



Chefs du monde

Christian Mathis, de Sarrebourg à Vilnius

par Frederic Rihn, 26 août 2016

Christian Mathis sera présent au 35e anniversaire de l'Union internationale des Alsaciens de l'étranger, qui se déroulera les 27 et 28 août à Andlau, rebaptisée pour un week-end festif et sans chauvinisme aucun « capitale alsacienne de la gastronomie dans le monde » !

Né à Sarrebourg d'un père traiteur, Christian Mathis fait son apprentissage de cuisinier en alternance au CFA de Phalsbourg et au restaurant Erckmann-Chatrian (1980-1984). Son CAP en poche, il fait ses premières armes de cuisinier dans deux restaurants 3 étoiles Michelin (au Buerehiesel à Strasbourg, 1984-1987, puis à la Schwarzwaldstube à Baiersbronn, 1988-1992) puis au Rosalp, Relais & Châteaux à Verbier, 1987-1988). Il a travaillé ensuite pendant 19 ans en Ukraine où il a développé et initié plusieurs projets de restaurants, puis à Gstaad comme cuisinier privé de plusieurs VIP. De 2011 à 2013, il officie en Polynésie française au Hilton de Moorea comme sous-chef, puis chef exécutif.

Depuis 2013, il travaille à Vilnius, en Lituanie, comme chef du restaurant Balzac et a ouvert parallèlement dans la même ville, en association avec Thomas Teiten, le Gunther Stub, une winstub qui propose une cuisine alsacienne raffinée.

<http://www.ami-hebdo.com/ami-resto/2016/08/26/christian-mathis-de-sarrebourg-a-vilnius/>