

ANDLAU Gastronomie

Un menu aux saveurs étrangères



En Alsace, les chefs font tous partie de la "grande famille des cuisiniers". PHOTO DNA

Dix chefs étoilés alsaciens exerçant à l'étranger se réunissent ce week-end à Andlau pour préparer une spécialité de leur pays d'adoption à l'occasion des 35 ans de l'Union internationale des Alsaciens.

C'est un pari réussi pour l'association de promotion de la région à

l'international : une dizaine de chefs étoilés alsaciens installés à l'étranger viendront lui préparer un menu spécial anniversaire, en binôme avec des membres des Étoiles d'Alsace.

Ouverte au public, la manifestation permettra aux participants de savourer les mets préparés, les fameuses lasagnes aux crabes de Romain Bapst, la salade de ho-

mard en hot-dog, en vogue à Boston, de Martin Herold ou le magret de canard garni de purée de carotte au gingembre de Marc Friederich.

Les cuisiniers partageront leur expérience du métier. « Les stars comme Jennifer Aniston nous envoient la liste de leurs intolérances alimentaires, il faut s'adapter aux goûts de chacun pour les satis-

faire au mieux », explique Martin Herold, cuisinier pour le monde du cinéma à Hollywood. Ils dévoileront également l'avis de leurs clients sur la cuisine alsacienne. La choucroute, fleuron de la gastronomie régionale, n'est ainsi pas favorite aux États-Unis contrairement au coq au riesling, rapporte Patricia Catenne-Legrand. ■

C.G.-M.