

# JEAN JOHO

## Le rêve américain

**Alsacien de la région de Barr, Jean Joho commence son apprentissage à 13 ans à l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern. Parti à Chicago en 1984, il est aujourd'hui à la tête de l'Éverest, classé parmi les meilleurs restaurants des États-Unis, et d'une chaîne d'établissements spécialisés qui en a fait un des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie française, utilisant exclusivement des produits américains.**

Christine Hart  
ALSACE du 11 février 2008

### Chicago

Illinois (USA)

L'ASCENSEUR QUI MÈNE au nid d'aigle du Bas-Rhinois Jean Joho, au 45<sup>e</sup> étage de la Bourse aux grains de Chicago, est assez rapide. L'Éverest, son restaurant gastronomique lancé en 1986, preuve flagrante de la réussite de l'Alsacien, s'ouvre dans une débauche d'impressions fortes.

D'entrée, on s'enfoncé dans une épaisse moquette imprimée, au monogramme du chef : lumière éclatante, grands espaces, mobilier de luxe, ponctués d'œuvres d'art, salons privés, vues imprenables sur la ville, le cadre est impressionnant.

L'homme à la chevelure argentée abondante sourit, avant de passer dans ses cuisines par un sas noir. Il est 16 h. L'ambiance est sereine, pas un mot plus haut que l'autre, à part quelques rires qui fusent dans la musique des casseroles qui s'entrechoquent. Un «*Bonjour chef*» se répète à chaque tête

croisée. Le «*chef*» se débarrasse de ses vêtements de ville, enfile sa veste en fin coton d'Égypte blanc immaculé, puis se lave les mains dans un geste auguste. La partition cuisinière peut commencer.

Tout petit déjà, Jean Joho aimait cuisiner habillé en chef, avec une toque, devant les fourneaux de sa grand-mère. Installé aux États-Unis depuis bientôt vingt-cinq ans, le voilà bardé de titres de reconnaissance, comme son classement au Guide des grandes tables du monde, celui de meilleur chef américain ou encore de meilleur sélectionneur de vins d'Alsace aux États-Unis (l'Éverest possède une carte de vins d'Alsace de plus de 450 références, la plus grande de l'hémisphère selon le *New York Times*).

19 mars 1951  
Naissance à Zellwiller  
pres de Barr

1970  
Cuisinier à l'hôtel Euler  
à Bâle

1984  
Quitte la France pour ouvrir  
les restaurants Maxim's  
à Chicago

1986  
Ouvre son restaurant  
gastronomique l'Éverest

1996  
Lance sa première  
brasserie JO à Chicago

À Chicago, Boston ou Las Vegas, le grand chef a gravi en vingt-cinq ans tous les échelons de la renommée, jusqu'à porter l'Éverest au sommet de la gastronomie américaine.

Dans les salons de l'Éverest à Chicago, au 45<sup>e</sup> étage de la Bourse aux grains, un petit Alsacien fétiche rappelle au cuisinier de Barr ses origines.

Photo Christine Hart

