

## Alsace Fan Day. Claude Trendel, passeur de cuisine française à Berlin

À Berlin comme ailleurs dans le monde, les Alsaciens de l'étranger fêteront l'Alsace Fan Day ce 24 juin. Arrivé en 1990, Claude Trendel est devenu l'un des ambassadeurs dans la capitale allemande de la gastronomie française qu'il enseigne dans un loft de Charlottenburg. Quatre plats au menu de ce portrait.

Claude Trendel, dans son école de cuisine française La Gourmanderie, à Berlin-Charlottenburg.



■ Berlin, sans le Mur. Dans son école de cuisine-table d'hôte aux airs de loft industriel sous les toits, à côté de la mairie de Charlottenburg, à Berlin, Claude Trendel hésite une fraction de seconde, cherche ses mots en français, « car maintenant, ils me viennent naturellement en allemand ». Arrivé en janvier 1990 à Berlin pour son service militaire, le jeune Alsacien né à Benfeld n'en est jamais reparti. Son Brevet de technicien hôtelier de l'école hôtelière d'Illkirch en poche, l'appelé qu'il était avait le choix entre trois affectations, dont Berlin. « C'était clair, le Mur venait de tomber ! Et j'allais occuper un poste en cuisine : j'étais content », se souvient celui qui parlait aussi bien l'allemand que l'alsacien avec sa famille et ses copains de Kertzfeld où il a grandi. « Avec un copain également germanophone, nous étions les seuls à sortir dans les Kneipe (bistrot de quartier) de Kreuzberg. Les autres appelés restaient entre Français. »

■ Le Piaf et son plateau de fromages. Facilement, Claude Trendel a trouvé du travail en restauration à Berlin après son service militaire. Et dès 1996, il y ouvre Le Piaf, près du château de Charlottenburg, son premier restaurant de cuisine française traditionnelle, « simple et mijotée », montant peu à peu en gamme dans ce repère de francophiles. « J'aime ce qui est fin, travaillé, avec des vins accompagnant les plats. »

Il s'amuse encore au souvenir des politiciens de différents bords qui se côtoyaient dans son restaurant. Certains de ses fidèles se souviennent de son plateau de fromages sur un vrai chariot : « Certains ont appris chez nous à manger le fromage, en l'accompagnant de vin blanc plutôt que rouge ». Vingt ans après son ouverture, Le Piaf ferme, Claude Trendel et son épouse allemande s'installent au restaurant du Centre français de Berlin où ils espèrent aussi assurer des cours de cuisine française lancés au mitan des années 2010. Mais le stress de ce surcroît d'activité et les restrictions liées au Covid qui plombent l'activité des restaurateurs s'invitent : Claude Trendel décide d'arrêter la restauration.

### « Les meilleures fêtes se passent en cuisine ! »

■ « La Gourmanderie ». C'est par plaisir et aussi pour « montrer tout le travail que ça représente » que le chef français a lancé son école, La Gourmanderie, à Charlottenburg, devenu son lieu de travail principal. Pas le seul, puisqu'il se déplace aussi parfois chez des clients pour cuisiner chez eux. Parce que, remarque-t-il en riant, « les meilleures fêtes se passent en cuisine ! » En plus de sa clientèle d'habitues du restaurant, s'inscrivent à cette expérience culinaire de plus en plus d'entreprises, ainsi que des privés qui viennent pour des anniversaires. « Pour eux, la France, ce n'est pas de la gastronomie simple. Ce qui est faux. Mais la France a toujours une image élitiste. »

Chaque participant est accueilli avec verre de vin et amuse-bouche avant de passer... en cuisine pour un menu quatre-plats. Par exemple : asperges et fines herbes de printemps en vinaigrette, filet d'omble chevalier sur spaghetti de chou-rave, huile d'ail des ours, cul de veau aux morilles et petits pois à la française, glace au cointreau, coulis de fraise et sablé nantais. Et une fois par mois, la Gourmanderie fait table d'hôte : 20 convives sont réunis pour faire connaissance autour d'un repas unique en regardant le chef travailler, juste à côté.

■ Du bateau au piano. À 52 ans, Claude Trendel se plaît toujours autant à Berlin. « Comme beaucoup de Berlinois, je me suis mis à la voile, au club de voile français de Tegel. En 20 minutes, je peux passer de mon bateau à ma cuisine à Charlottenburg. Ici, on vit dans une grande ville où il y a tout, et il y fait bon vivre. »