

ANDLAU Hier et aujourd'hui dans les jardins des ateliers de la Seigneurie

L'Alsace au centre du monde

L'Union internationale des Alsaciens (UIA) célèbre ce week-end son 35^e anniversaire à Andlau. Pour y associer le grand public, une dizaine de chefs alsaciens de l'étranger se sont unis aux Étoilés d'Alsace pour proposer, aujourd'hui encore, un voyage culinaire et gourmand. De Los Angeles à Brisbane en passant par Paarl, Moscou, Londres et, bien sûr, l'Alsace.

Seulement 20 €. C'est le – modeste – prix que coûte le « pass gastronomique », précieux sésame qui ouvre, ce week-end à Andlau, les portes de la gastronomie alsacienne déclinée à travers le monde. Avec ce pass, chacun a l'occasion de choisir parmi la vingtaine de recettes proposées par des binômes, constitués d'un chef alsacien du monde et d'un chef membre des Étoilés d'Alsace. À la carte, cinq dégustations et un verre de vin proposé par la coopérative Wolfberger. Ne reste donc plus qu'à choisir notamment entre le carpaccio de bœuf aux herbes et aux fleurs d'Alexis Albrecht (le Vieux Couvent à Rhinau), la soupe froide traditionnelle de Lituanie à la betterave au nom imprononçable de Christian Mathis (le Balzac à Vilnius), le petit pain au homard et herbes fraîches de Martin Herold (chef privé à Los Angeles), le cappuccino de foie gras au caramel de muscat de Hubert Maetz (le Rosenmeer à Rosheim), les lasagnes de crabe de Romain Bapst (Lutèce Bistro et Wine Bar à Brisbane) ou encore le presskopf de tête de veau et sa sauce gribiche de Michel Husser (le Cerf à Marlenheim).



Aujourd'hui encore, les « pass gastronomiques » permettent à ceux qui le désirent de goûter à la cuisine des chefs alsaciens de l'étranger, pour la modique somme de 20 €. PHOTOS DNA - JEAN-PAUL KAISER

LE CHIFFRE

220

membres de l'Union internationale des Alsaciens étaient présents hier pour la journée de rencontre annuelle et au repas de midi, concocté par le président des Étoilés d'Alsace, Hubert Maetz. Ils représentaient 24 pays différents répartis à travers le monde. D'autres invités de marque y étaient conviés, dont Miss France 2012, Delphine Wespiser.

Cheesecake de New York aux schwowebredele

Certains ont joué le jeu du mariage entre les saveurs alsaciennes et celles de leur lieu d'exercice. Ainsi Julien Krauss, du Royal Savoy de Lausanne, propose-t-il une succulente fêra du lac Léman marinée au sel de Bex, avec une crème dou-

ble au raifort alsacien et citron vert, le tout accompagné de pickles d'oignons rouges. Un délice ! Patricia Catenne-Le-grand, chef à New York, a elle aussi imaginé une recette spécialement pour l'occasion. « Je voulais faire un plat typiquement new-yorkais. J'ai donc choisi le cheesecake, que j'ai travaillé sous forme de parfait, avec comme base le Philadelphia, le fromage blanc qu'ils utilisent là-bas. J'ai ensuite choisi de l'assaison-

ner avec des produits locaux, comme ces schwowebredele issus d'une recette familiale et des mirabelles confites de saison. J'y ajoute un caramel au bourbon, whisky très en vogue au États-Unis ». Installée à New York depuis 20 ans, cette native d'Obernai y a créé il y a dix ans Quintessencia, entreprise proposant des services de traiteur et de chef privé à domicile. Elle non plus n'oublie pas sa région d'origine, qu'elle revisite à travers des recettes inédites mêlant ses deux cultures.

visant à doubler le nombre de membres, note Gérard Staedel. Nous regroupons actuellement une quarantaine d'associations d'Alsaciens dans le monde et l'objectif est d'atteindre la soixantai-

ne ». Idem pour les partenaires institutionnels et privés basés en Alsace : au nombre de 49 aujourd'hui, le comité en espère une centaine d'ici cinq ans. « L'objectif étant de mettre notre réseau à la disposition des acteurs économiques régionaux », souligne le président, installé quant à lui à Francfort et créateur de six clubs d'Alsaciens en Allemagne. À bon entendre. ■

SOPHIE DUNGLER

► Aujourd'hui, ouverture du site à 10 h, puis voyage culinaire par les chefs alsaciens de l'étranger de 11 h 15 à 15 h (accès avec le pass gastronomique à 20 €, en vente sur place). Animations sur place (défilé de costumes alsaciens, concerts, concours de la meilleure tarte aux pommes, etc.) jusqu'à 19 h. www.alsacemonde.org

« On est copains depuis plus de 30 ans »



Christian Mathis (à gauche) avec Benoît Fuchs et son fils Valentin : une histoire d'amitié entamée lorsqu'ils apprennent le métier...

Certains binômes entre les Étoilés d'Alsace et les chefs alsaciens de l'étranger ne se sont pas constitués par hasard : ainsi Christian Mathis, aujourd'hui installé en Lituanie, s'est naturellement associé avec Benoît Fuchs, chef du Gavroche à Strasbourg. « Je suis venu ici pour lui », plaisante le chef originaire de Sarrebourg et désormais derrière le piano du restaurant Balzac, à Vilnius. « Il faut dire qu'on se connaît depuis 31 ans. À l'époque, on travaillait ensemble chez monsieur Westermann au Buerehiesel ». Les deux copères ont donc appris le métier ensemble, se retrouvent aujourd'hui avec plaisir derrière le piano lorsqu'ils en ont l'occasion et transmettent leur passion avec entrain, comme ils le font pour Valentin, fils de Benoît Fuchs et qui apprend le métier de cuisinier.

Christian Mathis, passé par Gstaad en Suisse et Moorea en Polynésie française après 19 ans à Kiev (Ukraine), est installé en Lituanie depuis deux ans et demi. Issu d'une famille de cuisiniers, il apprécie de changer de secteur régulièrement. « Mais mon cœur est resté en Ukraine », avoue-t-il. Tout en gardant un pied en Alsace, où il aime venir pour retrouver ses anciens camarades d'apprentissage. « J'ai aussi connu Hubert (Maetz, chef du Rosenmeer à Rosheim et président de l'association des étoiles d'Alsace, ndlr) au Buerehiesel. Et Romain Bapst, le chef australien, on a bossé ensemble à Gstaad. C'est un petit monde, on se connaît tous ! » Beaucoup sont passés par l'école hôtelière d'Illkirch, d'ailleurs représentée sur place par l'Association des anciens élèves.

S.D.

Un réseau qui grandit

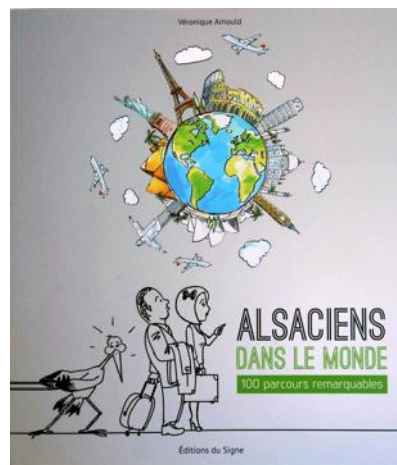
Si la gastronomie n'est pas le seul domaine dans lequel s'illustrent les Alsaciens expatriés à travers le monde (voir ci-dessous), elle en demeure toutefois un des atouts majeurs. C'est aussi pour cette raison que le président de l'UIA, Gérard Staedel, a tenu à célébrer ce 35^e anniversaire en y associant des chefs réputés. Cela donnait surtout l'occasion d'y inviter le public. D'autant que l'idée est de faire connaître la fédération et de la faire grandir. « Nous avons acté un plan de développement sur cinq ans



Patricia Catenne, chef à New York, dans la préparation de son cheesecake.

100 PARCOURS REMARQUABLES D'ALSACIENS RÉUNIS DANS UN LIVRE

Le week-end de célébration du 35^e anniversaire à Andlau est également l'occasion de présenter le livre *Alsaciens dans le monde – 100 parcours remarquables*, réalisé par Véronique Arnould aux éditions du Signe, en partenariat avec l'UIA. L'ouvrage a été édité en trois langues (français, anglais, allemand), mais l'édition germanique est déjà épuisée, victime de son succès. On y retrouve une centaine de portraits d'Alsaciens qui se distinguent sur la planète dans des disciplines aussi diverses que variées : restaurateurs bien sûr, mais aussi comédiens, chefs d'entreprise, sportifs, artistes et artisans, vigneron, métiers en rapport avec la diplomatie, etc. De Saint-Petersbourg à Paris, de Montréal à Munich en passant par Phnom Penh, Santiago, Marrakech, New York, Shanghai ou Istanbul, ils font rayonner l'Alsace sur les cinq continents. Il y a notamment François Florent, l'homme qui a donné son patronyme à la célèbre école de théâtre parisienne. Originnaire de Mulhouse, il s'appelait encore Eichholtzer lorsqu'il est



parti de l'Alsace en 1956 pour se faire... un nom. On y trouve également d'autres alsaciens célèbres comme Tomi Ungerer, Sébastien Loeb, Rémy Pflimlin, Thierry Omeyer. Le livre dresse également le portrait d'anonymes comme Éric Grasser, qui gère en Serbie une concession automobile de 120 salariés ; Achille Forler, qui multiplie en Inde les expériences et les projets, notamment dans le domaine de l'édition musicale ; Maximilien Gutwiller, qui à seulement 30 ans est chargé de la sécurité intérieure et des relations internationales à Tahiti ; ou encore Jean-Jacques Wingno, coiffeur des têtes couronnées à Monaco... Autant de parcours atypiques, souvent audacieux, parfois extravagants. Illustres, quoi qu'il en soit.

S.D.

► *Alsaciens dans le monde – 100 parcours remarquables*, éditions du Signe, 223 pages, 35 €. www.editionsdu signe.fr