

## Rendez-vous gourmand

Texte Françoise Moreau



# Dans les vertes prairies de M. Klein

A l'Arnsbourg, Jean-Georges Klein, chef rêveur épris de rigueur, s'évade dans sa cuisine buissonnière au cœur d'une clairière traversée de rivières. Et vous perd dans les chambres de verre de l'hôtel K, un chalet futuriste enfoui dans la forêt vosgienne.

**H**omme haut à la voix basse, Jean-Georges Klein, chef reconnu de l'Arnsbourg, trois étoiles au Guide Rouge, a gardé l'innocence de ses vertes années. Il est facile de l'imaginer, le gosse aux yeux clairs qui courait les bois de Baerenthal, le val des Ours, et « pêchait » les truites à la main dans les ruisseaux de Moselle. « *Plus le temps passe, plus on se souvient de l'enfance, plus on en recherche le goût.* » Il est l'héritier d'une lignée de femmes. Fin des années 1900 : sa grand-mère Rose régale bûcherons et charbonniers de daubes et gibelottes dans son auberge du pays de Bitche. Sa mère Lilly prendra le relais en 1948. « *Elle a dépoussiéré nos classiques. Un séjour dans le Midi lui avait inspiré un loup flambé au pastis qui figure encore à ma carte. Elle nous a donné un coup de soleil.* » Son père, employé des fonderies De Dietrich, qui s'échappe parfois vers un chantier à Téhéran, lui conseille « *de faire les Beaux-Arts* ». Jean-Georges choisit l'école hôtelière de Strasbourg « *pour voyager* ». Les problèmes de santé de sa mère le ramèneront dans sa clairière. « *Je suis entré en salle en 1970, ce contact simple avec les clients me manque.* » A la fin des années 80, il pousse les portes des cuisines « *par passion* », et sa sœur Cathy prend les rênes de l'auberge. « *Lassée du noir* », éprise d'Asie, elle imagine le décor zen de cette maison rose, coiffée d'une verrière caressée de rivières.

Jean-Georges Klein est un homme de rencontres. En 1993, un repas chez Pierre Gagnaire sera déterminant. « *Je n'ai rien compris. J'y suis revenu huit jours plus tard. Là, j'ai su qu'il fallait tout tenter, ne plus me confire en Escoffier.* » A force de chercher, il a trouvé sa signature, « *l'équilibre de deux-trois saveurs.* » Ferran Adria, Senderens, accompagneront son



parcours. « *Je veux désorienter, amuser.* » Sa cuisine de contrastes (chaud-froid, mousseux-croquant, acidulé-sucré) se construit comme une partition baroque. « *Pourquoi pas une truffe au lard, un chocolat au piment d'Espelette, une glace à la moutarde, un rouget sauce coco avec une poignée de menthe aquatique cueillie en bas du chemin ?* » Dans la salle à manger ouverte sur une prairie piquée de sapins bleus, illuminée de toiles vibrantes de Flore Sigrist, on est prêt pour l'aventure. Le sorbet amer de bière et mousse de Picon se gobe avec un caviar de harengs. La gelée de cèpe s'aspire dans une pipette. Le gnocchi soufflé d'huile d'olive, bouillon de crustacés et encre de seiche, pétille en bouche, réveillé par un trait de chlorophylle d'algue rappelant l'intérêt du chef pour le Japon, où il a inspiré l'adresse en vogue de Sapporo. Le croustillant d'œuf de caille poché à l'huile de gingembre et noix de muscade vous réconcilierait avec votre pire ennemi. Gâteau d'aubergine à la réglisse, anguilles fumées et raviole de fenouil, porcelet au foin, inoubliable cappuccino de pommes de terre et truffe...

On se laisse porter par l'imaginaire de ce chef rêveur avant de gagner l'hôtel K, « *le royaume de mon épouse Nicole* ». On va, à pas lents, vers les chambres de verre de ce chalet embaumé de forêt. Eclair roux, un renard s'enfuit dans un taillis. Un cerf parade sous un rayon de lune. Le dernier clin d'œil de la magie Klein. ■ *Menus Saveurs 95 €, Découverte 130 €, plats à la carte autour de 40 €.*

**CI-DESSUS :** une rivière frôle la arrière de l'Arnsbourg Baerenthal, dominant une clairière piquée de sapins bleus. A quelques pas de l'auberge, un sentier grimpe vers l'hôtel K et ses chambres contemporaines. Dans le salon, illuminé de toiles vibrantes de Flore Sigrist, on se réchauffe près de la cheminée centrale, le regard perdu dans les arbres.

## BRÈVES DE FOURNEAU

■ **On ne hait plus les dimanches** grâce à Julie Andrieu. Entre 11 heures et midi, sa voix pétillante, sur Europe 1, vous encourage à mitonner, rissoler et rôtir sans rechigner. Chefs, acteurs, écrivains confient à son micro leurs péchés mignons, complétés par un banc d'essai. Un rendez-vous dominical qui met en joyeux appétit. « *Droit dans le buffet* », [www.europe1.fr](http://www.europe1.fr)

■ **Adieu diètes sinistres !** Franck Salein, le jeune chef de La Grand'Vigne, le restaurant diététique des Sources de Caudalie, ouvre son cahier de recettes. Loubines des brisants du Cap-Ferret, caviar de la Gironde, agneau de Pauillac incitent à se mettre *illico* au régime aquitain. Entre bain-barrique et autres bienfaits de la vinothérapie prodigués dans les vignobles du château Smith Haut-Lafitte, on déguste les textes d'Alexandre Le Boulc'h, illustrés par Jacques Villégier. « *Carnet des saveurs en Bordeaux* », SC2 Editions, 19 €, [www.sources-caudalie.com](http://www.sources-caudalie.com)

■ **Combat de chef.** Grande toque et forte tête, chef emblématique de la Bourgogne, Marc Meneau se bat pour sauver son établissement étoilé de Saint-Père-sous-Vézelay mis en liquidation judiciaire en janvier dernier. Il a fait appel de la décision du tribunal d'Auxerre. Souhaitons que son Espérance lui porte chance. [www.marc-meneau-espérance.com](http://www.marc-meneau-espérance.com)