

ANTOINE WESTERMANN

CHEF-CUISINIER A PARIS

L'ALSACE, UNE RÉGION DYNAMIQUE À FORTE IDENTITÉ



Antoine Westermann, parlez-nous de votre expérience, de vos centres d'intérêt

A. W. • J'ai suivi des cours de cuisine à l'école hôtelière de Strasbourg et préparé mon CAP au restaurant Le Buffet de la Gare. J'ai commencé à cuisiner en faisant de la pâtisserie à huit ans. Mes parents adoraient cuisiner l'un et l'autre, ma mère la semaine, mon père, qui d'ailleurs rêvait de me voir cuisiner le week-end. Je me suis installé, à l'âge de 23 ans, au Buerehiesel à Strasbourg, où j'ai gravi successivement les marches du guide Michelin; j'ai obtenu ma 3e étoile en 1994. En 2005, j'ai pensé à changer de cap dans mon expression culinaire. Éric est à côté de moi, mais à l'ombre du chef que je représente, je pense à lui, à moi, et décide de rendre mes étoiles en 2007. Je souhaite qu'il puisse avoir, comme moi, la chance de s'exprimer librement, et d'acquérir les étoiles qu'il devra uniquement à son travail. Quand je ne suis pas en cuisine, la lecture est rituelle et incontournable dans mon quotidien. Je lis Le Figaro, Le Monde et L'Équipe... J'aime les voyages, les cuisines du monde et les rites de la table. J'aime aussi la littérature, un plaisir auquel je ne peux m'adonner qu'en vacances. Je suis un fou du vélo de route, et de sport en général.

Quels sont les établissements que vous dirigez aujourd'hui ?

A. W. • J'ai mis un premier pied à Paris en 2003 en ouvrant «Mon Vieil Ami», tout en étant encore aux commandes du Buerehiesel. C'est un bistrot de 45 couverts dont une Stammtisch de 14 couverts au cœur de l'Île Saint-Louis, j'y cuisine en mettant en avant les légumes de saison. Un jour, on me contacte pour me dire que Drouant «m'irait comme un gant», j'étudie le dossier et j'en deviens le chef propriétaire en 2006 – je sais déjà que c'est le tournant et que Drouant m'apportera le terrain idéal pour exprimer la cuisine que je souhaite faire aujourd'hui. Une cuisine plus simple, plus accessible, qui met en avant les bons produits dans leur pleine saison. Avec ses 150 couverts, il fait partie des lieux mythiques de la capitale. Ont suivi « Le Coq Rico », à Montmartre spécialisé dans les volailles sous toutes leurs formes et les produits de la basse-cour, puis « La Dégustation », un « Delicatessen » où on mange sur le pouce une sélection de produits de terroir, des hors-d'œuvre, les plats faciles ou consensuels comme, entre autres, le Strass'burger, un burger que j'aime faire en hiver avec de la choucroute caramélisée, du chou cru au cumin... On y fait aussi la fête avec des champagnes de vigneron à prix très accessible, mais aussi du crémant d'Alsace, que je souhaite toujours mettre en avant! Aujourd'hui une centaine de personnes travaillent à mes côtés.

Quel regard portez-vous sur l'Alsace ?

A. W. • En prenant l'habitude de vivre à Paris, je suis devenu Parisien. Tout comme je suis devenu Strasbourgeois en quittant Wissembourg... Cela fait partie des évolutions de la vie. Je viens régulièrement en Alsace pour voir mes enfants, ma famille à Wissembourg, mes amis. J'ai mes repères, mes rendez-vous incontournables à table avec une salade de cervelas et gruyère, un Wädele grillé... L'Alsace, j'y ai puisé mon inspiration en cuisine, je suis imprégné de l'Alsace, elle fait partie de mon « ADN ». Je la brandis dès que je peux à Paris, au travers de mes plats: la choucroute que je propose en saison, la tarte flambée avec une râpée de truffe, mes cartes des vins avec en tête le terroir d'Alsace. Vue de l'extérieur, l'Alsace reste une région dynamique et à forte identité, une région accueillante, chaleureuse, belle, gourmande. On lui reconnaît l'excellent pôle universitaire, sa recherche dans le domaine de la santé – où elle est une référence pour beaucoup. On lui envie son peuple qu'on reconnaît travailleur et rigoureux. Je suis fier d'être Alsacien, heureux à chaque occasion de parler en alsacien avec ceux qui me rendent visite. Un seul regret: que les départements n'aient pu s'entendre pour la fusion, il y a un an.

Propos recueillis par Françoise Herrmann