

# Un resto pékinois qui a du chien

**Né et grandi dans l'agglomération mulhousienne, Michael Jakovljevic est passé par l'ex-manoir Runser de Rixheim, les Trois-Rois de Bâle, la station balnéaire huppée de Noosa en Australie... Avant de devenir le chef de l'Heritage, le restaurant français le plus réputé de Pékin. Rencontre.**

C'est l'histoire d'une étoile montante de la gastronomie française, dont quelque chose nous dit qu'on entendra encore parler. Une étoile filante, récemment de passage dans ses pénates natales, le temps de quelques brefs congés en famille - car oui, Michael Jakovljevic est né à Mulhouse voilà 31 ans. Cocorico !

Tout commence par un simple courrier électronique, envoyé par sa compagne Céline Krug : « Mon compagnon est actuellement chef de cuisine à Pékin, son restaurant vient d'être nommé meilleur de la ville et il est classé dans les 10 premiers de Chine. Il sera en Alsace à partir du 25 septembre pour des vacances... Seriez-vous intéressé par une rencontre ? » Un peu, oui ! Le jour dit, Michael arrive tout sourire, fin prêt à entrer dans le vif du sujet. « La cuisine ? J'ai toujours voulu en faire, confie le jeune homme, qui a grandi entre Habsheim et Riedisheim. Ma grand-mère maternelle, Claire Brosé, tenait un restaurant alsacien traditionnel dans le quartier de la Cité de Mulhouse, "L'Agneau blanc". Elle l'a revendu avant ma naissance, mais c'est vraiment resté comme un souvenir important dans la famille... »

## Un entretien d'embauche à l'autre bout du monde

Des études au lycée Storck de Guebwiller, un stage de CAP à l'Auberge du parc zoologique de Mulhouse, un emploi de commis au Manoir Runser de Rixheim (aujourd'hui disparu), un autre de chef de partie au Quatre-Saisons de Bâle, puis au prestigieux restaurant Les Trois-Rois, toujours dans la cité helvète : le parcours de Michael semble aussi rectiligne que la trajectoire d'un carreau d'arbalète. Le tout, sans plan de carrière apparent. En 2010, Céline le convainc (sans trop de mal...), de la suivre en Australie, ce pays-continent qu'elle a récemment découvert - avec une prédilection pour Noosa, petite cité balnéaire huppée de la côte orientale du pays. L'idée de Michael est d'y travailler pour le restaurant de l'hôtel Hyatt local. Problème : trois semaines avant le départ, l'établissement est ravagé par de graves inondations. Pas grave : Michael se fait embaucher sur place dans un autre restaurant qui vient tout juste d'ouvrir. « Je faisais de la cuisine "gastro" pour des voyageurs de passage... Les gens étaient assez agréablement surpris ! »

À la même époque, le jeune homme devient un habitué du « Noosa Food & Wine festival », où se croisent sans façon les plus grands chefs de la planète. L'idéal pour se constituer un carnet d'adresses... Mais c'est finalement sur le réseau social LinkedIn qu'une proposition alléchante lui parvient courant 2012 : « Je suis nommé à Macao... Est-ce que ma place au



À tout juste 31 ans, Michael Jakovljevic, né à Mulhouse, règne sur les cuisines de l'« Heritage » de Pékin - un établissement considéré par la presse locale comme le meilleur restaurant français de la capitale chinoise... DR

restaurant du Sofitel de Pékin t'intéresserait ? » La question vient d'un autre Alsacien déjà reconnu dans le métier : Yannick Ehrsam, originaire de Bourbach-le-Bas (L'Alsace du 30 mars 2013). Nul piston pour autant : les deux chefs ne se connaissent guère que par internet interposé. Et puis si l'offre est alléchante, il faut d'abord passer l'obstacle de la procédure de recrutement. Ce qui signifie prendre l'avion pour Pékin. Pas un problème pour le jeune chef. « Michael, sourit sa compagne, c'est la seule personne qui part à l'autre bout du monde, juste pour passer un entretien d'embauche... »

On la fait courte : en deux temps-trois mouvements, Michael est pris. Il en profite d'emblée pour imprimer sa marque au prestigieux restaurant, où se pressent aussi bien le Tout-Pékin, l'ambassadeur de France et les hommes d'affaires américains, européens ou russes de passage. Évidemment, la cave à vins de l'Heritage aide bien (« Margaux, Petrus, Cheval Banc, Ausone sont à la carte et on a tous les millésimes de château Lafite depuis 1975, plus ceux de la Romanée-Conti à partir de 1985... De vraies bouteilles de science-fiction ! »). N'empêche, l'explication se trouve aussi dans les assiettes : « Je pratique une cuisine moderne, des recettes anciennes, mais remises au goût du jour... Ce n'est pas de la cuisine moléculaire pour autant, mais elle est moins traditionnelle que celle que proposait Yannick. À mon arrivée, il a d'ailleurs fallu que je forme ma brigade à de nouvelles techniques, comme le sous-vide ou la cuisson à basse température... »

L'apprentissage n'est pas à sens unique pour autant, car les palais chinois ont leurs habitudes, qui ne sont pas celles des occidentaux. « Le sucre, par exemple, reprend Michael, il a fallu que je propose à la carte des desserts peu sucrés. Je fais moins réduire les sauces, aussi... Et les Chinois n'aiment pas l'amertume. La cuisine de la province du Sichuan est très épicée, celle de Canton, au nord, très grasse... En fait, je m'inspire pas mal de celle du Yunnan, qui ressemble à la cuisine méditerranéenne. Et puis, je mets aussi l'Alsace à l'honneur dans mes plats : fois gras avec compoté de choucroute, truite au riesling, soufflé au fromage blanc... »

## On évolue beaucoup plus vite à l'étranger

Un an plus tard, le résultat est là : neuf distinctions ou reconnaissances pour l'Heritage, toutes décernées par des titres de presse qui comptent en Chine - pourtant, Michael songe déjà à d'autres horizons, d'autres défis. Toujours en Asie, toujours au sein du groupe Sofitel. « Ce qui est sûr, c'est que je ne me verrais plus revenir en Alsace à titre professionnel. J'ai sans doute eu la chance de rencontrer les bonnes personnes au bon moment, mais on évolue beaucoup plus vite à l'étranger... Et je ne peux qu'encourager les jeunes d'ici à tenter leur chance dans un autre pays. En Chine, il existe un très, très gros potentiel pour les cuisiniers français. »

Avis aux jeunes élèves du lycée Storck... Et d'ailleurs.

Emmanuel Delahaye



L'un des plats « signatures » de Michael: des huîtres de Prat Ar Coum (Bretagne), accompagnées d'un granité brûlant aux gingembre, citronnelle et agrumes.



Autre recette élaborée par le jeune homme : un dos de cabillaud poché dans un bouillon asiatique de champignons et de légumes.



Vue intérieure du restaurant Heritage, à Pékin.