Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 87 (2007)
Heft: [2]

Artikel: L'Auberge de l'Ill, un monument de la gastronomie alsacienne
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-886218

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

L'Auberge de l'Ill, un monument de la gastronomie alsacienne

Depuis trois générations, l'excellence culinaire se transmet de père en fils chez les Haeberlin. La belle histoire de l'Auberge de l'Ill commence grâce à Frédéric Haeberlin qui achète la petite auberge de campagne de " *l'Arbre Vert* " sur les rives de l'Ill à Illhaeusern à 15 km au nord de Colmar. Son épouse, Frédérique Reist, y confectionne une cuisine familiale traditionnelle alsacienne, simple et goûteuse... Epaulée d'abord par sa fille Henriette puis ensuite par Marthe Oberlin (l'épouse de son fils Fritz), l'auberge connaît alors une renommée grandissante. Paul et Jean-Pierre, les deux fils de Fritz grandissent dans cette ambiance familiale culinaire traditionnelle et chaleureuse.

À 14 ans, Paul Haeberlin entre donc en apprentissage à « *l'hôtel de la Pépinière* » à Ribeauvillé chez le grand chef cuisinier Edouard Weber. Plein de talent culinaire, il devient le fils spirituel du maître qui lui transmet tout son art. Il parfait son apprentissage à Paris chez les grands chefs cuisiniers de « *la Rôtisserie Périgourdine* » des *frères Rouzier* et chez « *Pocardi* ».

Jean-Pierre Haeberlin, lui, étudie le paysagisme et la peinture à l'École supérieure des arts décoratifs de Strasbourg avec le peintre Roger Muhl.

Durant la Seconde Guerre mondiale, Paul est mobilisé et parvient à se faire réformer pour rejoindre les Forces françaises libres (FFL) du Général de Gaulle. Jean-Pierre, plus jeune, est engagé contre son gré dans la Wehrmacht où il est fait prisonnier par les Américains sur le front danois. En 1940, l'auberge familiale « l'Arbre Vert » est totalement détruite, soufflée par l'explosion du pont de l'Ill lors de la débâcle de l'armée française.

En 1950, Paul et Jean-Pierre Haeberlin construisent " l'*Auberge de l'Ill* " sur l'emplacement du restaurant familial détruit, avec l'ambition d'en faire un " *temple de la gastronomie* ". Jean-Pierre réalise lui-même ce cadre de verdure et fait du paysage de l'auberge un décor unique et romantique au bord de l'Ill. Il joue également les maîtres d'hôtel de prestige alors que son frère Paul met son talent au service des papilles en investissant les fourneaux.

Ainsi, grâce au travail de ces deux frères doués artistiquement, *l'Auberge de l'Ill* obtient, en 1952, sa première étoile du Guide Michelin En 1957 puis en 1967, l'Auberge de l'Ill obtient la seconde étoile puis la très prestigieuse troisième étoile du Guide Michelin. L'excellence culinaire de la maison familiale Haeberlin n'a cessé d'être confirmée depuis.

En 1976 Marc Haeberlin rejoint avec brio son père Paul et son oncle Jean-Pierre, après avoir fait son apprentissage auprès des chefs parmi les plus prestigieux de France : Jean et Pierre Troisgros, René Lasserre, Paul Bocuse, Helmut Gietz et Gaston Lenôtre. Il représente ainsi la quatrième génération de Haeberlin aux fourneaux. Sa soeur Danièle, qui désirait faire des études de théologie, rejoint finalement son frère et l'aide aux commandes de l'auberge.

Marc Haeberlin

Ils s'entourent de Michel Scheer, maître d'hôtel (meilleur ouvrier de France en 2000), et de Serge Dubs, sommelier, élu " *Meilleur Sommelier du Monde* » en 1989 et de Pasquale Léonetti, sommelier élu *meilleur jeune sommelier de France* en 1989 puis en 2006, *meilleur sommelier de France*.

En 1992 Marco Baumann, le mari de Danièle, dirige « *l'hôtel des Berges* » construit par la famille Haeberlin-Baumann pour la clientèle du restaurant.

En 2007 l'Auberge de l'Ill ouvre à Nagoya au Japon, en partenariat avec Hiroyuki Hiramatsu.

Avec Paul Bocuse, les Haeberlin détiennent des records de durée aux meilleures places des guides culinaires.

L'Auberge de l'Ill
2, rue de Collonges-au-Mont-d'Or,
68970 Illhauesern,
www.auberge-de-l-ill.com