

BARR Gastronomie

# Recette d'une success story

Jean Joho, un enfant de Barr, a fait carrière aux États-Unis. Le chef y est aujourd'hui à la tête d'un petit empire de la restauration. L'Everest, son restaurant phare à Chicago (une étoile au guide Michelin), vient de souffler ses 30 ans d'existence. Retour sur ce rêve américain devenu réalité.

Dans la patrie du hamburger, il s'est imposé depuis trois décennies comme l'un des chefs les plus célèbres. Une longévité qui force le respect de ses pairs. L'itinéraire de Jean Joho, 64 ans, puise pourtant ses racines en Alsace, du côté de Barr, dans « une grande famille de trois sœurs et un frère ».

« Ses premières tâches : équeuter les haricots verts, peler les pommes de terre... »

Son père, originaire de Saint-Nabor, près d'Obernai, y dirigeait une entreprise de construction. « Ça ne m'a jamais intéressé. J'ai toujours eu dans l'esprit de devenir cuisinier », raconte-t-il.

Une fibre née dans la maison de la route de Sélestat. « Ma mère était très bonne cuisinière. C'est elle qui préparait les repas quand mon père ramenait des clients à déjeuner. » Le second moment décisif a lieu lorsqu'il a eu 16 ans, au restaurant tenu à Erstein par une tante. Au Lion d'or. « J'adorais y passer les petites vacances. Mes premières tâches furent d'équeuter les haricots verts, de peler les pommes de terre, de mettre le charbon au fourneau. La deuxième année, j'ai pu laver les poissons », sourit-il.

Jean Joho a trouvé sa voie. À 13 ans, il entre en préapprentissage à l'Auberge de l'Ill. Depuis ce temps, il tient Paul Haeberlin pour son mentor. « C'est lui qui m'a appris que chaque client doit se sentir unique et être traité avec le même respect et la même cuisine. » À son contact, il retiendra aussi « l'importance de rester humble, quel que soit le succès ».

Après l'école hôtelière à Strasbourg, le jeune Barrois approfondit sa connaissance des facettes du métier à Saverne, Colmar, puis en Suisse et en Italie. Finalement, il a 23 ans lorsqu'il revient à Illhaeusern en tant que sous-chef d'une



Dans son restaurant l'Everest, à Chicago, Jean Joho tutoie les sommets gastronomiques. DOCUMENT REMIS

brigade de 35 personnes. C'est là qu'il est approché par le nouveau propriétaire du restaurant Maxim, à Chicago, qui souhaite relancer l'établissement. Un challenge qu'il propose à l'Alsacien.

## Sans parler un mot d'anglais

En 1984, Jean Joho s'envole ainsi vers son *american dream*. Dans ses bagages, il emmène trois cuisiniers et un pâtissier. Pari osé pour celui qui ne parle pas un mot d'anglais. Il prendra bien « deux-trois cours », mais le destin se chargera de remédier à ses lacunes : « Le jour de mon arrivée, j'ai rencontré Cynthia, ma future femme. Une Américai-

ne qui, pour l'anecdote, avait pour nom... Haberlen ». Chez Maxim, Jean Joho reste un an. Dans la foulée, en 1986, il fonde son propre restaurant : l'Everest, au 40<sup>e</sup> étage du building de la Bourse de Chicago. « Ça a eu de suite du succès. » La principale raison qu'il avance : « Dès le premier jour, je n'ai pris que des produits frais américains (sauf pour la truffe et le gibier qui, là-bas, doit être d'élevage). J'ai donc trouvé mes propres maraîchers, producteurs de fruits, fromagers, etc. » Une approche tranchant avec les habitudes des chefs alors en vigueur, qui étaient d'importer les produits. Sur sa carte aussi, Jean Joho

innove : « Par exemple, j'ai été le premier à mettre un risotto au menu. Le *New York Times* avait ensuite écrit que c'était le meilleur des États-Unis. »

## Clinton, Obama...

La renommée de l'Everest, très vite, atteint les sommets. Trois mois après l'ouverture, le critique gastronomique du *Chicago Tribune* lui octroie déjà la note maximale de 4 étoiles. Première d'une longue série d'éloges jamais démentis depuis. Le restaurant rejoindra plus tard le cercle des Grandes tables du monde. Avant, en 2012, de décrocher une étoile Michelin. « Mais aux États-Unis, ça ne parle pas beaucoup aux gens », assure Jean Joho. D'autres récompenses telles que ses cinq étoiles au *Mobil Travel Guide* sont, selon lui, bien plus précieuses aux yeux du public américain.

Le restaurant perché en haut du Chicago Stock Exchange, avec sa vue panoramique sur les buildings et avenues de « Windy city », attire célébrités du spectacle, hommes d'affaires... et politiques. « Bill Clinton et Barack Obama – qui était sénateur de l'Illi-

nois – sont venus manger chez moi. Mais pas encore Trump », glisse Jean Joho.

Son deuxième coup de maître a lieu en 1999 lorsqu'il ouvre l'Eiffel Tower restaurant, à Las Vegas. Un lieu qui emploie aujourd'hui quelque 250 salariés (contre une soixantaine à l'Everest). Au cœur de la ville du jeu, cet établissement situé à l'étage de la réplique de la Tour Eiffel jouit d'une vitrine planétaire.

Délaissant sa toque de chef pour la casquette de businessman, Jean Joho va aussi multiplier les investissements pour se construire un véritable petit empire de la restauration : création de deux brasseries (une à Chicago, une à Boston), de restaurants (japonais, italien), d'un night-club, cofondation d'une chaîne de hamburgers, lancement d'un concept de boulangerie artisanale (qu'il revendra en franchise), entrée dans une société regroupant une centaine de restaurants à travers le pays... Sa stratégie : explorer à chaque fois un nouveau secteur. « Le jour où on arrête d'évoluer, on plonge », confie celui qui a fait sien la devise suivante : « Ce qui est bon pour moi aujourd'hui ne l'est plus

demain. »

Il n'en a d'ailleurs pas fini puisque son actuel projet est « de rouvrir une salle de banquet haut de gamme dans un quartier très chic de Chicago ».

## Toute l'Alsace en bouteille

Et l'Alsace dans tout ça ? Même s'il « essaie de venir tous les ans, au pire tous les deux ans », Jean Joho n'imagine plus y vivre. Pour s'éviter toute nostalgie, il a cependant fait aménager dans sa maison secondaire, au bord du lac Michigan, « une pièce alsacienne » tout en bois, dans la plus pure tradition de l'atmosphère stammisch.

Les allusions à sa région d'origine, en fait, sont surtout présentes depuis toujours dans ses assiettes, par petites touches : un peu de choucroute, une pincée de cumin, des gouttes de vinaigre au miel et plantes, des légumes d'autrefois (rutabaga, navet), une pointe de raifort...

Et puis, surtout, c'est par les vins qu'il la convoque (*lire encadré*). Que ce soit dans les verres pour accompagner ses mets, ou directement dans sa cuisine, à l'image de son « plat signature depuis 25 ans : un homard rôti au gewurztraminer et gingembre ».

Peut-être une autre réminiscence de l'enfance, puisque son père possédait aussi des vignes à Saint-Nabor où, « pendant les vendanges, il amenait ses clients d'affaires ».

Depuis les pentes du mont Sainte-Odile, petit Jean a fait bien du chemin pour aujourd'hui, à l'ombre des gratte-ciel, devenir « Chef Joho »... ■

OLIVIER TERRENÈRE



À Las Vegas, Jean Joho a ouvert en 1999 un restaurant à l'étage de la réplique de la Tour Eiffel.

DR

## LA PLUS BELLE CAVE DE VINS D'ALSACE AU MONDE ?

À Chicago, Jean Joho possède ce qu'il pense être « l'une des plus belles caves de vins d'Alsace des États-Unis, peut-être même du monde ». Elle abrite en effet pas moins de 500 références. « Je ne travaille presque qu'avec des grands crus. Mais j'ai aussi des kleveners par exemple ». À chacun de ses retours ici, le célèbre restaurateur en profite pour visiter des vigneron, et faire son marché. Mais les viticulteurs sont semblent-ils nombreux aussi à faire le voyage outre-Atlantique pour lui faire goûter leurs productions... « Le riesling reste le roi des vins mais ce que je remarque énormément, ce sont les progrès en pinot noir depuis les dix dernières années. Il y a de très belles choses qui viennent », note-t-il.