

# Cheffe Célia Stoecklin, figure emblématique de Dubaï à seulement 27 ans!

**Passion, ambition, ténacité... Munie de toutes ces qualités, Célia Stoecklin s'impose comme l'une des figures incontournables de la scène gastronomique de Dubaï. Couronnée "Pro Chef of the Year 2024", elle dirige aujourd'hui un établissement distingué en 2023 du label Bib Gourmand du guide Michelin. Rien que cela, Mademoiselle!**



Célia à Dubaï

Née à Mulhouse, ayant grandi entre Gap et Rixheim après la séparation de ses parents, Célia et ses deux sœurs trouvent refuge chez leur grand-mère Berthe et leur grand-père Arnold, dans leur maison alsacienne entourée d'un grand potager. C'est donc tout naturellement que les légumes du jardin d'Arnold nourrissent les plats de Berthe... et éveillent les papilles de la jeune Célia.

"L'un de mes plats préférés, c'étaient les bouchées à la reine de ma grand-mère. Elle ajoutait des boulettes de viande appelées Bälele. Mes sœurs et moi l'aidions à les rouler... j'en mangeais la moitié à chaque fois!" Pour son anniversaire? Un baeckeofe ou un goulash aux pieds de porc: "J'adore le pied de porc". En dessert, Berthe préparait une délicieuse tarte aux myrtilles ou des Apfelkichele. Gourmandise? Plutôt vocation naissante... Les trois sœurs avaient même pour projet d'écrire un livre de recettes, tant elles étaient passionnées!

À 13 ans, Célia effectue son stage de découverte au restaurant gastronomique au 7<sup>e</sup> Continent à Rixheim. Elle y découvre la boulangerie, l'odeur du pain mais aussi celle des os qui cuisent pour les jus etc. C'est le déclic. Elle ne supportera plus jamais une mauvaise odeur en cuisine: «Je les ressens tout de suite en entrant!» Pendant les vacances, elle poursuit l'ex-

périence chez Il Cortile, un restaurant italien deux étoiles à Mulhouse. Elle y observe les arrivages des poissons, l'art de lever les filets... La cuisine méditerranéenne la marque profondément. Dès lors, elle quitte l'école à 13 ans, entame un apprentissage en vue d'un CAP, puis poursuit deux années au CFA de Colmar. Toujours chez Il Cortile, elle apprend avec passion grâce à la générosité du propriétaire et du chef adjoint.

À 18 ans, comme Aznavour, elle "monte" à Paris et rejoint la brigade de Guy Savoy à La Monnaie (3 étoiles Michelin). Elle y découvre rigueur, précision, et les codes d'un grand établissement. Elle poursuit ensuite son parcours au Georges V, à l'Orangerie où elle se forme à l'hôtellerie de luxe avec les chefs David Bizet puis Alain Taudon, qui lui transmettent une cuisine végétale raffinée et le sens du détail jusqu'à l'utilisation de la pince à épiler!

C'est là qu'elle rencontre Remus Isopel, assistant manager et futur compagnon, avec qui elle partage le rêve d'une expérience à l'international. Grâce à José Silva, ancien directeur du Georges V devenu CEO du groupe Jumeirah à Dubaï, le couple s'envole pour les Émirats en février 2020.

Mais à peine arrivés à l'hôtel 5 étoiles Burj Al Arab, celui-ci ferme ses portes à cause du Covid. Ils arrivent à tenir financièrement et participent à l'ouverture du restaurant French Riviera du Al Qasr Hôtel, devenu la signature emblématique du groupe. Célia y reste trois ans comme sous-chef.

En 2023, à seulement 25 ans, elle devient la deuxième femme cheffe de cuisine de Dubaï au restaurant Fi'lia, un établissement italien perché au 70<sup>e</sup> étage de la tour SLS Dubaï (groupe Accor), avec une

brigade de 18 personnes et 350 couverts par jour.

Pendant ce temps, Remus poursuit sa carrière et devient Directeur de la Restauration de tous les restaurants de l'hôtel Armani. "Il est mon inspiration" confie Célia avec tendresse.

Aujourd'hui, le couple s'épanouit à Dubaï. "Nous sommes concentrés sur nos carrières. On est jeunes et c'est fou ce que chaque mois offre comme nouvelles opportunités. Quand on a un moment libre, on se retrouve entre amis autour d'un BBQ, on voyage, on découvre de nouvelles cuisines... et surtout, on profite l'un de l'autre".



Et l'Alsace, alors? Célia y pense souvent. Aux Bälele de Berthe (87 ans!) qu'elle visite 3 à 4 fois par an. Les vidéos très régulières avec la mamie restent un lien précieux et une source continue d'inspiration. Célia ajoute "souvent je pense à ma maman qui est un exemple de

vie pour moi et qui m'a toujours poussé à réaliser mes rêves".

Quant à nous, gardons un œil sur Célia... Elle n'a pas fini de faire parler d'elle!

**Isabelle BAUMANN-LENOT**  
isalenot@gmail.com

## Raviolis au canard

**Ingrédients pour 2/3 personnes :**

Pâte fraîche : 8 jaunes d'œufs, 320 g de semoule de blé dur, 80 g de farine

Mélanger les farines et former un puits au centre. Ajouter les jaunes d'œufs et incorporer progressivement jusqu'à formation d'une pâte. Pétrir pendant 8 à 10 minutes jusqu'à obtention d'une texture lisse. Filmer et laisser reposer 30 à 60 minutes. Abaisser finement (environ 1,5 mm). Découper en bandes, puis farcir avec la garniture de canard confit.

Garniture au canard confit : 230 g de cuisses de canard confites effilochées, 80 g de nectarines caramélisées (en brunoise), 25 ml de jus de volaille réduit.

Faire revenir la brunoise de nectarine jusqu'à caramélisa-



tion. Laisser refroidir. Mélanger tous les ingrédients de la farce et mettre au frais avant utilisation.

**Finition :**

Cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 2 à 3 minutes les agnolotti. Puis, glacer avec du beurre, de l'eau de cuisson et un peu de sauge. Dresser avec des morceaux de nectarine caramélisée, du zeste de citron, du jus de volaille, des graines de tournesol et du basilic.