

Romain Bapst, de Strasbourg à Brisbane

L'Union internationale des étrangers, instance, représentative des quelque 80 000 Alsaciens répartis dans une centaine de pays, fête cette année son 35^e anniversaire. Ces festivités, placées sous le signe de la gastronomie alsacienne dans le monde, étaient exceptionnellement ouvertes au grand public, le week-end dernier à Andlau.

En congrès à Andlau ce week-end, les Alsaciens de l'étranger ont célébré la gastronomie française d'une manière inédite. Dans cette commune viticole pleine de charme, dix chefs alsaciens «expatriés» sur les cinq continents se sont livrés à un duo culinaire avec des membres de l'association Étoiles d'Alsace. Pour le plus grand plaisir des visiteurs qui ont pu goûter à ces «exquiseries» aux saveurs d'ici et d'ailleurs. En avant-première, nous sommes allés à la rencontre de ces chefs venus d'ailleurs, mais qui n'ont pas oublié leurs racines alsaciennes.

Parmi eux, Romain Bapst, du restaurant Lutèce à Brisbane en Australie. Strasbourgeois de naissance, ce quinquagénaire a fait ses études au collège Saint-Étienne, avant d'intégrer le lycée hôtelier de Strasbourg, alors situé dans le quartier de la Krutenau. «Ma dernière année, je l'ai faite au nouveau lycée hôtelier bâti sur le site d'Illkirch-Graffenstaden», se souvient-il. Après avoir fait ses armes en Allemagne et au Québec, il revient à Strasbourg où son père tenait deux boucheries, dans le quartier du Neudorf. «Mon père m'a rappelé car il est tombé malade. Pour me remercier, il m'a acheté un restaurant. Après son décès, j'ai tout revendu et je suis parti pour l'Australie.» C'était il y a 27 ans... «J'ai acquis la nationalité australienne il y a deux ans», indique-t-il.

Alsatian Touch

Romain Bapst est installé depuis 1998 à Brisbane, dans l'État du Queensland, à 950 km de Sydney. Il en apprécie le climat: il y fait bon vivre toute l'année, affirme-t-il. Il officie désormais dans son propre restaurant, Lutèce, réputé pour sa cuisine française. «En hiver, de mars à septembre, je propose une cuisine alsacienne, avec des plats plus roboratifs à base de gibier. Mes clients adorent!» Comme il l'affirme sur son site, «le menu du Bistro Lutèce & Wine Bar a une touche de modernité avec un esprit alsacien».



Romain Bapst a profité de son voyage en France avec sa famille (ici sa fille) pour faire escale à Andlau, le temps d'un week-end placé sous le signe de la gastronomie.



Les chefs alsaciens de l'étranger, réunis dans les jardins de l'hôtel du Parc à Obernai, avec Gérard Staedel, président de l'Union internationale des Alsaciens.

© Anny Haeffele

S'il respecte toujours la recette d'origine, il y associe des saveurs locales. C'est le cas du plat qu'il a préparé ce week-end à Andlau pour les gourmets alsaciens: des lasagnes de crabe sauce crustacés. «Ce plat, inscrit au menu depuis 22 ans, est une de nos spécialités; elle fait venir les clients.» Tous les ans, Romain Bapst organise un voyage en France, véritable tour gastronomique auquel il convie quatre couples australiens. «Nous

nous arrêtons dans des restaurants gastronomiques et chez des vignerons.» Cette année, ce périple les a menés de Bordeaux à Monte-Carlo, la dernière étape étant le restaurant Monte Cristo au Castellet (Var), avec son chef doublement étoilé Christophe Bacquière. L'an prochain, Romain Bapst a prévu de promener ses passagers à travers l'Alsace, la Bourgogne et la Provence.

Anny Haeffélé