Le Restaurant Girardin de Colmar et ses Têtes d'affiches

Auteur : Hervé Lévy

Date : 1 juin 2023

Situé dans La Maison des Têtes de Colmar, le **Restaurant Girardin** explore une gastronomie où le minimalisme est au service du goût.

Dans la minuscule cuisine de La Casserole, Éric Girardin avait fait des miracles pendant treize ans : quittant l'établissement strasbourgeois en 2015, il s'installait dans un des fleurons architecturaux colmariens, La Maison des Têtes, demeure Renaissance ornée de 106 visages. Masques grimaçants évoquant le théâtre antique, étrange créature faisant penser à un diablotin hurlant, noble barbu à l'air impavide ceint de grappes de raisins et de fruits Ouvrant promptement un restaurant gastronomique, le chef autodidacte – qui fut sommelier au Bateau Ivre de Courchevel, y « *aiguisant [s]on palais* » – développe un credo culinaire minimaliste, récompensé par une Étoile au Guide Michelin dès 2017. « *À mes débuts, je mettais beaucoup de choses dans l'assiette. Pour faire plaisir. Progressivement, mes compositions se sont épurées et allégées* », résume-t-il. Aujourd'hui, leur sobriété répond à un cadre où la pureté d'un élégant blanc est à peine troublée par d'aériennes appliques de verre soufflé. « *J'essaie d'extraire le maximum de chaque produit pour aller au plus profond de son goût* », poursuit un chef adepte du végétal qui souhaite « *que viandes ou poissons viennent en condiments du plat, et non l'inverse* ». Chez lui, la star c'est le légume comme dans un agneau – épaule confite et selle rôtie – gambadant avec des carottes en textures : « *Je ne fais pas de jus de viande, mais un jus de carotte avec une huile mentholée pour un twist de fraîcheur* », complète Éric qui a imaginé plusieurs bouchées servies au public d'un concert Moussorgski / Khatchatourian du Festival international de Colmar. « *J'aime les vibrations d'un orchestre qui me prennent aux tripes. Dans mes créations, j'ai essayé d'accompagner la musique, d'entrer en résonance avec le rythme et la substance de la partition* », résume-t-il.

Restaurant Girardin © Grégory Massat

Cet éloge de la simplicité se retrouve dans la Brasserie historique qui jouxte le restaurant gastronomique. Dans un décor d’une belle harmonie, où quelques touches contemporaines rehaussent boiseries anciennes, poêle à bois et vitraux, se déploie une cuisine gourmande. En témoigne un pâté en croute maison, tutoyant la perfection. On est fondu du fondant de cette mosaïque, piquetée de loin en loin du vert de quelques pistaches, où éclatent de multiples variations de rose. La quenelle de brochet est tout aussi séduisante : parallélépipède rectangle de finesse et de douceur, elle nous emporte dans des contrées éthérées où les pousses d’épinard dansent une jubilatoire valse avec une sauce au riesling. Et l’on sort de la Maison, le visage barré d’un large sourire à l’image de celui d’un putto joufflu, accroché à la façade.

© Grégory Massat

Le Restaurant Girardin est situé dans La Maison des Têtes, 19 rue des Têtes (Colmar). Ouvert du mardi au samedi, le soir uniquement. Menu unique à 155 €.

maisondestetes.com