

Christophe Schmitt gagne une première étoile

Le Strasbourgeois d'origine, Christophe Schmitt, qui vit et travaille depuis 2016 dans les Pyrénées Orientales, vient de décrocher une première étoile Michelin.

DÈS L'ÉCOLE MATERNELLE, à travers ses dessins, Christophe Schmitt, né à Strasbourg le 23 novembre 1983, savait ce qu'il voulait devenir plus tard : cuisinier, car dans sa famille « on aime bien la cuisine ».

Du Crocodile à Bocuse

Peu enclin aux études, il débute à 16 ans comme apprenti au célèbre restaurant « Au Crocodile », tenu par Émile Jung, trois étoiles à cette époque-là. Son CAP et BEP cuisine en poche, il débute comme commis au restaurant gastronomique Le Rosenmeer à Rosheim et y reste un an, le temps d'atteindre sa majorité. Visant le poste de chef de cuisine, il voyage et découvre au fil du temps des régions, des terroirs, des patrimoines culinaires.

Il ne déroule sa carrière que « dans des restaurants étoilés » en Bourgogne, à Lyon aux trois étoiles de Paul Bocuse, à Paris au restaurant une étoile Le Dia-

ne (fermé depuis janvier 2017) de l'hôtel Fouquet's en tant que sous-chef du chef étoilé Jean-Yves Leuranguer. En 2011, il remporte le concours « espoir de l'année » organisé par le magazine *Le Chef*.

Il remporte aussi le prix culinaire international Pierre Taittinger en 2012. Sur 750 inscrits au concours du Meilleur Ouvrier de France (MOF), il fait partie des trente meilleurs finalistes.

Recruté par un chasseur de têtes, il prend ses quartiers en juillet 2016 au restaurant gastronomique L'Almandin de l'hôtel cinq étoiles l'Ile de La Lagune à Saint-Cyprien (66).

« Pas plus de trois saveurs par plat pour ne pas le dénaturer »

L'objectif : récupérer l'étoile perdue en 2012. Pour cela, fort de la brigade de huit personnes qu'il dirige, il met en valeur les produits locaux ne mêlant « pas plus de trois saveurs dans un plat pour ne pas le dénaturer ». Avec régularité et cohérence, il utilise son savoir-faire acquis auprès des grands chefs étoilés qu'il a côtoyés.

Averti par le directeur de France Michelin le 2 février, il apprend qu'il est attendu le 5 à Paris où



Christophe Schmitt œuvre en cuisine au restaurant gastronomique « L'Almandin » à Saint-Cyprien (66). DOCUMENT REMIS

va lui être remise sa première étoile lors d'une conférence de presse à La Seine Musicale. Un nouveau défi l'attend, lui et son équipe : « La conserver et viser mieux pour ne pas la perdre. »

Résultat immédiat : la fréquentation du restaurant a augmenté

de 15 à 20 % avec « une clientèle supplémentaire de curieux », une étoile restant une référence et un gage de prestige. Son prochain challenge : se représenter au concours MOF cette année. Dans ce but, il va passer les écrits en avril portant sur ses connaissances en anglais, en

culture générale et celles des termes techniques de cuisine, épreuves qui voient l'élimination des deux tiers des candidats. Une fois ce premier barrage franchi, il lui restera à passer les épreuves pratiques avec la réalisation de recettes imposées. ■

F.H

F12-LST 02

Les heureux Parents Christiane et Maurice membres de notre amicale.