

GASTRONOMIE Lionel Haeberlé, le médiatique jeune chef

Le « petit Français » star aux USA

Originaire de Colmar, Lionel Haeberlé s'est illustré au Valet de cœur à Ribeauvillé durant six mois, avant sa fermeture en 2012. Mais l'essentiel de sa carrière, il l'a menée en Californie, où il est retourné depuis. En octobre, le « petit Français » a battu une star américaine à son propre jeu télévisé. Une consécration pour ses parents, une étape pour le chef.

Robert William est un restaurateur très médiatisé aux États-Unis. Il anime une émission de télé-réalité depuis 13 ans, autour de la cuisine. C'est un peu l'équivalent de notre Philippe Etchebest, ou du célèbre Gordon Ramsay anglais. Dans son émission, Robert William (alias Bobby Flay) invite un chef à relever des challenges. Le 19 octobre, en prime time sur une chaîne américaine, Lionel Haeberlé a battu le chef médiatique sur les deux épreuves finales. L'émission *To beat Bobby Flay* n'avait jamais vu une finale pareille, où un chef de 36 ans bat haut la main la star de 51 ans.

« Mon inspiration est toujours liée à mes origines alsaciennes »

Le principe de l'émission est d'opposer deux chefs. Chacun impose la recette de son choix à son concurrent. Lionel Haeberlé a choisi une recette très française, le cordon-bleu. Mais il l'a largement revisité à l'américaine (voir la recette ci-dessous), il l'a aussi rendu beaucoup plus riche et typé.

« Ma cuisine est l'expression de mon histoire et de la gastronomie française, mais que j'enrichis avec la culture californienne. Mon inspiration est toujours liée à mes origines alsaciennes. On cuisinait des produits locaux et de saison. Avec le climat, nous avons ici des produits magnifiques toute l'année et des produits de la mer fantastiques », explique le chef.

« Sa carrière a commencé dans ma cuisine », nous dit Liliane Haeberlé, sa maman. « Mais il a cherché tout seul le restaurant pour son apprentissage », souligne Robert, son père. Il fera sa formation Aux Trois Poissons, à Colmar. D'ailleurs, son chef Gilles Seiler n'a pas manqué de le féliciter pour son « exploit » réalisé face à Bobby Flay. Boulimique de travail, Lionel Haeberlé tentera de rentrer à l'Auberge de l'ill après son apprentissage. Il n'y fera qu'un stage, mais cela lui ouvrira la porte du restaurant étoilé de Paul Bocuse durant une année. « J'y ai appris l'art de la sauce en tant que faire-



Le sourire est « à l'américaine », mais les racines du chef Lionel Haeberlé sont bien à Colmar. Talentueux et tégénique, il a battu Robert William à son propre jeu dans son émission de télé-réalité, *To beat Bobby Flay*, en octobre. Un exploit pour le « Frenchy » de 36 ans. DOCUMENT REMIS

valoir du produit et de lien entre les différentes textures », ajoute Lionel Haeberlé.

À la conquête de l'Ouest

À 18 ans, le frère du boulanger Bechler à Colmar lui propose de partir aux États-Unis pour y ouvrir un restaurant français. « Au début, il ne voulait pas, explique Robert. Il ne parlait pas un mot d'anglais et il était bien ici. Ils ont insisté pendant deux mois avant qu'il ne cède. Et aujourd'hui, il ne veut plus rentrer ! » Il est tout de même revenu au pays en 2012, pour travailler au Valet de cœur à Ribeauvillé, durant six mois. Mais le climat et les opportunités l'ont vite rappelé outre-Atlantique.

En 2015, il intègre le Per-Diem à San Francisco, en tant que chef. Six mois plus tard, il obtient une étoile au guide Michelin. La presse s'intéresse vite à lui. « Le petit Français, nouvelle star de la cuisine en Californie », titraient les jour-



Liliane et Robert Haeberlé sont très fiers de leur fils Lionel. Ils ne regrettent que la distance et son emploi du temps chargé. PHOTO L'ALSACE

naux. On l'invite à poser pour des négociants en vin et il monte son propre blog.

Aujourd'hui, il est chef instructor à Williams Sonoma, au cœur de la Silicon Valley. « Les

écoles de cuisines sont très à la mode là-bas, nous confie Robert Haeberlé. Alors il don-

ne des cours privés le jour et possède sa propre émission, sur une chaîne locale, qu'il anime le soir ». C'est en donnant ces cours qu'il a rencontré son épouse. Ils se sont d'ailleurs mariés en Alsace en 2016. D'origine chinoise, sa femme ajoutera encore une touche gustative à la palette créative du chef, déjà bien étoffée.

Objectif : une émission sur une chaîne nationale

En Californie, Lionel Haeberlé semble avoir une vie épanouie. Pourtant, il ne compte pas en rester là. Il concourt actuellement à un casting de trois mois pour avoir sa propre émission sur une chaîne nationale. « Il passe bien à l'image ! », insiste sa maman. Mais, outre ses qualités de chef de cuisine, ce qu'adorent vraiment les Américains, c'est le french accent, surtout avec une pointe d'accent alsacien. ■

DOM POIRIER

La recette gagnante

POUR LE CORDON-BLEU REVISITÉ par Lionel Haeberlé, il vous faut : 6 filets de poulet, 24 fines tranches de jambon fumé, 6 œufs, 18 tranches de mozzarella fumée, 3 piments, 3 poivrons rouges doux, 3 sucres jaunes, 20 cl d'huile de colza, 20 cl d'huile d'olive extra-vierge, 1 bouquet de coriandre, 8 cuillères à soupe

de beurre, 200 g de chips de tortilla de maïs, 200 g de chapelure, 3 cuillères à soupe de sauce Tabasco, 1 cuillère à soupe de cumin, 1 cuillère à soupe de paprika, 3 cuillères à soupe de fromage émietté, sel et poivre à votre goût. La recette sera la même que pour des cordons-bleus classiques. On mélangera simple-

ment la chapelure avec les tortillas émiettées pour davantage de croustillant. En accompagnement, Lionel Haeberlé propose des oignons rouges marinés au vinaigre de vin, sucre et piment en poudre, qu'il fera frire au dernier moment. Son guacamole maison est l'assemblage d'un avocat bien mûr avec une cuillère à

soupe de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron vert, 2 cuillères à soupe d'oignon rouge émincé, 2 cuillères à soupe de feuilles de coriandre hachées finement et une cuillère à soupe de mayonnaise. On l'aura compris rien qu'en lisant les ingrédients, le chef français s'est très bien accoutumé à la cuisine locale. ■



Le cordon-bleu façon US. DOC.REMIS