

ALSACIENS DU MONDE |

D'Ammerschwihr à Hollywood

Pour lui, le rêve américain a encore fonctionné. Enfant d'Ammerschwihr, Martin Herold est parti à Los Angeles à 24 ans avec un visa de 18 mois. À 48 ans, il est citoyen américain et cuisine pour les stars de Hollywood. Ce week-end, avec d'autres chefs d'Alsace, il sera aux fourneaux pour ceux qui auront la bonne idée d'assister, à Andlau, aux 35 ans des Alsaciens de l'étranger.

Hervé de Chalendar

Parmi les dix chefs alsaciens du monde invités ce week-end à Andlau par l'Union internationale des étrangers (lire ci-contre), Martin Herold se distingue d'au moins deux façons : c'est le seul d'origine haut-rhinoise (sa famille est d'Ammerschwihr) et le seul à ne pas officier dans un restaurant. Martin, 48 ans, est un cuistot itinérant : ses cuisines sont celles des stars américaines. Il est le « french chef » que se recommandent les grands noms de Hollywood.

De Spiderman à Iron Man

Le 6 septembre 2014, l'enfant d'Ammerschwihr apparaissait dans l'édition colmarienne de notre journal en bonne compagnie : une photo le montrait aux côtés de Jennifer Aniston, cultissime interprète de Rachel, dans la série *Friends*. « *Peu avant, je l'avais accompagnée avec son fiancé à Bora-Bora...* », nous explique le chef avec un naturel déconcertant, une décontraction et un côté cash directement importés des US.

L'année d'avant, il avait cuisiné pendant plus de deux mois pour Sean Penn à Barcelone, lors du tournage du film *Gunman*. Martin précise qu'il travaille aussi à l'occasion pour Barbra Streisand, Tom Hanks, Tobey Maguire (interprète de *Spiderman*) ou encore Robert Downey Jr (celui d'*Iron Man*)... « *J'ai un contrat privé avec le producteur Joel Silver, qui a notamment produit Matrix et la série L'Arme fatale. Je travaille pour lui quatre jours par semaine. Et parfois, ce sont ses invités qui m'embauchent...* » Quelques années après avoir découvert *Rambo* sur l'écran de sa télé alsacienne, Martin peut désormais servir une choucroute ou une tarte flambée saumon-caviar à Sylvester Stallone quelque part en Californie.



Haut-Rhinois naturalisé américain, Martin Herold cuisine ce week-end en Alsace.

Photo L'Alsace/Jean-Marc Loos

En cuisinant pour les stars, Martin doit tenir compte de leur « food restrictions », autrement dit de leurs goûts, dégoûts, allergies, régimes, caprices... C'est ainsi que, nous révèle-t-il, « *Jennifer Aniston n'aime pas les tomates...* » Superstition d'actrice ? On n'en saura pas plus : un cuisinier entend beaucoup de choses, mais la discrétion est une obligation inscrite dans ses contrats.

Le gamin d'Ammerschwihr a notamment fait ses armes... aux Ar-

mes de France, dans sa commune, et au Crocodile, à Strasbourg, auprès d'Émile Jung. « *Avec lui, j'ai eu l'opportunité d'aller à Hong Kong et à New York. J'ai vu des Français à l'étranger et j'ai eu envie de faire comme eux...* »

Tarte flambée saumon-caviar

L'opportunité arrive en 1992. La sœur d'un copain avait été fille au pair dans une famille possédant un Relais & Château à Los Angeles. Martin est là quand cette famille américaine rend visite à la jeune Alsacienne... C'est l'occasion à saisir, il ne la loupe pas. Il obtient un visa de 18 mois pour travailler là-

bas. Vingt-quatre ans plus tard, non seulement il habite toujours dans la cité des Anges, mais il voyage depuis 2002 avec un passeport américain.

Martin Herold, c'est alsacien mais, désormais, ça sonne très américain. Il a fallu qu'il s'accroche, qu'il ne relâche jamais sa volonté, mais, pour lui, l'« american dream » a encore fonctionné. « *Depuis l'attaque des tours, le 11 septembre 2001, c'est devenu plus compliqué... Moi, on m'a donné une chance et j'ai tout fait pour la saisir. Là-bas, on te juge sur ce que tu fais, pas sur ce que tu es. Il faut travailler, ne pas compter des heures. J'ai mis dix ans pour gagner vraiment de l'argent.*

C'est le boulot d'abord, mais après on s'amuse bien... Il faut donner pour recevoir et, ensuite, c'est vrai, c'est la belle vie : il y a les fêtes, la mer, un super-climat, la montagne, Vegas pas loin... » De quoi ne jamais donner envie de revenir ? « Je ne sais pas si je pourrais travailler en France : il y a trop de lois... C'est plus facile de faire de l'argent aux États-Unis. Mais je n'ai jamais dit du mal de l'Alsace ! S'il y avait toujours ici le soleil qu'il y a en ce moment, je pourrais même rester... »

Le bon goût de l'UIA

Ce week-end, à Andlau, l'Union internationale des Alsaciens (UIA), présidée par Gérard Staedel, fête ses 35 ans en invitant ses membres, le grand public et de grands cuisiniers à un week-end qui s'annonce délicieux (*L'Alsace* du 20 août). Contre 20 €, on peut acquérir un « pass gastronomique » donnant droit, entre 11 h 30 et 15 h, à cinq portions concoctées par des chefs d'Alsace.

Dix cuisinent d'ordinaire à l'étranger : Martin Herold et Patricia Cattenne-Légrand aux États-Unis, Thierry Fischer et Julien Krauss en Suisse, Romain Bapst en Australie, Romuald Feger en Grande-Bretagne, Marc Friederich en Afrique

du Sud, David Hemmerle en Russie, Christian Mathis en Lituanie et Jean-Louis Neichel en Espagne. Huit autres, aux fourneaux ce samedi, font partie des Étoiles d'Alsace : Hubert Maetz, Michel Husser, Cyril Bonnard, Anne Erwein, Yannick Germain, Benoît Fuchs, Alexis Albrecht et Gilbert Koehler. Parmi les plats proposés, on trouvera du magret de canard, du cheesecake aux mirabelles confites et *Bredala* ou encore des lasagnes de crabe...

Y ALLER Aujourd'hui et demain, cour de la Seigneurie à Andlau.

EN SAVOIR PLUS
www.alsacemonde.org



Une brochette de chefs alsaciens, d'ici et d'ailleurs, réunis ce week-end à Andlau : Thierry Fischer, Marc Friederich, Martin Herold, Benoît Fuchs et Christian Mathis (de gauche à droite).

Photo L'Alsace/Jean-Marc Loos