

Chef Julien Reibel à Hong Kong

"Avoir envie de réaliser un rêve c'est le talent. Et tout le reste, c'est de la sueur, de la transpiration, de la discipline".

Cette phase de Jacques Brel, on peut dire que Julien en fait sienne tous les jours. Celui qui rêvait d'être pilote de chasse est, à 33 ans, le chef exécutif du "Hong Kong Country Club", l'un des clubs les plus huppés de la ville où se rassemblent les plus grosses fortunes des environs.



Julien Reibel en cuisine

C'est bien loin de Zellwiller, berceau familial où ses grands-mères Annette et Annie lui transmettaient les bienfaits des légumes du potager. Famille de paysans qui cultivait maïs et tabac, c'est ici que les odeurs du kugelhof salé, du baeckeofe hantent encore ses sens. "Ma tante avait du "vrai" lait de vache de la ferme qu'elle faisait bouillir, puis ajoutait du chocolat Poulain, elle récupérait ensuite la crème de lait et la passait au four, en ajoutant du sucre, cela devenait croustillant !"

A 16 ans, Julien rencontre un problème d'oreille qui ruine son rêve, il veut être chef dit-il à ses parents. Sa mère approuve à une condition : "tu vises les étoiles!". Julien entre donc à Illkirch en alternance et en sort à 21 ans avec un Cap cuisine et une mention pâtisserie en poche. Marqué par le Vieux Couvent à Rhinau et le Cheval Blanc à Lembach, deux institutions étoilées, Julien, au naturel calme, écoute beaucoup, observe et apprend vite. "Bon élève, j'étais bien apprécié, je grimpais ainsi assez vite dans la hiérarchie". Puis une rencontre lors de vacances en Corse avec Charley Bouhier. Charley travaille aux Aïrelles, un palace de Courchevel. Julien terminant son

apprentissage, en devient demi-chef de partie l'hiver à Courchevel et l'été à La Messardière, le palace de St-Tropez. Pendant ses journées de congé aux Aïrelles, Julien hante les cuisines de Pierre Gagnaire, son mentor, pour apprendre et apprendre pour finalement rejoindre cette brigade prestigieuse.

Un jour, Julien confesse à Pierre Gagnaire qu'il a envie de voyager. Ce dernier lui propose un poste à Hong Kong dans son restaurant 2 étoiles au "Mandarin Oriental". Un mois après cette conversation, Julien, 26 ans, débarque dans la ville lumineuse. "Quel choc ! moi qui venait de fin fond de l'Alsace sans un mot d'anglais ! Hong Kong ? C'est une machine à laver qui tourne, tourne. Quand on en sort, on est lessivé par le bruit, les odeurs de poisson séché, les lumières partout et constantes, les immeubles, c'est la ville la plus verticale du monde avec la mer et les randonnées à 10 min. L'équipe en cuisine est locale, sans formation, peu créative. J'y reste trois ans car le resto ferme après 14 ans par décision du groupe. Grosse question, je rentre ou pas ? Mais je voulais une position de chef. Un homme d'affaire, Adrian Cheng me propose de prendre en charge la création, l'équipe, le menu d'un nouveau restaurant "le Passage N" pour lequel il me donne carte blanche pour tout, même les corbeilles à pain étaient en cuir Hermès !". Après cette expérience, le chef hollandais Richard Ekkebus propose à Julien le poste de sous-chef exécutif de l'hôtel Landmark Mandarin Oriental qui possède deux restaurants 3 étoiles. "L'homme est dur de caractère ; psychologiquement, c'est difficile et j'y reste deux ans". Julien appelle Gagnaire qui lui remémore cette phrase : "La cuisine ne se mesure pas en termes de tradition ou de modernité, on doit y lire la tendresse du cuisinier (...). Donner et recevoir sont deux notions essentielles dans notre façon de cuisiner".

Après 9 mois sans boulot et mille questions, en décembre 2024, Julien, à 33 ans, devient chef exécutif du "Country Club de Hong Kong" qui lui propose de prendre en charge 6 restaurants, 100 chefs et 600 couverts par jour ! L'équipe adore ce nouveau chef qui se sent mis en avant. Il supervise tout, goûte les sauces, donne le coup de main quand il faut et travaille dur. Avec sa compagne Tiffany, indonésienne rencontrée au Mandarin, Julien visite les galeries d'art, joue au foot en amateur, adore les diners de famille du dimanche après la messe et soutient l'association des Alsaciens de Hong Kong. Toutes les semaines, il suit les infos d'Alsace et ne manque pas d'y retourner chaque année où il quitte, en quelques jours, le cantonnais pour retrouver son parlé alsacien.



Julien et Tiffany

"Je suis heureux, fini les salaires de misère, je travaille enfin pour moi et je suis fier d'être l'un des plus jeunes chefs de la ville. Jetzt geht's los !" lâche Julien en rattachant.

Isabelle BAUMANN-LENOT
isalenot@gmail.com

Recette signature de Pierre Gagnaire que Julien affectionne

Gâteau au foie blond

Ingrédients pour 6 personnes :

90 g de foie gras, 60 g de blanc de volaille, 30 g de jaune d'œuf, 30 g de blanc d'œuf, 190 g de crème liquide, sel et poivre.

Mixer le blanc de poulet et le foie gras bien froid au mixer. Ajouter le blanc et jaune d'œuf. Ajouter la crème bien froide et bien assaisonner. Pour éviter les morceaux et rendre l'appareil lisse, passer au tamis et disposez dans moules individuels de 60 g.

Cuire à 85°C à la vapeur pendant 15-20 minutes.

Servir avec des asperges et des morilles.

