

# Stéphane Istel, Chef résilient qui veut grimper l'Everest !

La vie sème parfois son lot d'embûches, certains craquent, d'autres continuent leur chemin avec courage. Stéphane est l'un d'eux. Depuis 14 ans, sa route l'a mené en Asie, à Singapour où il s'y sent bien.

Ce Strasbourgeois de 46 ans n'a pas été élevé dans la cuisine d'une grand-mère cordon-bleu ou d'un père cuisinier. Quand Stéphane naît, sa maman Sabine n'a que 15 ans et ne connaît rien en cuisine, alors elle se met à la pâtisserie aidée par ce fils de 6 ans qui l'observe et se régale de forêts noires, de cakes chocolat-vanille ou de tartes aux pommes. Les oncles chassaient cerfs et



biches, alors Sabine est devenue une « super cheffe et fine bouche ». A 15 ans, Stéphane entre à Illkirch. A 18 ans, il apprend l'art des terrines et de la tourte pendant deux années, puis intègre à St Tropez l'équipe de Michel Royer qui deviendra son mentor. Quatre années durant, il y apprend la rapidité d'exécution et la discipline tout en préparant tous les jours les cinquante repas du staff. « En hiver, on partait à St Barth pour la saison », j'ai beaucoup appris, mais j'étais aussi un grand fêtard ! A 23 ans, il passe 3 mois chez Marc Veyrat, mais « je ne comprenais rien à sa cuisine et c'est là que je réalise que je n'aime pas travailler la cuisine gastronomique, mais plutôt la bonne cuisine familiale ». En 2000, Olivier Muller, sous-Chef chez Boulud à NY lui fait signe et Stéphane débarque sans un mot d'an-

glais. « C'était dur, super dur, on me jalousait en cuisine car j'étais français et je ne comprenais rien ».

Puis, c'est l'accident, 60 litres de bouillon brûlant se déversent sur lui. « Je passe 4 mois dans le service des grands brûlés, atteint au second degré sur le visage et les jambes et 4 opérations de greffes de peau ». Stéphane fait un break. Il est terrorisé par tout ce qui est chaud, le traumatisme est important. Daniel Boulud insiste pour qu'il revienne. Stéphane passe outre ses craintes et accepte de devenir son Chef Traiteur puis, lui ouvre le poste de Chef Exécutif à Vancouver. Stéphane y reste deux années. En 2010, il part à Singapour pour ouvrir le DB Bistro Moderne sur le même modèle que Vancouver. « Mon rêve était d'être Exécutif Chef d'un bistro renommé et ouvrir mon propre établissement avant 35 ans ».

Le jeune Chef s'accroche à ce rêve, s'associe avec Daniel Boulud et ouvre le Bar Roque Grill, un resto « comfort food » où l'on travaille cochon au grill d'Australie, terrines et pâtés en croûte, saucisson sec, chorizo, tartes flambées, choucroute maison et ses 5 déclinaisons du cochon. Aidé d'une équipe de 20 salariés, 150 à 180 couverts sont servis chaque jour ! « Je me suis entouré de bons associés » : pour la gestion c'est Christophe Megel, Nicolas Schwarz a la charge de la salle et des vins et moi c'est la cuisine !

Une ou deux fois par an, j'organise la semaine alsacienne et j'embauche Maman qui s'occupe de la pâtisserie, elle est la star du restaurant ; on prend un plaisir fou à cuisiner ensemble

des plats traditionnels alsaciens et on fait une belle promotion de l'Alsace avec les vins de la famille Hugel. Nous sommes très proches avec juste 15 ans qui nous séparent, c'est vraiment le bonheur ! J'aime Singapour et son style de vie, je ne veux pas rentrer en France, j'ai l'impression que ce n'est pas pour moi. Cette ville a su calmer mon caractère anarchique, on y vit super bien et depuis deux ans, je fais 3h



de sport/jour qui m'équilibrent. J'aime escalader des volcans, je pratique l'hyrox\* (Stéphane s'est qualifié pour le championnat du monde cet été !) J'aime avoir un but, un projet : l'an prochain, je pars grimper l'Everest ! JE VEUX VIVRE LA VIE dit-il, mais il la dévore plutôt ! Se profile à l'horizon une nouvelle aventure : Bali et un restaurant de plage. La maison est en construction, affaire et cadence à suivre ! \*L'hyrox est un parcours conçu pour mettre à l'épreuve l'endurance et la puissance des athlètes. Il se compose de 8 cycles, chaque cycle débutant par 1 km de course suivi d'un exercice fonctionnel spécifique.

Isabelle Baumann-Lenot  
isalenot@gmail.com

## Gâteau de fromage blanc de Maman



### Pâte :

250 g farine, 125 g beurre, 40 g sucre, 1 sucre vanille, sel, 5 cl lait. Mélanger farine, beurre, les 2 sucres, le sel et peu à peu le lait. Laisser

reposer la pâte au frais pendant 30 min. Puis garnir un moule beurré de 25 cm, piquer le fond avec fourchette et mettre au frais.

### Appareil :

750 g fromage blanc à 40%, 1 dl de crème fraîche, 130 g sucre, 4 jaunes d'œuf, 4 blancs d'œuf, 50 g farine, 2 zestes de citron et orange et jus d'1 citron. Mélanger fromage blanc + crème + 3 jaunes, farine, sucre, zestes et jus de citron. Monter blancs en neige et incorporer délicatement au fromage blanc. Verser le tout sur la pâte. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 40 min. Sortir le moule et attendre 5 min avant de le retourner sur une grille et laisser refroidir à l'envers pour que le fromage blanc reste ferme. Retourner sur plat de service.