

PORTRAIT Un Alsacien à l'étranger

De Leimbach à Koweït-City

« Réussir sa vie n'est pas une question d'études, mais surtout de passion et de motivation », prétend Thierry Foehrenbach qui en fait sa démonstration lors de sa dernière visite chez ses parents à Leimbach.

« À l'âge de 14 ans, j'ai quitté le collège Rémy-Faesch pour entrer en préapprentissage pendant deux ans à la boulangerie-pâtisserie Laiss de Thann. Je n'étais pas motivé par les études mais davantage axé sur la transformation de la matière, quelle qu'elle soit, et c'est ainsi que j'ai mis la main à la pâte », précise l'intéressé qui est encore resté deux ans en apprentissage dans cette même boulangerie.

Titulaire du CAP de boulanger et du Brevet de Compagnon boulanger, il est embauché par la boulangerie-pâtisserie Wagner de Brunstatt une année avant de partir pour le service militaire (12 mois à Tübingen – Allemagne).

Compagnon du devoir

À son retour, il passe deux ans chez Poulailhon à Dornach, puis devient Compagnon du Devoir (pendant six ans) en passant par Dijon, Brest, Lyon, Paris, Strasbourg et Lausanne. Après ce périple, il rejoint pour un an Yssingaux



Thierry Foehrenbach entouré de ses parents. PHOTO DNA – N.H.

en Haute-Loire (la capitale mondiale de la pâtisserie) en tant qu'assistant-formateur à l'ENSP (École Nationale Supérieure de la Pâtisserie).

Il rentre en Alsace pour se marier et, se sentant attiré par l'expatriation, part avec son épouse à Kobé pendant deux ans chez le premier boulanger français installé au Ja-

pon qui y avait trois boutiques.

À la recherche d'un nouveau challenge, il met ses compétences en ligne et est recruté par l'Inter Continental Phoenicia à Beyrouth en tant qu'Executive Chef Pâtissier où il officie pendant deux ans en dirigeant 16 personnes. Il est repéré par un business-

man de passage à l'Hôtel qui lui propose la gérance d'une pâtisserie-chocolaterie française au Qatar. Il accepte et y restera trois ans. Sa soif de connaissance le conduit au Caire (Égypte) pendant dix-huit mois à l'usine "La Poire" qui possède une chaîne de 40 boutiques où il s'occupe de recherche et développe-

ment pour la création de nouveaux produits.

Cette corde supplémentaire à son arc va lui permettre d'être recruté par Fauchon à Koweït-City où, après six ans de présence, il est "Executive Chef sucré-salé", ce qui veut dire qu'il dirige une brigade de 90 personnes pour 900 couverts par jour sur trois restaurants, « sans compter le catering et les réceptions », s'empresse-t-il d'ajouter.

La touche alsacienne

« Le Nôtre et Ladurée sont nos concurrents, mais Fauchon est reconnu pour la qualité des produits, et j'y ajoute la touche alsacienne avec les kougelhops, la tarte à la rhubarbe meringuée, la tarte aux quetsches, les bûches de Noël, les galettes... », confie le Leimbachois de 42 ans qui travaille 12 à 13 h par jour et six jours sur sept.

« Au Koweït, il y a peu de touristes, c'est le pays du business, tout doit être vu en grand et on y vient uniquement pour y travailler », explique Thierry, dont l'épouse enseigne à l'école française de

Koweït-City où sont scolarisés leurs deux enfants.

Possédant la sixième réserve pétrolière mondiale, l'émirat jouit d'un des PIB par habitant les plus importants de la planète et a su développer une stratégie mondiale d'investissements habile.

Une question d'opportunité

« Comme il s'agit d'un pays islamique il y a des lois à respecter, à savoir ne pas consommer de porc ni d'alcool mais, ce qui me manque le plus, ce n'est pas le verre de vin d'Alsace, mais le vert de la végétation et en particulier celui de la forêt », avoue Thierry.

Le peu de temps libre qui lui reste est consacré à sa vie de famille et à des exercices physiques en salle climatisée, car en été la température extérieure avoisine les 50°. Ce dynamique quadragénaire voit son avenir dans le management et les projets de concepts, concluant avec un optimiste détermination : « mon futur n'est qu'une question d'opportunité ». ■

NORBERT HECHT