

HUBERT KELLER

La coqueluche des Américains gourmets

À 16 ans, Hubert Keller débute un apprentissage de cuisinier à Illhaeusern, chez Paul Haerberlin. Après un passage dans plusieurs maisons prestigieuses, il part au Brésil puis aux États-Unis. C'est à San Francisco qu'il ouvrira son propre établissement, la « Fleur de lys ». Aux USA, Hubert Keller anime aussi son propre show télé.

Vanessa Meyer-Wirckel
L'ALSACE du 17 novembre 2008

San Francisco

Californie (USA)

HUBERT KELLER A LA GOURMANDISE dans le sang, la bougeotte aussi. Coqueluche des Américains, admiré par ses confrères, encensé par la presse, le restaurateur natif de Ribeaupville a un parcours professionnel qui laisse rêveur. Il aurait pu être pâtissier comme l'était son père, juste un pourvoyeur de délices provincial, mais la vie en a décidé autrement.

Pourtant, à l'heure du choix professionnel après un parcours scolaire plus que satisfaisant, c'est bien la pâtisserie qu'il choisit. Quand l'occasion d'intégrer le laboratoire de l'Auberge de l'ill se présente, il n'hésite pas bien longtemps.

À 16 ans, grâce à son copain de lycée Marc Haerberlin, il entre tout droit au pays des merveilles. Mais bien vite, les fumets qui sortent des cuisines voisines l'émoustillent davantage que les glaces, tartes et autres gâteaux

et il s'engage à corps perdu dans cette nouvelle voie.

Son diplôme en poche, c'est hors de sa région natale qu'il rêve d'exercer ses tout nouveaux talents. Ses rêves d'horizons lointains, il les partage avec Chantal, sa future épouse, qui travaille aujourd'hui à ses côtés.

Avide de connaître les arcanes de la gastronomie française, curieux de tout, il écume les grands hôtels, enchaîne les expériences dans des maisons prestigieuses, côtoie les plus grands chefs, Bocuse, Lenôtre, Vergé. C'est ce dernier qui lui confiera les fourneaux dans le tout nouveau restaurant qu'il ouvre à Sao Paolo. « C'était la jungle, les troupes n'étaient pas motivées. Tout était à créer. On avait un équipement impressionnant. On était les seuls à posséder une machine à glace. »

14 juin 1954
Naissance à Ribeaupville

15 juillet 1970
Apprenti pâtissier
à l'Auberge de l'ill
à Illhaeusern

7 avril 1973
Rencontre Chantal,
sa future femme, à Munster

17 juin 1982
Chef du « Sutter 500 »
à San Francisco

31 décembre 1999
Premier réveillon
en amoureux à Las Vegas...
après trente ans de labeur

À la tête
d'un des plus grands
restaurants
gastronomiques
de San Francisco,
le Ribeaupvilléen
Hubert Keller
s'est lancé
dans les burgers
pour gourmets,
un concept qui
n'a fait qu'accroître
sa notoriété.

On doit à ce personnage
de la gastronomie à l'américaine
d'avoir lancé le burger numéroté
à 1000 dollars,
avec une bouteille de Pétrus !
Photo: Catherine Bédard

