



alchémille
JÉRÔME JAEGLE

" Si nous prenons nature
la pour guide, nous
nous ne egarerons jamais."

Cicéron _ HOMME D'ÉTAT, HOMME POLITIQUE, PHILOSOPHE

Telle pourrait être la devise de Jérôme Jaegle,
cuisinier, jardinier, passionné de son terroir natal :
L'ALSACE.

LA NATURE

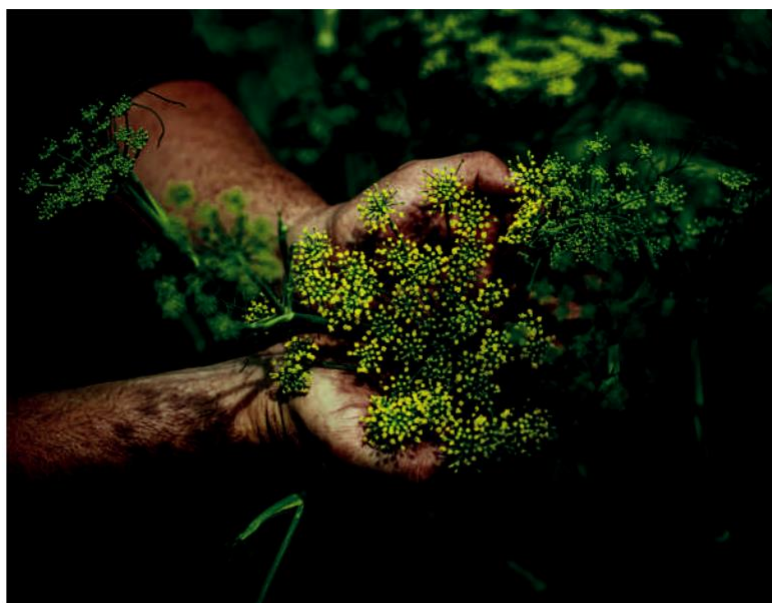
NOURRIR SON RESTAURANT

Sa terre chevillée au corps et au cœur, Jérôme Jaegle cultive avec elle un rapport symbiotique, il la sent, l'explore, la contemple, l'étudie, la cultive avec respect dans ses petits jardins à fleur de montagne. Des jardins à taille humaine simples rustiques où la nature règne en maître, des jardins en permaculture. Trois jardins pour « nourrir son restaurant » comme il se plaît à le dire.

«Nourrir son restaurant» telle est sa devise, ne prélever que le nécessaire, dans ses jardins d'apparence sauvage, Jérôme, Morgan son jardinier ou ses équipes cueillent chaque jour la juste quantité à leur juste maturité de légumes, herbes, fleurs utiles au service de la journée.

Mais même si ses jardins nourrissent généreusement Alchémille, Jérôme et son équipe arpentent les forêts environnantes en quête de plantes et d'herbes sauvages pour compléter leur récolte du terroir local. Car c'est la nature alsacienne qui nourrit Alchémille.

C'est de ce terroir dont il se nourrit et c'est de ce même terroir dont il nourrit ses convives, L'Alsace est au cœur de la cuisine de ce chef alsacien revenu sur ses terres pour exprimer son Alsace dans ce qu'il a de plus riche de plus juste et de plus sincère.



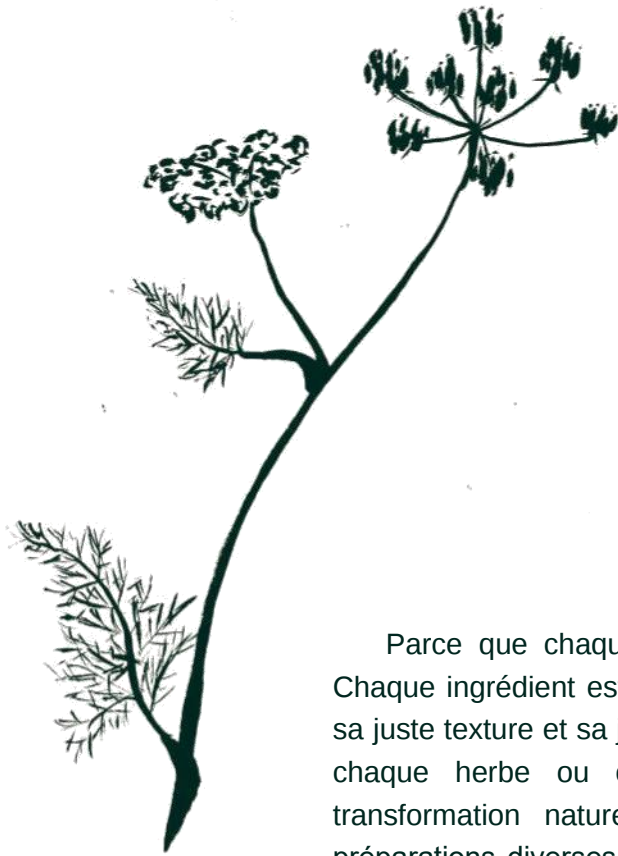
LA CUISINE

À LA DÉCOUVERTE DES SENTIERS HERBACÉS

L'Alsace en partage mais un Alsace libre et décomplexé, Jérôme et son équipe vous invite à flâner à la découverte de leurs « sentiers herbacés », une narration de leurs cueillettes et de leurs découvertes, faites d'associations insolites, de goûts tranchés et singuliers où l'herbe accompagne, domine tranche, condimente, toujours présente pour apporter le juste équilibre ou la rupture au plat. La cuisine de Alchémille comme une invitation à une balade enchantée sur les sentiers de l'Alsace !

Parce que chaque plat doit être une histoire, ainsi **persil, pectorale de poisson sauvage, beurre et ail des ours**, fruit de la pêche du dernier pêcheur professionnel du Rhin, Jérémie Fuchs, ce poisson fait la part belle à la fois à un poisson oublié et un morceau goûteux le plus souvent ignoré. Carpe ou silure selon la pêche du jour, la pectorale est cuisinée meunière dans la grande tradition puis lorsqu'elle devient croustillante, déglacée au vinaigre de bourgeon d'ail des ours 2 ans d'âge maison afin de lui donner cette note persil'aillée gourmande. Le convive est invité à venir « croquer » dans cette nageoire à la chair goûteuse et riche et possiblement à manger avec les doigts pour un retour en enfance.





Ou encore ce dessert inattendu **menthe, pois chiche, noix et alise**, noix préparées comme des chouchous, marmelade cédrat de Colmar, pois chiche de la ferme d'Yssegrain cuits dans une eau à la menthe, réduit en purée légèrement sucrée, sauce sirop de menthe, eau des pois chiche, huile de cameline, recouvert d'une écume Aquafaba (eau de cuisson des pois chiche monté comme des blancs d'œufs), poudre de menthe. Un dessert inattendu à base de pois chiche d'Alsace souligné d'une note de menthe des jardins de l'Alchémille et d'une pointe d'alise et de cameline sauvage.

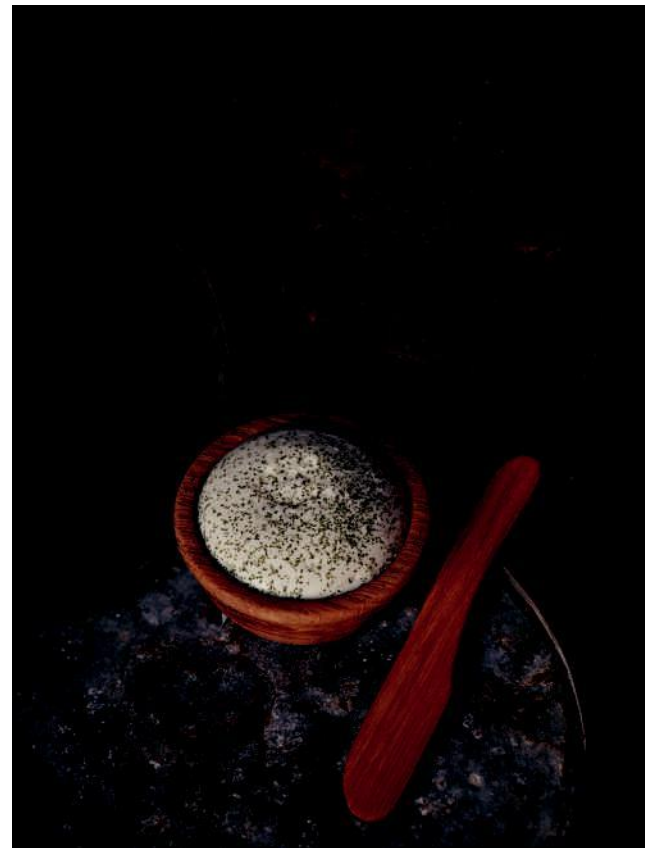
Parce que chaque plat se doit d'être une histoire qui raconte son terroir. Chaque ingrédient est éprouvé expérimenté afin de trouver la juste alliance dans sa juste texture et sa juste restitution du goût. Ainsi Jérôme et son équipe éprouve chaque herbe ou chaque ingrédient, dans le respect des traditions de transformation naturelle. Le «laboratoire» de Alchémille est le théâtre de préparations diverses : fermentation, infusion, affinage ou nature. En hommage à son enfance de fils de boucher, Jérôme fume, sèche le cochon de la Ferme du vieux poirier à Schopperten ou le gibier de la chasse de l'hiver.

Parce que Alchémille fort de ses traditions alsaciennes a gardé cette culture de la viande et de la charcuterie en juste proportion parfois en accompagnement parfois en plat principal.



Parce que Alchémille veut respecter les saisons et les produits dans leur intégrité et leur juste maturité, sa cuisine s'exprime dans 2 temps forts. Une saison de printemps/été faite de légumes et d'herbes fraîches issues des cueillettes et des jardins, une saison dite de «cuisine de conservation» en automne/hiver. Du printemps à la fin de l'été chaque produit en surplus est traité en association inattendu, en infusion, en fermentation ou en maturation.

Parce que Alchémille a le goût de l'exploration et de l'expérimentation, parce que Alchémille, «plante de l'alchimiste», n'est pas un nom choisi au hasard, Jérôme et son équipe explore en permanence de nouveaux territoires à la recherche de nouveaux goûts. En exemple, ce fromage de céleri, comme un chèvre, mûré au koji d'épeautre, un aspect de fromage de chèvre, une maturation longue et maîtrisée pour exprimer la quintessence du céleri.



"Parce les petites choses peuvent faire de grandes saveurs."



Alchemille-

Alchemilla vulgaris

PROMESSE _ astringent, floral

ETAT _ SAUVAGE ET JARDIN SAISON _ MAI À SEPTEMBRE

Parce que l'expérience Alchémille doit être complète et unique, en plus de la sélection de vignerons locaux, Jérôme et son équipe propose un pairing inédit à base de boissons 100% végétales issues des cueillette et des jardins de Alchémille, une boisson unique associée à chaque «sentier herbacé».

En exemple, ce **lierre terrestre, petit lait au serpolet et kombucha pissenlit** pour accompagner la pectorale de poisson. Ce breuvage composé d'un petit lait infusé au serpolet, souligné d'un kombucha de fleurs, est servi sur un granité de lierre terrestre. Sa note florale marquée apporte de la gourmandise à la nageoire tandis que ses saveurs herbacées de sous-bois assurent une belle continuité tout en fraîcheur avec le beurre noisette.

Parce que l'Alsace est sa terre natale, la nature son fil conducteur, la cuisine sa passion, le plaisir de ses convives sa quête, Jérôme Jaegle s'emploie au quotidien à tenter d'enchanter sa nature alsacienne. Jérôme Jaegle, enchanteur de nature.



LE LIEU

SIMPLE ET HUMBLE PROPICE À LA BALADE GUSTATIVE

Situé à Kayzersberg, l'un des plus beaux village de France sur la route des vins, Alchémille, créé par Jérôme et Marie Laure Jaegle, est un lieu simple en bord de Nationale. Dès l'arrivée le ton est donné, l'entrée se fait par un petit jardin paysagé de quelques herbes et autres plantes sauvages. Un petit cabanon trône à l'entrée de ce jardin, Jérôme et son équipe enjoignent le convive à s'emparer d'une petite lanterne pour pénétrer à l'intérieur du lieu, l'exploration commence.

La porte passée c'est un lieu simple et épuré qui se présente aux convives, un lieu au minimalisme assumé fait de bois, d'un carrelage taupe généreux, de quelques suspensions de terre cuite blanche comme pour baliser les tables de chêne brut. Des tables simples à peine dressées, cernées de sièges généreux et confortables qui invitent à prendre place. Au fond la cuisine commence à s'affairer, aux murs quelques cadres de bois brut ornés chacun d'un objet glané lors des cueillettes, dans l'un, une vieille fourche, dans l'autre une branche. Tout est simple et apaisé, le décor s'efface. La balade sur les «sentiers herbacés» peut commencer.





Jerome Jaegle

Enchanteur de nature

Né à Kaysersberg, Jérôme Jaegle a travaillé avec de nombreux grands chefs comme Jean-Yves Schillinger et Christian Têtedoie. Compétiteur dans l'âme, il a participé à plusieurs concours culinaires nationaux et internationaux : 1^{er} prix national Taittinger 2006 et 2008, 2^e au prix international Taittinger 2006 et 2020, Bocuse d'Or France 2010, Bocuse de Bronze Europe 2010 et 4^e avec le prix du Jury Spécial Viande au Bocuse d'Or Monde 2011.

C'est en 2015, qu'il décide de revenir sur ses terres pour ouvrir, avec sa femme Marie Laure Jaegle, le restaurant Alchémille, récompensé dès 2017 par une étoile au Michelin. L'étoile verte prix du développement durable arrive en 2020 pour couronner une démarche durable, locale et radicale.



LES ARTISANS ET PRODUCTEURS

QUI NOUS ACCOMPAGNENT

BŒUF

FERME SURCENORD À ORBEY

BOUCHERIE

JAUSS À SUNDHOFFEN /
HERSCHERR À COLMAR

BOULANGERIE

L'ENFARINÉ À KAYSERSBERG /
HIROSE À COLMAR

CHOUCROUTE, AIL, OIGNONS

ADÈS À KRAUTERGERSHEIM

COCHON

FERME DU VIEUX POIRIER À SCHOPPERTEN

COMMUNITY MANAGER & PHOTO BOISSON P.

6 NOÉMIE CUÉNOT

ESCARGOTS

LE PRÉ AUX COLIMAÇONS
À LAPOUTROIE

FARINE

MOULIN MARCHAND À ORBEY

FROMAGE (VACHE)

GAÉTAN LAURENT À FRÉLAND

FROMAGE DE CHÈVRE ET CABRI

FERME BAMBOIS À LAPOUTROIE

GIBIER

CHASSE LOCALE / NEMROD À FRÉLAND

GRAND ÉPEAUTRE, FARINE

LA CABANE À FARINE À DESSENHEIM

LÉGUMES, LENTILLES

PHILIPPE UHL À ILLHAEUSERN

LÉGUMES

CLO BÉATRICE À COLMAR
SAVEURS DU RIED À HOLTZWHR

LÉGUMINEUSES, HUILE, FARINE

FERME SUTTER À PETIT LANDAU

MIEL

SÉBASTIEN MUTEL À ORBEY

ŒUFS

SIEGEL À MARCKOLSHEIM

PÊCHEUR DU RHIN

JÉRÉMY FUCHS À BALGAU

PHOTOGRAPHE

JULIE LIMONT

PIGEONS / BLEUETS

LE COLOMBIER SALIXIEN
(YANNICK JAEGER) À SAULCY
SUR MEURTHE

PISCICULTEUR

FRANÇOIS GUIDAT À ORBEY

POTIER

FRANÇOIS LACOUR

POIS CHICHE

FERME D'YSENGRAIN À PETIT LANDAU

POMMES

LA POMMERAIE À SIGOLSHEIM

TCHIC

FERME PIERREVELCIN-BASLER
À LAPOUTROIE

TOURNEUR SUR BOIS

PHILIPPE MEYER À HACHIMETTE

VOLAILLE

L'ABEILLE COQ'ETTE (CHRISTOPHE
BAISE) À SAINTE-MARIE-AUX-MINES





alchémille
JÉRÔME JAEGLE

