

INTERNATIONAL Gastronomie française aux USA

Ribeiro, la choucroute made in San Francisco

Depuis trois ans, le Strasbourgeois Jérôme Ribeiro ravit les papilles des San-Franciscains dans son restaurant le « Revelry Bistro », à l'emblème du coq gaulois. Au menu : escargots, confit de canard ou bouillabaisse. Et une choucroute par mois.

Deux salles aux lumières feutrées, déco épurée et, aux beaux jours, une petite terrasse à la parisienne au coin de Laguna et Page Street. Au cœur du local, le bar en longueur avec petite vue sur la cuisine. Niché dans un quartier chic de San Francisco, le Revelry Bistro répond aux attentes d'une clientèle à la recherche d'une cuisine française élaborée à base de produits frais et de saison. Jérôme Ribeiro, aux manettes de cette aventure gastronomique, fait le pari d'une carte classique, sans extravagance, mais toujours avec un brin d'inventivité. « Le goût de la cuisine m'a été transmis par deux femmes : ma mère, Patricia, cuisinière dans plusieurs cantines scolaires strasbourgeoises, puis, ma grand-mère. Elle était une cuisinière fabuleuse. Avec ma mère, elles aimaient préparer des spécialités alsaciennes. J'y ai pris goût et j'ai décidé de me lancer dans cette voie », confie Jérôme Ribeiro, gérant du Revelry Bistro.



Jérôme Ribeiro au comptoir du Revelry. DOCUMENT REMIS

Une carte française à 80 %

Né à Toulouse d'une mère alsacienne et d'un père portugais, il n'a que 4 mois lorsqu'il arrive en Alsace. Élevé au cœur d'une fratrie de trois aux côtés de sa sœur Virginie et son frère Yann, il quitte le collège à 14 ans pour se lancer dans un pré-apprentissage. Il passe par le CEFPPA d'Illkirch avec, en parallèle, un apprentissage en cuisine au Holiday Inn Strasbourg. Son CAP en poche, il rejoint la marine française dans le Bordelais, puis, après avoir fini son ser-

vice, il commence à « faire les saisons » – l'hiver en Suisse, l'été en Allemagne et en Angleterre. Ensuite, il passe trois étés comme barman à Strasbourg à l'ancien Perroquet Bleu place du Marché Gayot et aux Aviateurs.

Tout bascule en 1997, pendant sa saison d'hiver en Suisse. « En lisant un magazine, je suis tombé sur une annonce de Green Card Lottery. J'ai envoyé mon inscription et deux mois plus tard je suis rentré à Strasbourg. Je n'avais toujours pas de réponse et me suis dit que je n'avais sûrement pas été tiré au sort. Puis, un jour, je reçois un appel de ma mère me disant qu'une grande lettre était arrivée à mon nom. En l'ouvrant, je découvre que je suis un des heureux gagnants de la Green Card Lottery

1997 ! Tous les tests passés, me voilà avec une Green Card en poche. Une amie me propose alors de l'accompagner à un mariage à San Francisco. Je dis, banco ! Mon aventure américaine allait commencer ainsi. »

Avec l'aide de ses amis, il parvient à s'y installer, trouve très vite un colocataire et un travail. D'abord au Café de la presse, puis dans des hôtels et des restaurants français. En mars 2016 il décide d'ouvrir avec son ami Brad Roth, chef cuisinier originaire du Michigan, le Revelry Bistro. « Notre carte est française à 80 %. On y propose escargots, canard confit, bouillabaisse, mousses et pâtés maison, l'os à moelle, bœuf bourguignon, fruits de mer ou crème brûlée. Pour le reste, on innove, on cher-

che des influences dans les cuisines du monde, tout en utilisant des produits locaux et de saison. » Un soir d'hiver, il a proposé une choucroute. Une vingtaine de portions, toutes vendues au premier service. « J'ai continué à le faire chaque mois, avec le même succès. Maintenant, j'annonce la date de la prochaine choucroute par mail à mes clients, Français ou Américains. »

Marié avec Mila, originaire d'Ouzbékistan, père de deux enfants – Pauline et Roméo, Jérôme Ribeiro, également passionné de motos, poursuit son aventure avec un nouveau projet, le city tour en sidecar pour faire découvrir les richesses culturelles et gastronomiques de San Francisco. ■

Iuliana SALZANI-CANTOR