

AFRIQUE DU SUD

• ALLIANCE FRANÇAISE DE DURBAN

Une étoile Michelin en Afrique du Sud



Le campus Steve Biko de la Durban University of Technology (DUT) a vibré au rythme de l'art culinaire français. Invité par l'Alliance Française de Durban dans le cadre des célébrations du Mois de la Francophonie, le chef étoilé Michel Husser a transformé la salle du restaurant d'apprentissage *The Rendezvous* en une véritable école de la transmission. Devant une sélection d'étudiants en "Consumer Sciences : Food and Nutrition Department", l'homme de 45 ans d'expérience a offert une Masterclass inoubliable.



Le chef Michel Husser et les étudiants de DUT © AFD

Cette rencontre exceptionnelle, qui s'inscrit dans le cadre d'une tournée en Afrique du Sud et au Lesotho, est le fruit d'une collaboration entre l'Alliance Française de Durban, le Consumer Sciences: Food and Nutrition Department de DUT, l'Association des Alsaciens d'Afrique du Sud, l'Institut français d'Afrique du Sud (IFAS) et l'ambassade de France en Afrique du Sud, au Lesotho et au Malawi.

Au cœur de l'action, le propriétaire du restaurant *Le Cerf* à Marlenheim, qui célèbre en 2026 ses 90 ans d'étoile Michelin sans interruption, a dévoilé la préparation de son plat signature. Il a insisté sur une philosophie exigeante : utiliser des ingrédients locaux, travaillés avec précision pour allier santé et saveurs. Pour Michel Husser, ce fut un défi stimulant : cuisiner dans un environnement inconnu, sans avoir préparé les ingrédients à l'avance, mais avec une énergie communicative.

Le chef a présenté aux étudiants son *Fleischschnacka*, escargot de viande, une recette traditionnelle alsacienne mêlant viande, légumes, œufs et pâte, sculptée en forme d'escargot. Au-delà de la technique, son message était clair : « Restez curieux, motivés et créatifs. Le but est de devenir les meilleurs cuisiniers capables de rendre les gens heureux par leur assiette. »

Cette Masterclass a créé un moment unique lors duquel le chef a pu découvrir des spécialités locales préparées avec soin pour l'occasion par les étudiants.

Pour les étudiants, qui ont pu découvrir la richesse du terroir alsacien grâce aux échanges avec René Vogel et Isabelle Baumann Lenot, membres du comité de l'Union Internationale des Alsaciens dans le monde, ce fut aussi l'opportunité de retracer l'origine française de nombreux mots du monde de la cuisine et de la gastronomie en ce mois de francophonie. L'occasion pour l'Alliance Française de Durban de rappeler que le français

professionnel, notamment dans le secteur tourisme/hôtellerie/restauration fait partie du travail mené par l'ensemble du réseau à travers le monde.

Des perspectives de stages au sein du restaurant *Le Cerf* ont été évoquées avec enthousiasme. DUT envisage par ailleurs d'intégrer le *Fleischschnacka* et ses déclinaisons, y compris végétariennes, dans le syllabus des étudiants de 3<sup>e</sup> année. Une belle manière de mettre en lumière les liens entre DUT et l'Alliance Française de Durban qui fait partie du conseil consultatif du département de Language Practice de l'université et accueille depuis 2025 des étudiants de français lors des *Industry day*.

Cette journée a prouvé que la gastronomie est un langage universel, capable de former les talents et de créer des ponts durables entre les nations !

Sarah M'bodji, directrice, Alliance Française de Durban



L'Alsace à Durban © AFD



Michel Husser Fleischschnacka © AFD



ARTICLE DE PRESSE (en anglais)

