

L'Alsace a rendez-vous avec le monde

Pour marquer avec faste son 35^e anniversaire, l'Union internationale des Alsaciens organise une manifestation publique à Andlau les 27 et 28 août : une Cour des gourmets où travailleront de concert dix chefs alsaciens vivant à l'étranger et huit chefs membres des Étoiles d'Alsace, afin de proposer un voyage pour les papilles.

Faire travailler en binôme des chefs alsaciens de l'étranger avec des chefs étoilés d'Alsace est l'idée qu'a retenue l'Union internationale des Alsaciens (UIA) pour célébrer ses 35 ans avec faste lors de l'événement La gastronomie alsacienne dans le monde, samedi 27 et dimanche 28 août à Andlau. Pour la deuxième année, le public sera convié à cette manifestation qui suivra la réunion annuelle des membres de l'UIA. « *Nous réfléchissons déjà à la suite* », assure le président de l'association, Gérard Staedel.

Les chefs alsaciens installés à l'étranger Marc Friederich, Patricia Catenne, Romuald Feger, Romain Bapst, Martin Herold, Jean-Louis Neichel, David Hemmerlé, Christian Mathis, Julien Krauss (lire ci-dessous) et Thierry Fischer, en provenance d'Afrique du Sud, des États-Unis, de Grande-Bretagne, d'Espagne, d'Australie, de Lituanie, de Russie et de Suisse ont confirmé leur participation.

Un voyage gourmand

Ils partageront leur piano avec des chefs des Étoiles d'Alsace, association partenaire de l'UIA : Hubert Metz (Le Rosenmeer,



Les chefs des Étoiles d'Alsace sortent régulièrement de leurs cuisines traditionnelles lors de manifestations publiques. DR

Rosheim), Michel Husser (Le cerf, Marlenheim), Cyril Bonnard (Le

parc, Obernai), Anne Ernwein (L'agneau, Pfaffenhoffen), Yannick Germain (Au bœuf, Fessenheim 67), Benoit Fuchs (Le Gavroche, Strasbourg), Alexis Albrecht (Au Vieux Couvent, Rhinau) et Gilbert Koehler (Cheval blanc, Westhalten). Chaque binôme prépare un plat, le menu étant orchestré par Hubert Metz.

Tous formeront la Cour des gourmets, dans la cour de la Seigneurie, de 11 h 15 à 15 h durant les deux jours. Ils proposeront un voyage gourmand accessible à tous grâce à un pass gastronomique incluant cinq portions, un vin et une entrée au Musée du pain d'épices Fortwenger, à Gerwiller.

Diverses animations sont organisées à Andlau durant ces deux jours de rencontres gastronomiques. **Samedi 27 août** : présenta-

tion des binômes de chefs à 13 h, caves de viticulteurs ouvertes, folklore et concerts jusqu'à 20 h, puis bal populaire à 20 h avec l'orchestre des Willerthaler. **Dimanche 28 août**, visite de cave à 11 h suivie d'un apéritif concert, concerts, présentation des chefs alsaciens de l'étranger à 12 h 15, défilé commenté de costumes alsaciens à 14 h, concerts, folklore, concours de la meilleure tarte aux pommes à 15 h 15 (lire ci-dessous).

À l'occasion de ces journées, on pourra découvrir l'ouvrage *Alsaciens dans le Monde*, publié par les Éditions du Signe.

A.V.

GOÛTER À Andlau les 27 et 28 août. Le Pass gourmand (20 €) pourra s'acheter sur place ou sur le site www.alsacemonde.org.

« Ne jamais se reposer »

« *Ne jamais se reposer sur ses acquis, se remettre constamment en question, rechercher les tendances actuelles et écouter le client.* » Tels sont les mots employés par Julien Krauss, jeune chef de l'hôtel Royal Savoy, à Lausanne, en Suisse, pour définir sa philosophie culinaire.

À 35 ans, cet alsacien de Rhinau a déjà un beau parcours derrière lui. Après un apprentissage de cuisinier, couronné par un diplôme en 1999 à l'école hôtelière (Cefppa) d'Illkirch, Julien Krauss parfait sa formation avec un brevet professionnel de cuisinier obtenu Au Vieux couvent, le restaurant étoilé de son village natal, puis il enchaîne ses premières armes dans le métier à L'Auberge de la charme, à Prenois, près de Dijon.

De 2003 à 2006, Julien vit sa passion à L'Auberge de l'ill, le prestigieux établissement triplement étoilé de Marc Haeberlin à Illhaeusern. Aux côtés du célèbre chef, Julien apprend à travailler les produits nobles et de saison dans la simplicité et le respect des cuissons et du goût. Cette expérience est encore source d'inspiration à ce jour.

Au soleil de la Polynésie

Après une belle expérience à La Table du Gourmet en 2006, à Riquewihr, Julien Krauss décide de partir à la découverte d'autres latitudes et d'autres cuisines : il devient sous-chef à l'Inter Continental thalasso & spa, sur l'île de Bora Bora, en Polynésie française. Lorsqu'il en repart fin 2008, il est promu sous-chef exécutif de l'établissement.

C'est en Suisse qu'il s'installe pour démarrer une nouvelle aventure, au Mövenpick hôtel & casino de Genève : en 2010, il en est nommé chef exécutif de l'établissement. À la tête de 30 person-



Julien Krauss, aujourd'hui chef à Lausanne, mise sur la simplicité. DR

nes réparties dans trois restaurants, Julien Krauss et son équipe proposent une cuisine où la fraîcheur, la simplicité et le goût servent d'ingrédients à l'inventivité du jeune chef. Très attaché à sa région, Julien Krauss mêle avec brio tradition et innovation.

Fraîcheur et simplicité en Suisse

Dorénavant à l'hôtel Royal Savoy Lausanne, Julien Krauss supervise une brigade de 36 cuisiniers. Il y propose une cuisine juste, raffinée et généreuse orientée sur les produits locaux. En s'associant aux artisans du label « Terres vaudoises », le chef met le produit au centre de sa cuisine en misant sur la qualité.

En compagnie de neuf autres chefs alsaciens installés à l'étranger, il formera les 27 et 28 août la Cour des gourmets qui, en association avec les Étoiles d'Alsace, proposera un voyage gourmand accessible à chaque visiteur pour 20€.

SUIVRE D'autres portraits de chefs alsaciens de l'étranger sont à lire sur le site des Nouvelles gastronomiques d'Alsace : <http://www.julienbinz.com/>

Tartes pour tous

Dans le cadre de La gastronomie alsacienne dans le monde (lire ci-dessus), se tiendra le concours de la meilleure tarte aux pommes d'Andlau, pour lequel il manque actuellement cinq candidats.

Inscriptions avant vendredi 26 août à la mairie d'Andlau ou au 06.86.92.80.85. Tartes à déposer dimanche 28 entre 14 h et 15 h au stand de l'UIA (place de la Mairie).

Marc Friederich, chef alsacien en Afrique du Sud, présidera le jury. Libre choix de la



Pomme deviendra tarte. Archive

pâte et de l'ajout ou non de flan. La dégustation se fera dimanche à 15 h 15, avec remise d'un passeport gourmand à chaque candidat.