

Les cœurs sont à la fête et les esprits de bonheur tournoyés, la Table du Gourmet à Riquewihr fête ses 40 ans et c'est tout l'univers du chef étoilé Jean-Luc Brendel qui s'agite pour vous concocter un programme savoureux et authentique à déguster ensemble. Histoire d'une vie, d'une famille, passion sans borne, nature pour racines, plaisir de recevoir à flots coulé, des Jardins du Kobelsberg à l'assiette, des producteurs à l'âme du vin, le partage rayonne et la générosité exulte en plein terroir. **La Table du Gourmet a 40 ans, une étoile et étoile verte au Guide Michelin, 3 macarons Ecotable, 17/20 au Gault & Millau, quelle aventure, quel bel âge !**



Le Chef Jean-Luc Brendel dans les Jardins du Kobelsberg @MatthieuCellard

Au menu des festivités 2023, à retrouver [ici](#) :

- **En offre permanente, un menu spécial anniversaire** au gré de l'hypersaisonnalité à prix doux (conditions et réservations sur le site internet)
- **Mardi 20 juin**, uniquement sur invitation, **immersion dans les Jardins du Kobelsberg** et ses 7000 m2 de beautés nature, rencontre avec les vignerons, producteurs, artistes et musiciens, l'assurance réservée d'une symphonie musicale heureuse, inspiration quotidienne du Chef.
- **Jeudi 21 septembre, soirée œnologique autour des vins de légende choisis par la Cheffe sommelière Anne Humbrecht**, Domaines Coche Dury, Dagueneau, Georges Vernay, Romanée Conti ou Chateau Rayas, accords pointus et engagés autour d'un menu 7 plats.
- **Dimanche 22 octobre : Diner à 6 mains aux côtés du Chef Franck Derouet et du Chef Sommelier Thomas Lorival** propriétaires du Clos des Sens à Annecy-Le-Vieux, 3 étoiles au Guide Michelin, un service d'exception autour d'un mariage mets, vins & jus.
- **Vendredi 17 novembre : La Table du Gourmet** reçoit Raphaël et Vincent Bérèche des **Champagnes Bérèche & Fils** pour une **soirée œnologique d'excellence**, son menu osmosien en accord.



La Table du Gourmet @MatthieuCellard

Comme une surprise en cache toujours une autre, nous sommes ravis de vous transmettre **le tout premier DOSSIER DE PRESSE consacré au Chef Jean-Luc**

Brendel, la Table du Gourmet et son écologie poétique, gastronomique et férue d'histoires :

[Consultez le Dossier de presse ici](#)

Et le nouveau site Internet : <https://jlbrendel.com/fr/>

À **Riquewihr**, l'une des plus belles cités médiévales, ceinte de remparts du 13ème siècle, nature et culture fusionnent en une étourdissante alchimie. Grands Crus mythiques - dont le Schœnenbourg ayant appartenu à Voltaire - forêts et monts subliment ce site hors norme.

C'est là que Jean-Luc Brendel, sa sœur Fabienne et son épouse Anne ont façonné tout un univers. À commencer par **La Table du Gourmet** dans une ancienne Maison vigneronne de 1539 - étoile et étoile verte au Guide Michelin, Grand de demain, 4 Toques et Trophée d'Or au Gault&Millau, 3 macarons Ecotable -. La muse du Chef, ce sont ses **jardins du Kobelsberg**, des plus fascinants qui soit, un écosystème unique aux 350 essences sur 7500 m2, aux typicités et profondeurs de goût inconnues !

Sans oublier le Bistrot La **Brendelstub**, point de rencontre des habitants et séjournants dans la région. Et des **hébergements romantiques pétris d'Histoire** entre luxe, simplicité et connexion à la nature.

Depuis 2022, le propos culinaire prend une nouvelle dimension. Jean-Luc centre son propos végétal perché, et son art de saucier - Truite ou Sandre Ikejime tout en délicatesse -. Il ose comme jamais, en gagnant en pureté et limpidité.

Anne Humbrecht, qui **vient de remporter le trophée de Cheffe Sommelière 2023 au Guide Pudlo**, sublime la partition par des accords mets & vins vibrants. Une carte des vins classés par géologie et types de terroirs, signature d'une initiative unique.

En créant un art de vivre si touchant, la famille Brendel déclame son amour sans nom à l'Alsace. Une vision revigorante, un œil neuf et artistique, qui révèle son âme et son incroyable patrimoine.



Escargots de Caro dans leur habitat naturel @Matthieu Cellard

PHOTOS libres de droits :

[Lien Dropbox ici](#)

Restant à votre écoute, et au plaisir d'échanger,

Yves & Magali

Yves **Bontoux**

CONSULTANT & RELATIONS PUBLIQUES

Tourisme | Vins | Gastronomie

ybontoux@orange.fr

Tél. : +33 (0)6 07 57 59 13

Magali Buy

Assistante Yves **Bontoux**

magalibuy@hotmail.fr

Tél. : +33 (0)6 81 87 94 32



Riquewihr depuis le Grand Cru Schoenenbourg @MatthieuCellard