

MARC HAEBERLIN ET FRITZ KELLER

UNE RENCONTRE DE(UX) BON GOÛT

Wir haben zwei Meister ihres Fachs getroffen. Was wie ein normales Interview mit diesen großartigen Köchen begann, wurde bald zu einer freundschaftlichen Unterhaltung über alles Mögliche. Dieses Erlebnis möchten wir Ihnen nicht vorenthalten.

Fritz Keller vient du Pays de Bade. Marc Haeberlin, d'Alsace. Le premier est vigneron et hôtelier au restaurant *Schwarzer Adler*, à Vogtsburg-Oberbergen, successeur de son père Franz. Le second est chef cuisinier trois étoiles à *L'Auberge de l'III*, à Illhaeusern, successeur de son père Paul. Deux fins gourmets, amoureux de la cuisine et amis depuis l'enfance. De cet amour culinaire et de cette amitié est né un livre de recettes rassemblant leurs deux cultures, *Die Grenzgänger*, avec, pour sous-titre, *Wie der Hummer aus dem Elsass nach Baden kam*. Rencontre avec deux passionnés pour qui l'art culinaire n'a pas de frontière.

Vos familles étaient amies n'est-ce pas ?

Marc Haeberlin : Oui. Oberbergen, le village des Keller, était presque une deuxième patrie. On venait manger chez eux une ou deux fois par mois souvent le mardi. Le premier gastronome qui est venu en Alsace, c'était le père de Fritz, qui allait dès 1947 en Bourgogne chercher du vin.

Vos pères auraient aussi pu écrire un livre s'appelant *Les Grenzgänger* ?

Fritz Keller : Certainement. Et ils en auraient eu des choses à raconter !

Marc Haeberlin : À l'époque, il y avait une vraie frontière. Papa faisait de la contrebande. Les livreurs venaient de Colmar pour nous livrer et ensuite, Franz Keller venait chercher ses courses : légumes, poissons, et carcasses de homard. Il n'y avait pas grand-chose en Allemagne...

Fritz Keller : Papa faisait une sauce au homard avec les carcasses de *L'Auberge de l'III*.

Marc Haeberlin : Parce qu'ils n'avaient pas d'argent pour se payer du homard ! (Rires)

Fritz Keller : Et quand les douaniers ouvraient le coffre, ils voyaient les carcasses de homard et n'avaient plus envie de chercher davantage. Mon père faisait aussi du troc. Il échangeait du chambertin contre du jambon et du lard.

Marc Haeberlin : Pourtant les douaniers contrôlaient !

le goût	der Geschmack; auch: die Geschmacksrichtung
le Pays de Bade [peidəbad]	Baden
le vigneron	der Winzer
le successeur [syksesœr]	der Nachfolger
le fin gourmet	der Feinschmecker
naître	entstehen
rassembler	zusammentragen
l'art (m) culinaire	die Kochkunst
Vos pères auraient aussi pu écrire...	
à l'époque	damals
la contrebande [kōtrəbād]	der Schmuggel
le livreur	der Lieferant
les courses (f/pl)	die Einkäufe
la carcasse de homard [karkasdəmar]	die Hummerschalen
pas grand-chose	nicht viel
se payer [peje]	sich leisten
le douanier	der Zöllner
le coffre	der Kofferraum
le troc [trɔk]	der Tauschhandel
le chambertin [ʃäbɛrtɛ]	berühmter Wein aus dem Burgund
le lard [lɑr]	der Speck

Les Alsaciens aiment-ils venir en Pays de Bade ?

Marc Haeberlin : Je pense que les Alsaciens ont toujours aimé venir en Pays de Bade, par exemple en famille le week-end.

Les Alsaciens aiment-ils venir...	
mutuel, le [mytʁel]	gegenseitig
à quel point	wie
se battre	kämpfen
le drapeau	die Flagge
face à	angesichts
Quel était l'état de la cuisine allemande...	
le potage	die Suppe
la truite [tʁɥit]	die Forelle
le pâté de campagne	die Fleischpastete im Fettmantel
le jambon	der Schinken
la matelote [mat(ə)lot]	das Aalragout
le râble	der Rücken
le chevreuil [ʃəvrœj]	das Reh
On parle parfois de «miracle culinaire...	
prépondérant, e	ausschlaggebend
modeste [modest]	bescheiden
Ces Allemands qui venaient chez...	
la saignée [se.ɲe]	der Aderlass
le domaine	der Bereich
le cuisinier [kɥizinje]	der Koch

Fritz Keller: Et ils sont même de plus en plus nombreux. L'évolution des 15 dernières années a été très positive, il y a une vraie compréhension mutuelle. L'Europe est dans les cœurs. Mais il ne faut pas oublier de dire à quel point cela a été difficile, ce qu'on a dû se battre pour en arriver là. Il y a eu dans la région des Européens convaincus. La ville de Breisach a été la première à se nommer « Europa-stadt », à hisser le drapeau européen. J'ai l'impression qu'aujourd'hui, il faut à nouveau se battre face aux populismes, aux nationalismes.

Quel était l'état de la cuisine allemande en 1960 ?
Marc Haeberlin: C'était comme en France, des plats simples, des produits régionaux. Vous savez, en 1967, on avait déjà trois étoiles et pourtant, sur la carte, on trouvait le potage du jour, la truite au bleu, le pâté de campagne, le jambon de Parme, la matelote. Dans la cuisine allemande, par contre, on mélangeait beaucoup le sucré et le salé, avec par exemple de l'ananas, comme le célèbre toast Hawaï: râble



Marc Haeberlin fait rimer cuisine avec haute gastronomie.

de chevreuil avec de l'ananas.

On parle parfois de «miracle culinaire allemand» pour décrire la renaissance de la gastronomie en Allemagne depuis les années 1970. L'Auberge de l'Ill y a joué un rôle prépondérant. De quelle façon ?
Marc Haeberlin: Les jeunes cuisiniers sont d'abord venus chez nous pour apprendre le français, puis ils sont souvent partis vers le Sud pour travailler dans de grandes maisons.

Fritz Keller: Ne sois pas modeste. Les Haeberlin ont fait plus pour les relations franco-allemandes avec les bons repas et le bon vin que tous les politiciens!

Ces Allemands qui venaient chez Haeberlin, qu'est-ce qu'ils avaient à apprendre ?
Fritz Keller: La qualité des produits. Chez nous, il y avait eu la cuisine des travailleurs pendant la période national-socialiste. On a du mal à imaginer tout ce qui a été perdu à cause du national-socialisme. Musiciens, peintres, écrivains, designers... Ils ont tous dû émigrer. Cela a été une véritable saignée culturelle dans tous les domaines, également dans l'art culinaire. Les cuisiniers qui avaient

fait leurs classes à Paris dans les années 1920 ou 1930 étaient partis. Les gens n'allaient plus au restaurant. Puis il y a eu les produits en sachets, comme avec la marque *Maggi*. C'était devenu moderne de ne plus faire la cuisine, et je pense que cette attitude était plus répandue en Allemagne qu'en France. Nos cuisiniers ont dû réapprendre les bases, comme faire un roux, une sauce au beurre blanc, un vrai fond de sauce.

Un cuisinier célèbre a dit publiquement qu'il ne voulait plus participer à la course aux étoiles Michelin. Il a ouvert un Gasthaus avec une excellente cuisine bourgeoise. Un critique l'a décrit comme l'idéal du gastronome allemand. Est-ce que les Allemands ont du mal avec le cérémonial, la sophistication d'une certaine restauration étoilée à la française ?

Marc Haeblerlin : Le plus important dans la cuisine, c'est le goût, la cuisson juste. Quand il y a plus de trois goûts sur l'assiette, ce n'est pas un plat. Si tu prépares une viande et tu lui ajoutes deux ou trois points de réduction de glace de viande avec deux petits pois, ce n'est pas un plat. Bocuse appelait ça « les taggheurs d'assiette ». La cuisine française se caractérise par les sauces et les jus. Et les sauces vont avec les vins.

Fritz Keller : Autrefois, dans certains restaurants, l'atmosphère était digne d'un temple et ce, aussi bien en France qu'en Allemagne. C'étaient les nouveaux-riches qui allaient bien manger, ils célébraient cela comme si c'était réservé à des privilégiés. Mais cela a changé. Aujourd'hui, tout est plus décontracté dans les grands restaurants. Chez les Haeblerlin, on entend les gens rire, c'est merveilleux.

Est-ce qu'on assiste à une mondialisation de la cuisine et des goûts ?

Marc Haeblerlin : C'est vrai qu'on est mondialisé. La faute revient aux chefs. Ils veulent être dans l'air du temps. Les classements tels « 50 best » ont une grande influence. Certains veulent imiter le restaurant *Noma* de Copenhague ou le chef Ferran Adria de Barcelone. Ce dernier est un artiste, c'est extraordinaire ce qu'il a fait, mais on oublie qu'il avait 40 personnes en cuisine. Le jeune cuisinier avec son aide-cuisinier n'y arrivera jamais. Beaucoup de chefs ne pensent plus assez au client. Or, il faut avant tout lui faire plaisir.

Fritz Keller : Mais c'est aussi le problème de l'agriculture. Autrefois, en Alsace, il y avait des champs d'asperges dans chaque village. Entre-temps, les paysans ne peuvent plus se permettre d'avoir des cultures spéciales. Ils ne plantent plus que du blé et du maïs parce qu'ils ont du mal à payer la main d'œuvre. Et s'il n'y a plus les produits locaux, il n'y a plus de spécificité.

En matière de vin, les goûts des Allemands et des Français se rapprochent-ils ?

Fritz Keller : J'ai l'impression que nous assistons partout aujourd'hui à une vague sucrée. Un bon vin doit reposer au moins un an en tonneau puis un an dans la bouteille. Si je fais un vin que je vends dans un an, comme cela se fait actuellement, et que les clients viennent au printemps les goûter, ce vin va être trop âpre. Alors on ajoute du sucre. Et le sucré, c'est le goût le plus facile à appréhender, dès l'enfance.

Marc Haeblerlin : Les Alsaciens se mettent aussi à faire des vins plus sucrés. Il faut imaginer le vigneron qui propose des vins à la dégustation. Le client vient le matin à 10 heures, on lui propose un merveilleux riesling, il aura tendance à le trouver acide, surtout si 10 minutes auparavant il a bu un café. Alors que s'il goûte un vin sucré, il le trouvera excellent.

faire ses classes (f/pl)	seine Ausbildung absolvieren
le sachet	die Tüte
l'attitude (f)	die Haltung
répandu,e	verbreitet
le roux [ru]	die Mehlschwitze

Un cuisinier célèbre a dit publiquement...	
la course	der Wettlauf
la sophistication [sofistikasjɔ]	die Komplexität
la restauration	die Gastronomie
la cuisson	hier: die Zubereitung
le plat	das Gericht
le point de réduction	der Klecks
la glace de viande	die eingedickte braune Knochenbrühe
le petit pois [pətipwa]	die Erbse
le taggheur [tagœr]	der Sprayer
le jus [ʒy]	der Saft
aller avec	passen zu
digne	würdig
décontracté,e	entspannt

Est-ce qu'on assiste à une mondialisation...	
la mondialisation	die Globalisierung
revenir à	liegen bei
le chef	der Koch
être dans l'air du temps [lɛrdytɑ]	zeitgemäß sein
or [ɔr]	nun aber
avant tout	vor allem
faire plaisir à qn	jn beglücken
les asperges [lezasperʒ] (f/pl)	der Spargel
le blé	der Weizen
la main d'œuvre	die Arbeitskräfte
la spécificité	die Besonderheit

En matière de vin, les goûts des...	
en matière de	in puncto
se rapprocher	sich annähern
sucré,e	süß
reposer	ruhen
le tonneau	das Fass
goûter	verkosten
âpre	herb
appréhender [apreɑde]	hier: feststellen
dès [de]	schon in
la dégustation	die Verkostung

Marc Haeblerlin, si vous étiez vigneron,...	
le cépage	die Rebsorte

Marc Haeblerlin, si vous étiez vigneron, quel vin produiriez-vous ? Moi, mon cépage roi, c'est le riesling. Et autrement, ce que j'aime, c'est le chardonnay. J'aime bien les bourgognes blancs.

Justement, Marc Haeberlin,...

justement	eben darum
sortir	aus dem Zimmer gehen

t'inquiète [tɛ̃kjet]	keine Sorge
au niveau de	hinsichtlich
l'omble (m) chevalier	der Saibling

Et vous, Fritz Keller, quels produits...

faire pousser	(an)pflanzen
exprès [ɛksprɛ]	extra

Dans une winstub à Colmar...

la bouchée à la reine	die Königinpastete
l'escargot [lɛskargo] (m)	die Schnecke

Et vous, Marc Haeberlin,...

en boisson [œbwasɔ̃]	zum Trinken
----------------------	-------------

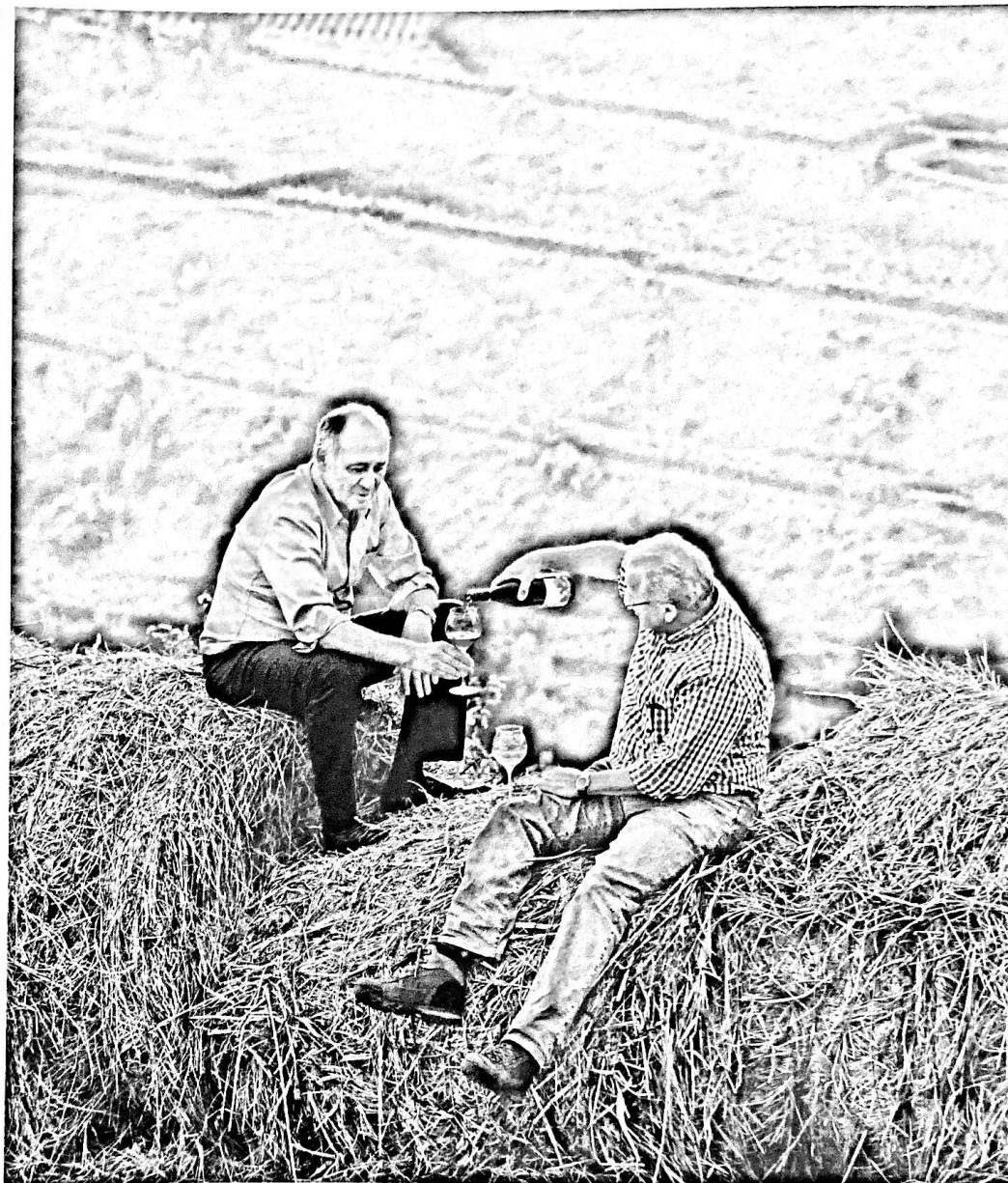
Et vous qui êtes vigneron, Fritz Keller, quel vin français aimeriez-vous produire ?

Le pinot noir de Bourgogne, c'est extraordinaire.

Marc Haeberlin : Les beaujolais, c'est sympa aussi.

Fritz Keller : Oui, pour le petit-déjeuner ! Non, sérieusement, les grands bordeaux ou les grands bourgognes, c'est la classe. Et entre-temps, ce qui me fait vraiment plaisir, c'est qu'il arrive même à Marc de boire un vin de Bade.

Marc Haeberlin : C'est vrai que j'aime bien ton chardonnay !



Marc Haeberlin et Fritz Keller dans le Kaiserstuhl

Justement, Marc Haeberlin, y a-t-il des produits du Pays de Bade qui vous inspirent ?

Fritz Keller : Marc, tu veux que je sorte pendant que tu réponds ? (Rires)

Marc Haeberlin : Non t'inquiète ! Il y en a beaucoup que j'apprécie. Les asperges du Pays de Bade sont excellentes, plus légères, un peu meilleures au niveau du goût. J'aime le jambon, la charcuterie, les pains, les cerises, les fruits en général, les poissons de rivière, les truites, les ombles chevaliers. Il y a de beaux produits.

Et vous, Fritz Keller, quels produits aimez-vous de l'autre côté de la frontière ?

Les asperges qu'une famille en Alsace fait pousser exprès pour nous. Nous allons chercher les poissons de mer en Alsace parce que la logistique est meilleure. J'ai parfois l'impression que les grossistes au Danemark ou au bord de l'Atlantique réservent les meilleurs produits aux Français. Cela dit, en Allemagne, ça s'améliore aussi.

Dans une winstub à Colmar ou

Strasbourg, qu'aimez-vous commander ?

Fritz Keller : Des bouchées à la reine, une salade et des escargots !

Et vous, Marc Haeberlin, dans un Gasthaus en Pays de Bade ?

Marc Haeberlin : Un Wienerschnitzel, wunderbar ! Avec des Bratkartoffel, un citron et des anchois. En boisson : un pinot noir. Je crois que de toute façon, des deux côtés de la frontière, il y a des produits magnifiques et la même passion pour la bonne cuisine.