

## Il a grandi à l'ombre des toques célèbres

■ Depuis ce printemps, Bertrand Bauer, 32 ans, officier au Sapin doré, restaurant de l'hôtel étoilé ouvert en 1989 par le couple danois Karin et Lucas de Jong. Ces amoureux de vins lui ont donné carte blanche pour renouveler les propositions gastronomiques.

Il a du caractère, ce jeune trentenaire qui passe d'un plan de travail à l'autre. Il tranche délicatement de fines tranches dans un imposant morceau de poisson, prépare trois assiettes de dessert, suggérant de-ci de-là quelques

astuces culinaires. Décrit son parcours par petites bribes. L'essentiel est cependant dit. Bertrand Bauer n'a pas peur de travailler durement. C'est à Strasbourg qu'il a été forgé. « J'ai rapidement compris qu'il fallait passer par les très bonnes maisons pour apprendre à travailler », souligne le jeune homme, allé frapper à la porte du Crocodile, de la Fourchette d'Obernai et de l'Agneau, à Katzenthal. Il s'est également confronté à une autre réalité, les dizaines et dizaines de couverts à satisfaire à chaque service : « Il y



« Ma cuisine est ouverte. Je n'ai rien à cacher », assure Bertrand Bauer, à l'écoute de la clientèle. (Photo DNA - Michel Petry)

avait une incroyable exigence du niveau d'expérience au Bristol, à Colmar. »

Et son portrait ne serait pas complet si on n'y ajoutait pas « l'apprentissage des molécules » et des séjours saisonniers au Maroc et en Italie. « Une feuille A4 ne suffit plus à contenir mon CV », s'amuse le trentenaire en nous faisant goûter un savoureux crumble... puis d'exquis morceaux de perche au sésame et au basilic (15 mn de préparation, 10 mn de cuisson, lire la recette).

### De Jung au Danemark

Ce qu'il a gardé de ses deux années à l'abri de la toque d'Emile Jung, de ses cinq ans à la Fourchette, de ses rencontres successives, c'est une exigence « des choses claires et nettes. Je suis intransigeant sur la traçabilité. » Qu'il applique désormais, depuis le printemps, dans les cuisines de l'hôtel-restaurant de Hus-

seren-les-Châteaux, avec une totale liberté.

« Mes patrons sont assez ouverts. J'ai eu carte blanche pour épurer la carte, qui comptait cinq ou six entrées et sept plats. Comme je travaille uniquement avec deux aides de cuisine, j'ai sélectionné, à côté de la classique carte brasserie, trois entrées, trois plats et cinq desserts. Nous avons 60-70 couverts, une partie brasserie, des salles de séminaire et des buffets thématiques, comme le buffet danois prévu fin janvier », semble-t-il s'excuser. « Mais nous proposons également des menus végétariens et des menus enfants. » Bertrand Bauer se tait un instant, sourit à Marthe Vorburger, en train de pétrir différents types de pains maison. « Petits pains provençaux, petits pains au maïs », reprend-il gaiement.

La carte aux couleurs de l'hiver allèche : en entrées, à

côté du pâté maison, on trouve une assiette de saumon fumé et sa crème au chèvre (11€), un carpaccio de Saint-Jacques et tourteau, parfum d'agrumes (10,5€). En plat de résistance, on pourra choisir entre magret de canard aux échalotes et sa garniture de légumes confits (19,5€), pavé de boeuf mariné à l'origan et son méli-mélo de légumes frais (19,75€) ou brochette de poissons du marché et son risotto crémeux au beurre blanc. Duo de mousses en verrines, gâteau breton pistaché et sa crème Chiboust, assiette de glaces ou de sorbets et crumble aux fruits de saison (entre 6 et 7€) conclueront votre repas.

Comptez 29,5€ si vous prenez la formule menu 3 plats, 34,5€ si vous préférez la formule 4 plats. « Mes pièces de bœuf sont marinées et les brochettes de poisson sont moins faciles à réaliser qu'il n'y paraît. Tous ne se cuisent pas de la même façon. C'est affaiblir d'astuces », se réjouit le jeune chef, désormais paré à ce nouveau service de midi.

En attendant de mettre à profit ses congés pour repartir sur les routes et s'initier à d'autres « coutumes, comme celles de la Thaïlande et de leur taillage de légumes. » Voir à se présenter, dans deux ans, au concours de Meilleur ouvrier de France. Du caractère, vous disiez-on.

Stéphane Freund

► Restaurant « au Sapin doré », route du Schlossberg, 68420 Husseren-les-Châteaux. © 03 89 49 22 93.

### LA RECETTE

#### FILET DE PERCHE SAUCE BASILIC

**Ingédients (pour 4 p.) :** 600 g de filets de perche du Nil (ou autre poisson blanc) ; 1 œuf ; 100 g de graines de sésame ; 20 g de beurre ; huile d'olive. **Légumes :** 250 g de panais coupés en fines rondelles ; 150 g de rutabaga coupés en dés ; 250 g de brocoli en petits bouquets ; 150 g de poireaux émincés ; sel, une pincée de sucre. **Sauce :** oignon, échalote ; basilic frais ; 50 cl de fumet de poissons ; 25 cl de crème ; un peu de vin blanc ; sel, poivre du moulin ; persil pour la décoration.

**Préparation :** Tremper les filets de poissons dans l'œuf battu, puis dans les graines de sésame de façon appuyée, saler, poivrer. Les faire revenir dans une poêle avec le beurre et 3 cuillères à soupes d'huile d'olive. Réserver dans un plat. Préchauffer le four à 180°C.

Pendant ce temps, porter à ébullition l'eau additionnée de sel, de sucre et d'une cuillère à soupe d'huile, y plonger le panais, le rutabaga et le brocoli. Laisser cuire 3 mn et ajouter les poireaux émincés. Prolonger la cuisson 2 mn. Les légumes doivent rester croquants. Égoutter et réserver.

Dans une poêle avec du beurre et un peu d'huile, faire dorer l'oignon et l'échalote émincés, ajouter le fumet de poissons, le basilic finement ciselé et le vin blanc. Laisser réduire sur feu doux. Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement. Enfourner le plat de poisson pendant 5 mn. Faire rapidement revenir les légumes dans un peu de beurre et les dresser au centre de l'assiette bien chaude, y déposer deux filets de poissons, napper de sauce et d'un peu de persil haché.