

Union internationale des Alsaciens

À Andlau, la gourmandise est internationale

Pour fêter ses 35 ans, l'Union internationale des étrangers a décidé de frapper un grand coup. Les 27 et 28 août, elle réunira à Andlau dix chefs alsaciens installés à l'étranger qui présenteront leurs recettes en binôme avec un chef étoilé d'Alsace. Une occasion unique de découvrir de subtiles alliances entre les saveurs d'ici et d'ailleurs.

Chaque année au mois d'août, les Alsaciens de l'étranger sont nombreux à venir se ressourcer dans leur province natale. Avant de repartir vers des horizons plus lointains, ils se réunissent en congrès, sous l'impulsion de l'Union internationale des étrangers, présidée par Gérard Staedel.

Cette fois-ci, c'est à Andlau qu'ils poseront leurs valises, le temps d'un week-end. Dans leurs bagages, ils ont emmené dix chefs alsaciens installés à l'étranger. D'Afrique du Sud, des États-Unis, de Grande-Bretagne, de Russie, d'Espagne, d'Australie, de Lituanie ou de Suisse, ces hérauts de la gastronomie formeront «la Cour des gourmets» dans les jardins de la Seigneurie, le samedi 27 août de 11h30 à 15 h. En étroite collaboration avec un membre des Étoiles d'Alsace, ils présenteront des recettes d'anthologie, associant les spécialités de leur pays d'accueil à celles du terroir



David Hemmerlé officie au Four Seasons, en plein cœur de Moscou. © DR

alsacien. Le dimanche 28 août, les chefs alsaciens de l'étranger seront à nouveau présents de 11 h 30 à 15 h dans la «Cour des Gourmets», en solo cette fois-ci.

Un voyage gourmand accessible au grand public

Ce voyage gourmand est accessible au grand public: il suffit d'acheter un Pass gastronomique à 20 € qui inclut cinq portions cuisinées par les chefs, un verre de vin ou de crémant Wolfberger, ainsi qu'une entrée au musée du pain d'épices Fortwenger à Gertwiller. Le pass est en vente sur le site www.alsacemonde.org et sera disponible sur place à Andlau au stand de l'Union internationale des Alsaciens (UIA).

Pendant deux jours, Andlau devient ainsi la capitale de la gastronomie

dans le monde. Un événement très convivial auquel les viticulteurs du cru s'associent en ouvrant leurs caves. De nombreuses autres animations émailleront ce week-end, à commencer par la présentation par Christian Riehl du livre «Alsaciens dans le monde - 100 parcours remarquables» (éditions du Signe), une conférence de Simone Morgenthaler sur la gastronomie alsacienne dans le monde, un concours de la meilleure tarte aux pommes d'Andlau, un apéritif au Cellier de la Seigneurie, un marché du terroir, des stands sur la gastronomie, des artisans, des bars, des restaurants, des animations musicales et un grand bal dans la cour de la Seigneurie d'Andlau.

Anny Haeffelé

Portraits de chef

• Martin Hérold, Los Angeles (USA)

Né à Ammerschwihr en 1968, Martin Hérold commence son apprentissage à 15 ans chez Gérard Kuehn à Ingersheim, puis chez Pierre et Philippe Gaertner aux Armes de France, puis au Crocodile à Strasbourg chez Emile Jung qui l'emmène en Chine et à New York. En 1992, Martin obtient un visa de travail dans un Relais & Château de Los Angeles et l'aventure commence!

Par la suite, il organise des réceptions et devient le chef privé de plusieurs célébrités de Hollywood comme Tom Hanks, Barbara Streisand, le producteur Joël Silver. Chef à domicile, Martin s'adapte à toutes les situations: en 2013, Sean Penn lui demande de l'accompagner à Barcelone pour le tournage de *The Gunman*. «Aux États-Unis, on a des opportunités si on est travailleur».

Martin aime venir se reposer en Alsace, un passage incontournable pour retrouver ses racines, rendre visite à son père et revoir ses amis. En deux mots, se ressourcer dans son Alsace natale.

• David Hemmerlé, Moscou (Russie)

Né à Haguenau en 1975, David Hemmerlé a toujours rêvé d'aventure. Ce rêve le pousse vers la cuisine qui devient sa passion. Son apprentissage commence à La Poêle d'or de Lauterbourg avec la famille Gottar, tout en apprenant les bases de la cuisine au CEFFPA de Strasbourg. À 19 ans, il prend son baluchon, direction St Tropez, puis Carcassonne. Il s'envole à São Paulo, au Brésil, pour seconder le chef alsacien Pierre Weller dans l'ouverture d'une brasserie française. Il y reste trois ans puis devient, à 24 ans, chef de cuisine.

En 2001, alors qu'il cherche une nouvelle aventure à l'international, David répond à une annonce pour des Russes. Il s'envole pour Moscou pour rejoindre l'El Dorado, célèbre restaurant de l'époque, pour intégrer mentalité et culture locales. Deux ans plus tard, il investit les cuisines du restaurant gastronomique Carré Blanc. Il se taille une belle réputation, et un groupe de luxe lui propose d'assurer le projet du Cristal Room Baccarat dessiné par Philippe Starck et inauguré en 2008. La cuisine raffinée de David fait courir célébrités et hommes d'affaires, notamment le chef Yannick Alléno qui lui propose, en 2010, d'ouvrir le One & Only The Palm à Dubaï.

Quatre ans plus tard, on lui propose un autre challenge de taille: l'ouverture du majestueux Four Seasons en plein cœur de Moscou. À ce jour, David dirige deux restaurants, le Quadrum (cuisine italienne) et le Bystro (cuisine contemporaine russe) ainsi que la restauration de l'hôtel. David continue de se bâtir une réputation d'excellence en concevant les meilleurs banquets et menus de la capitale russe.