

Le portrait du lundi Pierre Lingelser, le pâtissier qui fait référence outre-Rhin

Âgé de 53 ans, le Strasbourgeois Pierre Lingelser a pu donner toute la mesure de son talent en Allemagne, où il est régulièrement désigné comme le meilleur des pâtissiers de la grande restauration.

Dans la pâtisserie, c'est bien connu, il y a eu un avant et un après Lenôtre. Dans la vie de Pierre Lingelser aussi. Les gastronomes de tout poil n'avaient pas encore envahi le petit écran à l'époque, mais c'est devant la télévision, l'année où Elvis cassa sa pipe, que le Strasbourgeois a eu la révélation, en voyant l'inventeur (auto-proclamé) de l'Opéra dans la légendaire émission « La tête et les jambes ». « Il montrait son laboratoire, comment il travaillait, ce qu'il faisait en sucre... Ça a fait tilt tout de suite. »

« Plutôt destiné à devenir architecte », il est alors en pleine crise d'adolescence, sa scolarité en pâtisserie. Gourmand, attiré par le dessin, il trouve soudain matière à rebondir. L'apprentissage commence dans une pâtisserie d'Illkirch-Graffenstaden, La Belle Chocolatière. C'est aussi le début d'une succession de rencontres déterminantes, de gens qui vont lui accorder leur confiance et renforcer la sienne. « J'ai eu un bon maître, qui a vu que j'avais un potentiel, que j'avais envie. Le troisième jour, je me suis brûlé avec la crème pâtissière, j'avais une cloque immense, mais je suis revenu travailler : il a vu que j'en voulais. »

Deux grandes étapes colmariennes

Durant son service militaire, au Palais du gouverneur à Metz, il découvre la gastronomie. Il part ensuite dans un hôtel de Gstaad, puis de Sarnen, près de Lucerne. « À 19 ans, je me suis retrouvé responsable de la pâtisserie, j'étais toujours à 120 % ! Mais en Suisse, le pâtissier fait souvent un peu tout, et nettoyer, c'était pas mon truc... »

Il rencontre sa future femme à Colmar. Sa famille le fait entrer dans la Pâtisserie Jean (Deutschmann, rachetée par le Strasbourgeois Thierry Mulhaupt en 2007), le summum dans la cité de Bartholdi. « Ses spécialités manquent aujourd'hui aux Colmariens qui les connaissent. J'en fais encore, pour maintenir le patrimoine, ça en fait rêver quelques-uns... »

C'est chez Jean qu'il s'initie vraiment au style Lenôtre, où Christian Dosch, le chef, a fait des



Pierre Lingelser dans son atelier de la Schwarzwaldstube : « La gastronomie progresse, on se remet en question tout le temps. Est-on assez moderne ? Faut-il suivre les modes ? J'ai toujours essayé de rester moi-même, de faire ce que j'aime manger. » Photo O.Br.

stages. « Beaucoup de choses ont changé à cette époque : on est sorti de la crème au beurre pour faire des desserts plus légers, plus fruités. »

En 1984, devenu père de famille, Pierre Lingelser retourne à la Belle Chocolatière, comme chef de laboratoire. Quatre ans plus tard, il revient à Colmar, pour un poste de chef dans une pâtisserie, mais c'est la déception, il ne reste qu'une journée. « J'ai tourné pendant trois jours dans toutes les enseignes de la ville, on me répondait qu'on n'avait pas besoin d'un gars avec un brevet de maîtrise. Puis je suis allé chez Jean Schillinger... »

Les grands restaurants font alors, eux aussi, leur aggiornamento côté desserts et cherchent des pâtissiers formés au goût du jour. Pierre Lingelser a accumulé les compétences : il a appris le chocolat, les glaces, à cuire au four... Alors que la pâtisserie était souvent encore cantonnée « dans un petit coin, au milieu de la chaleur », il découvre chez Schillinger – deux étoiles à l'époque – un véritable laboratoire « avec tout ce qu'il fallait ». Le rêve ! On lui adjoint bientôt un commis, il prend ses marques. « Schillinger avait ses classiques, il fallait les faire, comme la crème brûlée, que son fils Jean-Yves avait ramenée de chez Robuchon et qui n'était pas encore un

basique international. » Peu à peu, il parvient à imposer sa marque, auprès d'un chef réputé pour sa dureté. « Il était sévère, mais ça fait parfois du bien. J'avais beaucoup de respect pour lui. »

Du Schwarzer Adler à la Schwarzwaldstube

Plus question, dès lors, de retourner dans des pâtisseries. Et lorsqu'on lui vante les mérites du Schwarzer Adler, le restaurant deux étoiles de Franz Keller, situé dans le Kaiserstuhl voisin, Pierre Lingelser postule. « Je pensais rester sur le même niveau, mais c'était différent. Par contre, le patron était en avance sur son temps : il ne voulait travailler qu'avec les produits du coin, ou presque. » De ces contraintes, le pâtissier tire de nouvelles inspirations, de nouveaux progrès. La maison Keller s'occupant d'abord de vin, il s'initie aussi aux accords vins-desserts, plus courants en Allemagne qu'en France.

Le travail avec plusieurs Français – à commencer par le chef, Christian Begyn – et la proximité avec l'Alsace facilitent son intégration. Il perfectionne son allemand dans une ambiance bon enfant. « Pour les vins de glace, on allait nous-même ramasser les raisins, dès

la première gelée, c'était comme une fête après le service. On était proches des produits et proches des gens. »

Mais il finit par avoir le sentiment de tourner en rond, de décrocher. Début 1996, il travaille sur un banquet avec plusieurs chefs, dont Harald Wohlfahrt, de la Schwarzwaldstube, premier trois étoiles d'Allemagne. « En voyant son plat, je me suis dit que si je devais aller quelque part, c'était chez lui. En juin, j'ai appris qu'il cherchait un pâtissier... »

Depuis bientôt 18 ans, tout en restant domicilié à Colmar, où il revient pour chaque journée de repos, Pierre Lingelser contribue à l'excellence cultivée à Baiersbronn. « Ici, le chef est encore un cran au-dessus. Pendant trois mois, je n'ai fait que ce qu'il voulait. Mais j'étais venu pour progresser, j'ai donc poussé pour imposer mes idées. Et au bout d'un an ou deux, je me suis lâché. »

Tout est relatif : le style Lingelser se veut inventif, mais sobre. « Pas plus de trois ou quatre produits, pas des tonnes de décor. On essaie toujours de surprendre les gens par des produits qui peuvent être simples, mais s'accordent dans la bouche. Comme dans Ratatouille (NDLR : film d'animation des studios Pixar), quand le critique gastronomique goûte et se met à sourire... »

Dans le sillage du trois-étoiles qui l'emploie, l'Alsacien a accumulé les distinctions : désigné « pâtissier de l'année » par le Gault et Millau allemand en 2004, par le Schlemmer Atlas en 2009, plusieurs années de suite par le Feinschmecker... Outre-Rhin, où un livre (Meine Pâtisserie, en 2007) a gravé dans le marbre quelques-uns de ses desserts, il y aura donc eu un avant et un après Pierre Lingelser. « Mais je ne fais pas ce métier pour être reconnu, au contraire. Si je peux rester caché dans un coin... »

« Si je peux rester caché dans un coin... »

Bien entouré, chargé de la pâtisserie pour l'ensemble de l'empire Finkbeiner (l'hôtel Traube Tonbach et ses différents restaurants, un autre hôtel-restaurant au bord du lac de Constance...), il est toujours à l'œuvre dans les cuisines de la Schwarzwaldstube, pour réaliser ses merveilles de douceur ou en inventer de nouvelles. « Je me vois mal aller ailleurs. À moins qu'Haeberlin me propose une place, vu que j'habite à dix kilomètres de l'Auberge de l'Ill... C'était mon rêve d'apprenti ! »

Olivier Brégeard

Dates

- 1961 : naissance à Strasbourg, le 7 février.
- 1977 : apprentissage à la Belle Chocolatière, à Illkirch-Graffenstaden.
- 1981 : travaille dans la Pâtisserie Jean, à Colmar.
- 1988 : chez Jean Schillinger, restaurant 2 étoiles colmarien.
- 1993 : passe le Rhin pour travailler au Schwarzer Adler, restaurant étoilé du Kaiserstuhl.
- 1996 : chef pâtissier de la Schwarzwaldstube, trois étoiles de Baiersbronn, en Forêt Noire.
- 2009 : désigné « Meilleur pâtissier de l'année » par le Schlemmer Atlas, guide gastronomique allemand.



Perle de mousse à l'aspérule odorante, sorbet fraises des bois. DR



Gelée de petit-lait à la cannelle, quetsches en bonbon, sorbet et compote. DR

L'essentiel

Strasbourgeois de naissance, Colmarien d'adoption – après avoir travaillé dans la Pâtisserie Jean et auprès du restaurateur Jean Schillinger – Pierre Lingelser est depuis bientôt 18 ans le chef pâtissier de la Schwarzwaldstube, restaurant trois étoiles de Baiersbronn, dans la Forêt Noire. Outre-Rhin, où il a été désigné à plusieurs reprises comme le meilleur représentant de son métier, il fait partie de ces pâtissiers qui sont sortis de l'ombre des grands chefs cuisiniers avec lesquels ils inventent la gastronomie contemporaine.



En 1990, aux côtés de Gaston Lenôtre, à l'origine de sa vocation. DR



En 2008, avec le chef espagnol Ferran Adrià, lors de sa victoire au concours C3, organisé par le chocolatier Valrhona. « Je courais le risque d'être dépassé par les jeunes et leur modernité. L'expérience a fait la différence... » DR



Deuxième à gauche : en 2011 à Paris, avec Stéphane Rotenberg et 19 autres grands noms de la gastronomie française, lors de la finale de l'émission de M6 « Un Dîner presque Parfait ». DR