

Les yeux aussi gros que le ventre

Le lycée hôtelier guebwilerois Storck entend valoriser sa formation au design culinaire, voire en faire un diplôme. Vendredi soir, une vingtaine d'élèves de BTS et de bac pro, épaulés par leurs enseignants et le chef allemand Mike Germershausen, ont fait une démonstration de leur potentiel. En goûts, en couleurs et en musique.



Les deux chefs allemands et les enseignants guebwilerois ont réfléchi à « une autre façon de grignoter ». (Photo DNA — b.fz)

Tendre à ses convives une cuillère à soupe élégamment tordue où se niche un émincé de courgettes et de champignons, chapeauté d'une tranche de magret de canard badigeonné de sauce hoisin et d'une miette de chips, cela peut déjà les dérouter.

Leur servir ensuite des amuse-bouches par rafales, où se croiseront saumon mi-cuit sur taboulé, viande façon grison sur purée de panais, boulette sur salade thaïe, flocon de poisson sur salade de betterave, contribuera sûrement encore un peu à les déstabiliser.

Surtout si l'on a pris soin de retirer tables et chaises au profit de gros et confortables pavés colorés, de fauteuils ou de canapés entourant des aquariums fumants, et de servir dans des vaisselles parfois improbables, et de s'adjoindre un DJ et deux créatures échassières, éclairées et tentaculaires des artistes mulhousiens de „Quartier de nuit“.

« Certains se sont inquiétés... Tant mieux ! »

Si le lycée hôtelier Storck a ainsi modifié ses deux réfectoires, mobilisé — sur la base du volontariat — ses élèves en salle et en cuisine, afin de déstabiliser la centaine d'invités, ce n'était pas dans le but d'en imposer, comme dans une vulgaire finale d'émission de télé-réalité. Mais d'initier ces étudiants de BTS et de bac pro à une vision plus créative et transversale de leur métier, qui est pourtant déjà particulièrement complet.

« Certains invités se sont inquiétés du déroulement de la soirée. Tant mieux ! C'est une démarche complètement novatrice, s'enthousiasme le proviseur du lycée hôtelier guebwilerois, Michel Arnold. La gastronomie est reconnue mais nous ne pouvons pas rester dans des clichés hyper-traditionnels. » L'objectif poursuivi par l'équipe pédagogique est clairement défini : séduire l'inspection académique et le rectorat pour créer et valoriser « une formation au design culinaire d'ici un à deux ans. »

« C'est un atelier précurseur. Il est à ce jour le premier à être mis en place en lycée professionnel pour des classes d'hôtellerie », confirme l'enseignante en arts appliqués à la profession, Valérie Grillot Wehrle. « Son but est d'initier une collaboration transversale entre des professionnels des métiers de bouche, des artistes, des fabricants de vaisselle, des graphistes et des chefs cuisiniers », tente de résumer l'initiatrice de ce projet interdisciplinaire. Une fois qu'on a acquis le cadre, il me semble important que la création culinaire soit imaginée dans son ensemble : cuisine, contenant, présentation sur table, dans la salle, ambiance musicale, atmosphère générale... »

Cette soirée lounge food ne s'est bien sûr pas réalisée sans réunions préalables ni recherches. Celles-ci ont été encadrées par le professeur de cuisine Christophe Girerd et le chef Mike Germershausen du restaurant gastronomique « La ferme Hueb » à Marckolsheim.

« La profession vient au lycée »

« La profession vient peut-être au lycée, mais ce sont les élèves qui nous apportent beaucoup », commente le chef allemand, une des « révélations de l'année » du guide Pudlo, qui n'hésite visiblement pas à faire le grand écart entre Guebwiller, Marckolsheim et l'hôtel Linde, « à Durbach, à 14 km de Strasbourg ». « La cuisine, c'est le partage », résume son second, l'Ukrainien Pavlo Demydjuk, en rejoignant le ballet des jeunes cuisiniers.

Dans un des nombreux coins de la cuisine, derrière une rangée de magrets juteux, prêts à être tranchés et mariés, les élèves pâtisseries achèvent une de leurs pièces maîtresses, gâteau travaillé au choc thermique et ressemblant à une brique rouge étirée de façon démesurée. Le prochain atelier intitulé « luxe et gourmandise » sera parrainé par le maître pâtissier Christophe Felder.