



Auberge de l' Ill, huvudentrén efter ombyggnaden 2007



Bild från trädgården, juni 2004

Nyhetsbrev XXIII En resa till Alsace i vinets och gastronomins tecken våren 2008, del 3

Varför inte avsluta (som sig bör) i gastronomins tecken och med en av resans höjdpunkter – vårt besök på tre-stjärniga L'Auberge de l'Lill. Men först lite om regionens matspecialiteter och då tänker jag inte på Chouxcroute garni à l'alsacienne – surkål med allt vad därtill hör (och som vi för övrigt inte åt någon gång under vårt besök). Nej jag tänker på det som våra måltider ofta inleddes med – gåslever eller anklever i en eller annan form. Kanske är det Alsace viktigaste gastronomiska produkter. En säregen, exklusiv delikatess och en mycket dyrbar anrättning. Av många lika högt skattad som kaviar, särskilt bland gourmées. Framställd av ofantligt stora leverar från gäss och ankor, gödda för att erhålla en så stor lever som möjligt. Gödningen sker genom tvångsmatning, vilket av många anses vara djurplågeri. Att övergöda på det här sättet är emellertid ingen nutida uppfinning.

Vid utgrävningar i Egypten har man funnit naturtroga avbildningar efter gödda gäss, som utförts omkring 2 700 år f. Kr. Vilket tyder på att gäss var omtyckt som föda. I senare gravar från V:e dynastin, har man hittat bilder som föreställer tvångsmatning av gäss. Sannolikt för att få fram stora leverar. Det är också tänkbart att det var för att få gåsflott, en uppskattad läckerhet också i antiken. Omskrivet av statsmannen och författaren Cato (234 - 149 f. Kr): "...man gör en deg av mjöl och korn, som formas till små kulor doppade i vatten, och så låter man dem glida ner i krävan."

I en liten delikatessaffär där man anrättade ank-, gåslever, erbjöds vi nylagad, vakumpackad ankleverterrin att köpa med hem. Gott att bjuda på som förrätt. Och varför inte med ett Alsace-vin? Till exempel Pierre Sparr, Pinot Gris Réserve (varunr. 2190) å 127:-. Ett medelfylligt vin med lite sötna och riklig fruktsyra, som smakar bra och är väl lämpat till en vacker skiva kall lever.

Nu till resans kulinariska klimax – besöket på L'Auberge de l'Lill, i den lilla byn Illhaeusern med 600 invånare. Vackert beläget vid floden med samma namn. Ungefär halvvägs på vinvägen La Route des vins, vid foten av Vogesernas sluttande vinodlingar (omkring 15 km norr om Colmar. Ett matens mecka, som fick sin första stjärna i Guide Michelin 1954, den andra 1962 och en tredje stjärna 1967. Att i över fyrtio år behålla tre stjärnor är en bedrift i sig, som ingen annan förutom världskände Paul Bocuse i Lyon kan stoltsera med. Detta anrika värdshus, som med fog kan kallas en fransk nationalsymbol och landets stolthet.

Ägarfamiljen Haeberlin har anor i branschen sedan 1878, då hette restaurangen L'Arbe Vert (Det Gröna Trädet). Där lagade småbrukarmadammen Haeberlin provinsiell husmankost på flodens fisk och traktens vilt. En av hennes specialiteter var fisksoppa med vittvin – Matelote de poisson.

Vid krigsutbrottet och andra världskriget lyckades Paul bli förklarad som krigsoduglig och anslöt sig till motståndsrörelsen. Brodern tvångsinkallades i tyska armén och fängslades av amerikanerna vid danska fronten. Samtidigt som restaurangen blev sönderbombad (tillsammans med bron över floden).



Dennis, resans allt i alla stuar in viner inhandlade från några av de vingårdar vi besökte

När kriget var slut byggde de båda sönerna upp nuvarande värdshus på samma tomt. Tänk att bli en gastronomisk högborg.

Paul var den förste mannen i familjen att ta över i köket, som dessförinnan enbart styrts av kvinnor (senast hans mor). Hans bakgrund är historisk, först som gesäll vid fjorton års ålder. Sedan hos berömdheter som ryske tsaren, Greklands kung och den franska bankirfamiljen Rotschild. För ett antal år sedan tilldelades Paul Haeberlin Nordstjärneorden, beprydd av kung Carl Gustaf personligen. Senare när jag började skriva om bröderna, visade det sig att Paul som blev 84 år, dog samma dag som vi var där!

När jag var källarmästare på "Stallis" i slutet av 1960-talet, träffade jag sonen Jean-Pierre, en sprallig och skojfrisk gamäng med konstnärligt sinne. Det sistnämnda har han på ålderns höst utvecklat och målar nu akvareller (se nedan), när han inte hoppar in som hovmästare på värdshuset.



Akvarell av Jean-Pierre Haeberlin

I dag drivs L'Auberge de l'Ill av Pauls två barn Danièle och Marc, som med bravur försvarar värdshusets traditioner och de tre stjärnorna. Marc har gått igenom Hotellskolan i Strasbourg och arbetat hos några av Frankrikes främsta restauratörer: Paul Bocuse, bröderna Troigros i Roanne och René Lasserre med flera. Vinkyparna Dubs och Pasquale Leonetti tillhör världseliten inom sitt gebit. Vid vårt besök viskades det, att den unga slanka damen som deltog i matsalsarbetet var Danièle!

Den nya ungdomliga ledningen har renoverat värdshuset, som fått modern design såväl in- som utvändigt. Matsalarna går i olika stilar, med utsikt mot den prunkande trädgården och i huvudmatsalen är det glest mellan borden. För oss (26 personer) hade man ställt i ordning två långbord i en salong påminnande om en modern timmerstuga. Med väggar beklädda med sågade plankor från golv till takbjälkarna, av

kolossalformat. På ena sidan tronade en stor öppen spis och mängder av ved. En mycket vacker mellanvägg av klirrande muranoglas skärmade av mot insyn, mycket fiffigt och effektfullt. Runt borden stod moderna stolar i blankstål, klädda i ljusbrunt konstläder (vilket gav oss svettiga bakar).

Ombyggnaden och totalrenoveringen torde ha kostat många euro.

Uppklädda och med alla sinnen på spänn, slog vi oss ner vid de vackert dukade borden. Vid varje kuvert låg en akvarellerad meny (se ovan). Förväntansfulla slog vi oss ner för att ivrigt läsa igenom vad man tänkt "bjuda". Inledningsvis serverades ett par ypperliga skivor gåsleverterrin med hackad portvinsgelé, utan andra krusiduller. Följt av grodlår i en luftig och fluffigt underbar sås. Varmrätten, smördeginbakad duva med kål och tryffel. En sagolikt vacker och deliciös anrättning. Därefter bjöds enligt fransk tradition följande ostar: Brie de Maux, Tête de Moins, Ferme d'Aubert (från en gård i trakten) och regionens "egen" Munster. Här serverad med kumminfrön, som brukligt är i Alsace. En härlig kombination, bra för magen och väl värt att pröva. Till dessert en härligt kokt, kyld persika.

Matbilder: se nästa sida.

Gösta Nordén

M E N U
La terrine de foie gras d'oie
—◆—
La mousseline de grenouilles Paul Haeberlin
—◆—
Le feuilleté de pigeon au chou et aux truffes
—◆—
Les fromages
—◆—
La pêche Haeberlin

Viner

Muscat de Muenchreben de
Rohrschwehr 2005
Pinot Gris Grand Cru Kitterlé 2005
Riesling Schlossberg 2004
Pinot Noir Collection Rare 1999



Här avnjuts vår delikata amuse-queue – aptitretare



Amuse-gueule (fragig scampi) serverad kl 18.59



Färrätten (gåslever) serverad kl 19.11



Den inbakade duvan med kål och tryffel kl 20.13



Grödlärs-mousseline serverad kl 19.38



Studelad, färdig att ätas kl 20.15



*Utsökta små friandiser och petit fours, framdukas till
desserten kl 21.08*



En ljuvlig persikan dold av underbar sås kl 21.18