



JEAN JOHO

À LA CONQUÊTE DE L'AMÉRIQUE



« Pour ma famille, je suis l'Américain. Je suis content aux États-Unis, j'ai mis toute ma force pour réussir. »

Jean Joho, plus célèbre sous le nom de Chef Joho, a traversé l'Atlantique il y a 30 ans pour gérer un restaurant à Chicago. Depuis, il a fait toute sa carrière là-bas, sur le sol américain. Nous sommes en 1984, alors qu'il travaille à l'Auberge de l'Ill, il est repéré pour assurer une ouverture de Maxim's : **« J'ai pris ma valise, trois cuisiniers, un pâtissier et j'ai fait des choses que les Américains ne connaissent pas. »** C'est sans doute une des recettes de son succès. Depuis cette première expérience, il a ouvert d'autres restaurants gastronomiques, une chaîne de hamburgers, une boîte de nuit... le chef s'est aussi révélé doué pour le business.

Chef Joho et la cuisine, c'est avant tout une histoire familiale qui commence du côté de Barr. Petit, il profite des grandes tablées organisées pour les repas d'affaires de son père. En cuisine, c'est sa mère qui orchestre, Jean Joho profite du spectacle et fait ses premières armes dans le restaurant de sa tante à Erstein. L'équation est évidente : dès 6 ans, il a son uniforme de cuisinier et à 13 ans, il commence son apprentissage à l'Auberge de l'Ill avec Paul Haeberlin. À Saverne, Colmar, Strasbourg, il sillonne la région au fil de ses études et de ses stages. Suisse italienne, Allemagne, France... il vadrouille aussi en Europe pour ses premiers emplois. En 1984, quand il accepte de partir à Chicago, il a une trentaine d'années et



suffisamment d'expériences. **« Ça m'a beaucoup aidé, je ne suis pas venu trop jeune aux États-Unis, j'avais beaucoup de connaissances dans mes bagages. »**

Son atout, c'est la nouveauté : à Chicago, il propose des menus dégustation, il travaille toujours des produits frais et locaux autant que possible. Au milieu des années 80, la formule est originale et séduit les gourmands. Très rapidement, le chef alsacien ouvre son propre restaurant, l'Everest, au dernier étage du building de la Bourse. **« La vue est superbe mais c'est accessoire. Ce qui compte c'est ce qu'il y a dans les assiettes et la qualité du service. »** Dans les assiettes, il glisse souvent une petite touche alsacienne : du gewurtz sur le homard rôti, du chou cru avec les coquilles Saint-Jacques ou encore du canard aux navets confits. Et surtout, le Chef Joho dispose d'une des plus grandes caves de vins d'Alsace au monde : avec plus de 500 références, il détient les clefs d'une dégustation réussie.

Depuis l'Everest, il a continué à ouvrir d'autres établissements : La Tour Eiffel à Las Vegas, des brasseries à Boston, Chicago. Il s'est associé pour



lancer une chaîne, M Burger, il a des restaurants italiens, japonais, comme l'établissement Naoki Sushi à Chicago ou encore une boulangerie... la liste est longue mais il garde un œil sur la bonne tenue de chaque affaire. **« Je ne fais jamais deux fois la même chose, c'est ça qui est important. Je change le concept, je ne duplique pas sinon je ne peux pas réussir. »**

L'Alsace, il y revient régulièrement, au moins une fois tous les deux ans. Pour compenser cet éloignement, il s'est aménagé dans sa maison de campagne, une pièce 100 % alsacienne. Avec des murs en bois pour des stammtisch : **« Je m'y retrouve comme en Alsace. »** Ce qui lui manque le plus ? Les amis, la famille, les vignes, les paysages, les villages : son lieu de repos au bord du lac, à 1h30 de Chicago, est à la même altitude que l'Alsace, au milieu des vignes. **« Ça me relaxe, ça me détend. Je prends ma 2 CV et je vais me balader. »** Il commence aussi à voyager plus longtemps, après toutes ces années de travail dense où il ne s'octroyait que quelques jours. Et même si sa fille de 19 ans ne souhaite pas prendre la relève, il a déjà un neveu et une nièce qui suivent ses pas. L'esprit de famille reste intact.

Pour compenser cet éloignement, il s'est aménagé dans sa maison de campagne, une pièce 100 % alsacienne.

