

Un cuisinier colmarien régale les Américains

Nommé « chef de l'année » en 2013 à San Diego (États-Unis), l'Alsacien Stéphane Voitzwinkler est un cuisinier renommé outre-Atlantique, où il travaille depuis vingt-cinq ans.

« Je suis rentré en France quatre ou cinq fois seulement depuis 1989 », confie Stéphane Voitzwinkler, d'une voix grave. Né à Colmar, ce cuisinier de 45 ans travaille aux États-Unis depuis vingt-cinq ans. Le titre de « chef de l'année » qui lui a été attribué par les restaurateurs de San Diego [Californie] en juin 2013 salue l'excellence de son travail au restaurant gastronomique Bertrand at Mister A's, où il s'active derrière les fourneaux depuis 2003.

« Déjà, petit, il m'aidait à la cuisine », raconte sa mère, Marie-Claire Voitzwinkler, 72 ans, qui le décrit comme « gourmand et gourmet ». À 14 ans, son fils rejoint l'école hôtelière de Guebwiller, après avoir étudié au collège d'Ingersheim. Il entame une formation de quatre ans en apprentissage au restaurant Au Bon Coin, à Wintzenheim. Rémy Haeffelin, son maître d'apprentissage de l'époque, se rappelle d'un « gamin toujours volontaire et curieux ». « J'ai formé une trentaine d'apprentis, et il a été l'un de nos meilleurs éléments », affirme-t-il, avec une pointe d'émotion dans la voix.

Du Royaume-Uni aux États-Unis



Stéphane Voitzwinkler est l'un des meilleurs cuisiniers de San Diego, aux États-Unis.

DR

À 18 ans, son CAP de cuisine en poche, Stéphane Voitzwinkler se rend à Londres, au Royaume-Uni. « J'ai eu l'opportunité d'aller travailler au Méridien Piccadilly, grâce à un client de la station-service de mes parents », raconte-t-il. « Mon père m'a laissé partir, alors que mon grand-père l'avait forcé à travailler à la station-service », indique-t-il, reconnaissant. Les premiers mois de l'autre côté de la Manche sont difficiles. « Je me suis retrouvé seul, sans parler anglais », raconte-t-il. Mais l'Alsacien fait rapidement ses preuves dans les cuisines du Piccadilly, où il reste dix-huit mois.

Tout s'enchaîne ensuite rapidement. En 1989, il s'envole aux États-Unis pour rejoindre le Méridien de Coronado, près de San Diego. Il travaille par la suite dans d'autres restaurants, se marie en 1995, avant d'être embauché au Bertrand at Mister A's, un restaurant possédé par le Français Bertrand Hug.

Des produits locaux et de saison

« C'est un restaurant gastronomique, au 12^e étage d'un immeuble, avec une vue sur la baie et l'aéroport de San Diego », indique avec fierté Marie-Claire Voitzwinkler, qui se rend régulièrement sur place. « Les plats sont très bien

présentés et les produits de qualité », ajoute-t-elle. « J'utilise des produits locaux et de saison, comme les crabes à carapace molle à partir d'avril », confirme son fils. D'où des prix relativement élevés : un repas coûte une centaine de dollars (autour de 75€), auxquels s'ajoute le prix des boissons et du service (20 % en plus aux États-Unis).

S'il qualifie volontiers sa cuisine de « méditerranéenne », Stéphane Voitzwinkler ne renie pas pour autant ses origines. « Je fais souvent des spaetzle et je vais préparer des fleischnacka prochainement », raconte-t-il. « Il me demande parfois conseil par rapport à des recettes alsaciennes », ajoute sa mère. Ses clients apprécient particulièrement les crèmes brûlées et les crêpes Suzette, même si tous les plats français ne font pas l'unanimité auprès des Américains. « Ils sont plus frileux concernant les cuisses de grenouille et le ris de veau, alors que les escargots marchent bien », raconte l'Alsacien.

Trois jours de congés en 2013

Chaque jour, le restaurant accueille 300 clients environ. « Je travaille 12 à 15 heures par jour, du lundi au dimanche, et je n'ai pris que trois jours de congés l'an passé », confie Stéphane Voitzwinkler, responsable de 27 personnes en cuisine. Soucieuse pour sa santé, sa mère estime qu'il « devrait lever le pied ». Un avis partagé par son fils, victime de son succès : « On me dit d'ouvrir mon propre business, mais ça serait du travail », glisse-t-il en soupirant. Rémy Haefelin en sait quelque chose. Alors que ses enfants devraient bientôt reprendre le Bon Coin, il attend la retraite avec impatience pour « faire un tour du monde et rendre visite à [ses] anciens apprentis travaillant à l'étranger, comme Stéphane ». Un beau voyage en perspective pour le patron de ce restaurant, où un portrait de Stéphane Voitzwinkler est affiché depuis une quinzaine d'années.

Chloé Lauvergnier



Environ 300 personnes viennent déjeuner ou dîner chaque jour au restaurant Bertrand at Mister A's, situé au douzième étage d'un immeuble, afin de profiter de la vue exceptionnelle sur San Diego, d'une cuisine de qualité et d'un service impeccable.

DR