant gastronomique voisin, L'Auberge de l'Ill. Une transformation haute couture qui enrichit l'expérience des hôtes.

Texte : Delphine Després
Photos : © Eric Laignel et © Lucas Muller





**“ UN NOUVEAU PARCOURS
AVEC DES ESPACES DISTINCTS,
INSPIRÉS PAR LA SIMPLICITÉ
ET LA BEAUTÉ DE CE TERRITOIRE,
MARQUÉ PAR LA RIVIÈRE,
LE MONDE VÉGÉTAL ET ANIMAL.”**



Au sein du petit village d'Ilhæusem en Alsace, les familles Haerberlin et Baumann ont créé un surprenant domaine entièrement dédié à l'art de vivre. Près du luxueux Hôtel des Berges et du récent Spa des Saules (voir *Artravel* n° 74), le restaurant 3 étoiles au *Michelin*, L'Auberge de l'Ill, vient lui aussi de voir ses espaces sublimes par l'agence Jouin Manku, qui avait déjà planché sur le premier aménagement du restaurant il y a dix ans. Et le duo a livré un projet tout à fait remarquable à partir de ce postulat :

« Enrichir encore l'expérience vécue par les clients et accroître la qualité de l'accueil. »

C'est un nouveau parcours que découvrent désormais les clients, avec des espaces distincts, inspirés par la simplicité et la beauté de ce territoire, marqué par la rivière, le monde végétal et animal. Dès la pièce de réception, pourvue d'un poêle alsacien, les hôtes sont transportés dans un autre univers dominé par la chaleur d'un rouge profond sur les murs et du bois. Patrick Jouin et Sanjit Manku ont embelli les intérieurs avec nombre de détails sur mesure – comme des plinthes en bronze patiné dans la véranda –, d'élégantes matières et de beaux matériaux.

Dans la boutique bar de L'Auberge où se prolongent les plaisirs, ils ont conçu différentes boîtes avec plusieurs essences de bois, imitant des vitrines pour livres, objets et produits locaux. Dans le salon, plus intime, une ambiance lounge se dégage avec la présence de fauteuils en cuir et la création d'un grand cadre en bois s'extrayant du mur pour entourer de profondes banquettes.

Les salles du restaurant possèdent chacune une identité propre, mais sont reliés par un immense tapis sur mesure en laine tuftée à la main dans les ateliers de la Manufacture de Bourgogne. Cette pièce magistrale, variant d'un bleu vert doux à de l'ocre rouge, rappelle la rivière, ses crues et ses alluvions fertiles.

Côté mobilier, les salles à manger sont équipées des nouveaux fauteuils dessinés par Patrick Jouin pour Pedrali et de desserts signés Laurent Janvier. D'autres éléments forts ponctuent l'endroit. Le plafond de la véranda reçoit trois curieux disques en inox miroir poli qui suggèrent la rivière voisine tout en apportant de l'ampleur au volume. En se promenant dans le restaurant, les visiteurs sont également subjugués par un rideau de jones en verre de Murano ou encore par ce tissu mural finement brodé de papillons colorés.



Et les architectes d'ajouter : « *Ponctuellement – comme des surprises offertes – des volets entrouverts laissent apercevoir des paysages traités en cuivre oxydé, animés par des papillons et de magnifiques oiseaux de papier suspendus, œuvres de l'artiste Diana Beltran Herrera, en clin d'œil à la tradition régionale des papiers découpés.* » Toutes ces créations participent à la féerie du décor... Et que dire de la salle alsacienne et de son alcôve formée par des roseaux de bronze et une œuvre artisanale d'exception ! Évoquant l'ambiance cosy des winstubs traditionnels, elle enferme un immense panneau de marqueterie, dont le dessin, esquissé par le graphiste Philippe David, représente le paysage d'une rivière avec des oiseaux. C'est dans ce cadre raffiné et pointu que le chef étoilé Marc Haerberlin prend aujourd'hui plaisir à s'exprimer et à ravir ses convives ! À la carte, l'on déguste notamment Le homard et la compression de tomates multicolores, L'assiette végétale et l'œuf à la neige, Le saumon soufflé

« Auberge de l'III », Le filet de chevreuil d'été pané au sarrasin grillé, Kasknepfla au fromage blanc et champignons sauvages du moment, Le carré d'agneau Allaiton d'Aveyron rôti, cromesquis de courgette et quinoa, fricassée d'artichauts barigoule, Le croustillant d'anguille fraîche et fumée escargot poêlé, émulsion au saké et wasabi... Une cuisine de haut vol qui conte avec amour le bon produit, l'authenticité des saveurs et le terroir alsacien.

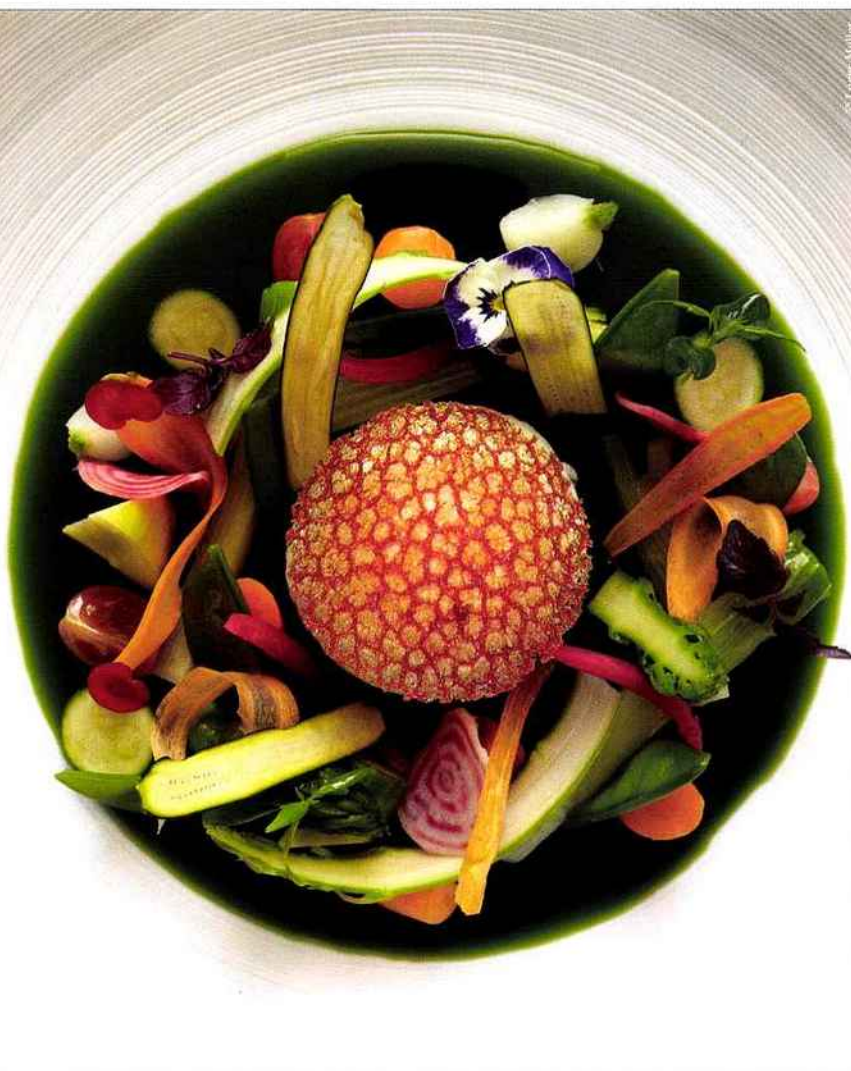
L'Auberge de l'III perpétue ses traditions et ses valeurs tout en ancrant le lieu dans une réelle et singulière modernité.

www.auberge-de-l-ill.com
www.patrickjouin.com



Le chef Marc Haerberlin.

© Lucie Muller



© Lucie Muller