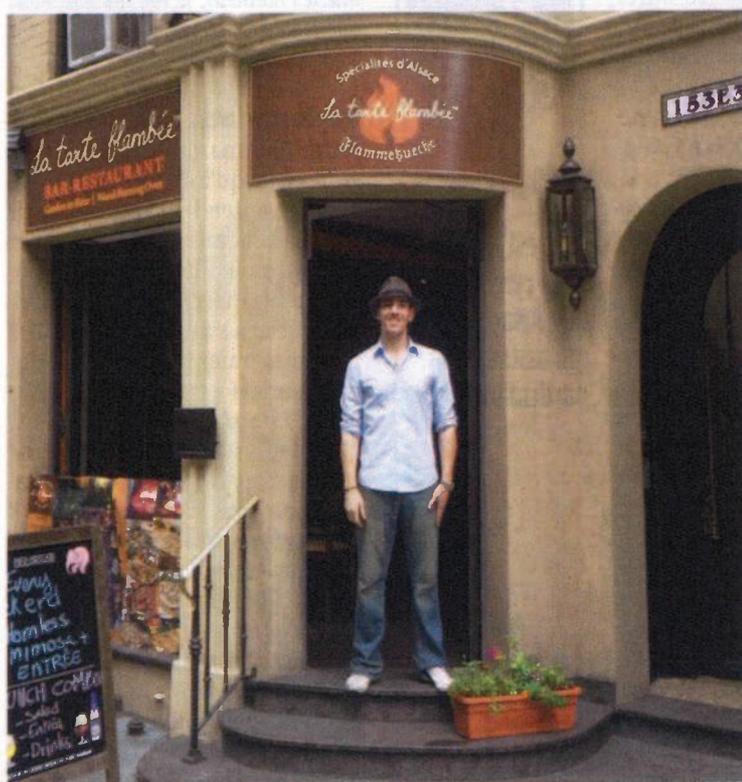


La flammekueche à la conquête du monde



Diaspora. Avec leur gastronomie et leurs vins, les Alsaciens font un carton à l'étranger.

Il vit à fond son rêve américain. Arrivé à New York il y a une dizaine d'années, le Strasbourgeois Mathias Peter y est devenu l'ambassadeur de la tarte flambée. Il y a en effet ouvert en mars 2012 un restaurant consacré à la flammekueche, où tout est fait sur place en respectant la recette

traditionnelle. « Je cherchais ici des tartes flambées comme celles que je mangeais en Alsace, mais toutes celles qui étaient présentées comme telles dans les restaurants étaient plus proches de la pizza qu'autre chose », explique-t-il.

Deux ans plus tard, son établissement du très chic Upper East Side est devenu le repaire des Alsaciens nostalgiques de leur terre et des New-Yorkais curieux d'expérimenter de nouvelles saveurs. « Nous passons en moyenne deux minutes à expliquer à nos clients en quoi consiste notre spécialité », précise le jeune entrepreneur, qui, outre les tartes classiques, propose des recettes plus originales (sans lardons, épicée, aux légumes, chocolat-fraise...) et

Réussite. Deux ans après l'ouverture de son premier établissement à New York, Mathias Peter vient d'en inaugurer un second.

Choucroute labellisée ?

PDG de l'entreprise familiale Le Pic et président de l'Association pour la valorisation de la choucroute d'Alsace, Sébastien Muller n'attend plus qu'elle : l'indication géographique protégée européenne, qui permettrait à la choucroute d'Alsace de s'exporter davantage à travers le monde. Obtenu en 2012 au niveau français, ce label est à l'étude à la Commission européenne. « En ce qui concerne Le Pic, nous estimons qu'il pourrait faire passer de 5 à 30 % la part de nos exportations de choucroute », note-t-il. Parmi les marchés visés : l'Amérique du Nord, où l'entreprise familiale a déjà un pied.

plus adaptées au goût américain. Bien décidé à étendre le pouvoir de séduction de la flammekueche, Mathias Peter vient d'ouvrir une seconde enseigne dans le quartier plus central de Murray Hill. Et il s'en sort plutôt bien. Certes, la réussite du Strasbourgeois est pour l'instant encore modeste dans un pays où les chefs Jean-Georges Vongerichten, Jean-Yves Schillinger, Jean Joho (à Chicago) ou encore Hubert Keller (à San Francisco et Las Vegas) ont fait fortune.

Recette. En quoi son succès est-il alsacien, comme l'est celui de ses aînés ? « Par le sens du travail », affirme celui qui emploie une vingtaine de personnes dans ses deux restaurants. Etre natif d'Alsace a aussi compté pour Dominique Massenez, héritier de la Distillerie Massenez, qui s'est installé au Chili en 1989 pour y cultiver le grand vignoble Château Los Bollos. L'un des deux vins qu'il y produit, le Donum Massenez, est considéré par les spécialistes comme le meilleur du Chili. Sa réussite est, selon lui, liée à ses origines. « D'abord, je parle l'allemand, ce qui m'a beaucoup servi dans les affaires. Ensuite, je suis têtu et persévérant. Enfin, j'ai goûté assez de bonnes choses en Alsace pour savoir ce qui est bon », explique l'ancien expert-comptable, qui a ouvert Entre Rios, un restaurant franco-chilien, à 100 kilomètres au sud de Santiago.

Savoir bien boire, bien manger, bien travailler... Avec de tels arguments, les acteurs de la gastronomie alsacienne ont trouvé la recette imparable pour conquérir le monde ■