

Michel Busch, un truculent Strasbourgeois au Québec !

Alors que, semble-t-il en Alsace en ce moment, les crocus annoncent le printemps, le Québec est encore sous la neige pour la plus grande joie des amoureux de la poudreuse. Je vous parle du Québec car je vous emmène à Montréal vous présenter l'ami Michel Busch.

Michel ne se revendique pas chef, bien qu'il soit passé par l'Ecole hôtelière de

nombreux défis. Apporter une nouvelle dimension aux diners annuels du Beaver Club en est un. Mais connaissez-vous le Beaver Club ?

Un peu d'histoire : c'était le premier club social fondé à Montréal en 1785 par d'éminents commerçants de la fourrure, canadiens-français et écossais, membres de la Compagnie du Nord-Ouest qui se partageait alors le monopole de la traite de la fourrure avec la fameuse Compagnie

de la Baie d'Hudson. Ne pouvaient être admis au club que ceux dont la candidature avait été acceptée à l'unanimité par les membres fondateurs et qui, pour prouver leur bravoure et leur courage,

de v a i e n t avoir passé un hiver complet dans les vastes territoires du Nord-Ouest Canadien. Il fallait être digne de la devise du club "Force d'âme dans le péril". La cotisation était payable en écus sonnants et trébuchants ou... à défaut, en peaux de castor ! (d'où l'origine du nom du club). A chaque séance, le protocole demandait de lever 5 toasts officiels : à la Mère de tous les Saints, au Roi, au commerce de la fourrure, aux voyageurs et à leurs familles ainsi qu'aux membres absents. Puis on fumait le calumet de la paix et on échangeait sur les mérites de la viande d'ours, de castors ou sur les particularités des langues et des coutumes autochtones. Les diners gastronomiques copieusement arrosés de vins, de Porto, de Brandy et de bières Porter se terminaient souvent au petit matin. Y être convié signifiait honneur et prestige. Et rien n'était plus convoité qu'une invitation à dîner au Beaver Club.

Parallèlement, dans le contexte de partenariats de prestige tels que le Festival Montréal en Lumière, la Maison de la France ou encore les Relais et Châteaux, Michel prend plaisir à recevoir les plus grands chefs du monde : Paul Bocuse, Alain Ducasse, le très regretté Emile Jung, Antoine Westermann avec Tourisme Alsace 2001, Gérard Vié, les frères Pourcel, Jacques Chibois, Jean Michel Lorain, Georges Blanc, Alain Reix et j'en oublie... et de belles maisons de vins telles la Cave de Pfaffenheim, Dopff et Irion, Maison Léon Beyer, Maison Hugel, Zind-Humbrecht, Pierre Sparr et j'en passe. Il y a eu aussi en 1993 le Festival de la Mirabelle en partenariat avec la Maison Masenez; les amateurs du "fruit d'or" avaient eu l'occasion de le déguster sous toutes ses formes.



Michel et Paul Bocuse devant un Baeckhoffe

En 1957 à son ouverture, le Reine Elizabeth donne une seconde vie au Beaver Club en baptisant ainsi son restaurant gastronomique dans lequel de somptueux diners de gala sont organisés, qui font la renommée de l'hôtel rappelant l'époque d'antan. En 1984, de retour à Montréal après dix années passées à Québec, Michel est nommé Directeur Restauration du Reine Elizabeth qui deviendra plus tard Fairmont le Reine Elizabeth. Année après année, d'autres fonctions viennent s'accumuler à son cursus professionnel au sein de l'hôtel. C'est dans cette période que Michel décide de redonner un nouvel élan aux diners annuels du Beaver Club qui seront ponctués de parades spectaculaires d'animaux dont la nouvelle mascotte du Beaver Club, l'ours Guy-Guy. Michel a même eu l'audace de faire évoluer un énorme éléphant parmi plus de 500 convives ! Vous comprendrez aisément que les plus grandes personnalités du monde québécois et d'ailleurs se bousculent pour participer à ces soirées et avoir l'honneur d'être intronisés au nouveau Beaver Club !

Parallèlement, dans le contexte de partenariats de prestige tels que le Festival Montréal en Lumière, la Maison de la France ou encore les Relais et Châteaux, Michel prend plaisir à recevoir les plus grands chefs du monde : Paul Bocuse, Alain Ducasse, le très regretté Emile Jung, Antoine Westermann avec Tourisme Alsace 2001, Gérard Vié, les frères Pourcel, Jacques Chibois, Jean Michel Lorain, Georges Blanc, Alain Reix et j'en oublie... et de belles maisons de vins telles la Cave de Pfaffenheim, Dopff et Irion, Maison Léon Beyer, Maison Hugel, Zind-Humbrecht, Pierre Sparr et j'en passe. Il y a eu aussi en 1993 le Festival de la Mirabelle en partenariat avec la Maison Masenez; les amateurs du "fruit d'or" avaient eu l'occasion de le déguster sous toutes ses formes.



Paté en croûte alsacien de Michel !

une merveille !

Strasbourg "rue de Lucerne avec Joseph Koscher comme proviseur !" précise-t-il. Néanmoins, c'est un homme de bouche, de saveurs, de papilles et de chasse. Déjà son grand-père maternel était de la partie puisque propriétaire de la Brasserie Piton rue du vieux Marché aux Grains. Son père Jules y était Chef-Cuisinier et il y avait aussi l'oncle Henri, lui même chef-propriétaire du restaurant la Petite France à Strasbourg. Difficile alors d'échapper aux fonds de marmites !

Son enfance dans les cuisines et les dimanches à la chasse à Soufflenheim, avec l'oncle Henri, ont donné à Michel l'instinct des saveurs, le goût juste de la bonne cuisine et son penchant pour la venaison.

Elève à l'Ecole hôtelière, il effectue des stages à la Petite France, en cuisine, puis en salle à la Maison des Têtes de Colmar dirigée par Jean Edel. A 20 ans, l'attrait des grands espaces pour la chasse le tenaille, alors l'Afrique, l'Australie ou le Canada ?

1967, c'est l'Exposition Universelle à Montréal. Michel s'embarque au Havre, avec quelques mots d'anglais, peu de sous, et aucun contact sur place. L'Hôtel le Reine Elizabeth, alors sous la bannière Hilton, lui offre son premier emploi. Il serait trop long de retracer ici le parcours professionnel de Michel, mais c'est à cet établissement de prestige qu'il aura donné la plus grande partie de sa vie professionnelle jusqu'à en devenir le Directeur Administratif et Directeur de la Restauration. Michel est un homme de passion, gourmet et œnophile, vous l'avez compris, mais c'est aussi un véritable chef d'orchestre, prêt à relever de



Michel et les Alsaciens de Montréal

Michel ne pouvait laisser repartir ces invités sans les introniser au... prestigieux Beaver Club. Ces futurs membres pour être reconnus honorables et courageux par leur pairs devaient, non seulement signer le magnifique livre d'or en peau de castor et d'original, mais devaient être capables d'ingurgiter le loup-garou, la boisson traditionnelle du Club à base de brandy flambé: le majordome versait de la cannelle sur les flammes, ce qui provoquait des étincelles simulant la poudre noire. C'était spectaculaire. Enfin, pour honorer la devise du club et en remplacement du fameux séjour obligatoire dans les territoires du Nord-Ouest canadien, il fallait faire face à l'ours Guy-Guy : au son de la fanfare des cornemuses et des hautbois entraient alors Hercule, Homme Fort du Québec, habillé en coureur des bois (trappeur), imposant et effrayant, tenant l'ours à la longe qui arborait autour du cou un ruban bleu d'où pendait la médaille du club. L'impétrant devait alors ôter le collier de l'ours pour se le mettre au cou... Michel a des souvenirs croustillants de ces moments où l'initié pâlassait, tremblait, hésitait. Il finissait par y arriver



Michel Husser et Michel à Lac-Frontière

ignorant que Guy-Guy était en fait un gros nounours inoffensif qui carburait au Pepsi... et quand il en voulait et que Hercule lui refusait, Guy-Guy pouvait montrer quelques signes d'impatience... Beaucoup de personnalités du monde entier ont été intronisées au Beaver Club comme Paul Bocuse, Philippe Noiret,

Charles Aznavour mais aussi des ministres canadiens et étrangers, des personnalités de l'économie, de la culture et des arts. Le dernier intronisé par Michel fut notre Johnny national ainsi que son ami de toujours Eddy Mitchell.

Un livre ne suffirait pas pour relater toutes les aventures de l'ami Michel. Il est l'un des plus grands ambassadeurs de la cuisine française au Québec et de l'Alsace en général. Il y retourne régulièrement pour chasser avec son frère Jean-Marie. La chasse, cette autre passion qu'il pratique dans sa pourvoirie de Lac-Frontière en bordure du Maine. Et si, comme moi, vous avez eu le privilège d'y être convié, vous ressentirez alors toute la générosité de cet Alsacien qui mérite que l'Alsace l'honore tant il fait pour elle. Son plat préféré ? Le civet de lièvre, le Hasenpfeffer et bien évidemment le pâté en croute alsacien... il le fait à merveille !

Isabelle Baumann-Lenot

Pfaff

So Alsace!
www.pfaffenheim.com

5, rue du Chai - 68250 PFAFFENHEIM - Tél. 03 89 78 08 08 - cave@pfaffenheim.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.