

Thierry Fischer, un chef alsacien en Suisse....

Restaurant Schloss Binningen
Hotel im Schlosspark
Schlossgasse 2-5
CH-4102 Binningen

Pour ce numéro de printemps, poussons la porte de la Suisse et partons à la rencontre du chef Thierry Fischer, qui s'est installé à Binningen à quelques minutes du centre de Bâle. Escapade gastronomique facilement faisable en un simple aller-retour dans la journée !

Thierry est un chef heureux ! Toujours souriant, généreux quand il parle de cuisine et de produits naturels, le regard pétillant et malicieux, en quête constante de faire plaisir et d'offrir LE bonheur dans l'assiette, voilà comment décrire cet Alsacien de Nordhouse. Et comme toujours, c'est encore une histoire de femmes, de Mamama qui le jette directement dans les casseroles de cuivre : "Il y avait Mamama, ma grand-mère Marie avec ses plats traditionnels, ses bouchées à la reine, ses biscuits roulés crème pâtissière à la vanille, les "flammebrieli" de ma tante (spécialité typique de Geispolsheim), le gigot d'agneau de mon oncle qui était boucher, et le patron de ma mère qui annuellement nous invitait à un repas gastronomique à la Wantzenau dont le décor, les petits plats dans les grands, l'am-



bianche (avec ses serveurs pour vous pousser les chaises)...tout cela m'éblouissait. Et aussi les grands repas de famille qui se prolongeaient sur deux jours et où je retrouvais les enfants de mes cinq oncles. Oui, tout cela m'a mis en appétit pour ce métier de cuisinier".

Alors Thierry part faire son apprentissage à l'Auberge du Cerf à Rosheim, suivi d'un BTS cuisinier et hôtellerie à l'Agneau à Illkirch, avec Madame Kern, qui le conforte dans son choix de continuer dans le métier. Puis, il traverse la frontière pour se perfectionner en Allemagne dans plusieurs établissements étoilés pour s'installer ensuite à Bâle comme sous-chef auprès de Peter Moser du restaurant Les Quatre Saisons.

Depuis 2008, Thierry est à la tête d'une brigade de 7 personnes et règne en chef dans les cuisines du très select Schloss Binningen.

"Oui, je m'éclate dans ce métier de la créativité ; c'est l'art de travailler des produits naturels en les respectant et finalement, faire plaisir à ses hôtes". Sa cuisine n'est pas alsacienne : "la mienne se veut plus tranquille, de base française mais avec la légèreté italienne".

Petite précision : Thierry nous parle des "flammebrieli" de Geispolsheim. A l'heure de Montréal où cette page se rédige, difficile en cette heure tardive en Alsace de trouver plus de précisions sur cette spécialité que je ne connais pas. Je tente un texto vers Simone Morgenthaler et avec son autorisation, je vous livre ses explications : "Dans le Ackerland et le Heckeland, la tarte flambée est appelée "Brieli", mot né du verbe "briele" (en allemand "brüllen" c'est à dire hurler, crier) car les jours où l'on faisait la tarte flambée avant la cuisson du pain, il fallait agir vite et crier pour enfourner, défourner etc. Il s'agit donc d'un autre terme pour la Flammeküechle (tarte léchée par les flammes) si ce n'est que le Brieli spécialité de la Boulangerie Geschang à Geispolsheim, a une pâte épaisse (environ 2 cm), levée, légèrement briochée". On ne peut commander un Brieli que durant 5 ou 6 week-ends en hiver, à des dates spécifiques, se rendre à la boulangerie à l'heure très précise indiquée par le boulanger, qui sort alors la "plaque" commandée, que l'on charge directement dans la voiture et que l'on déguste à la maison ! C'est un vrai rituel à Geispolsheim.

Isabelle Baumann-Lenot

Chef Fischer, votre recette préférée ?

Les joues de porc braisées à la bière ambrée baloise !

Avec quenelles de fromage blanc et légumes glacés.

Alors enfiler votre tablier et passons en cuisine.



Ingrédients pour 4 personnes

- 700 gr de joues de porc
- 100 gr Matignon (Matignon ? Voici un nouveau terme de cuisine pour moi : la Matignon est une garniture aromatique composée de carottes, oignons, céleri, bouquet garni, suée au beurre et déglacée au vin blanc !)

- 20 gr de concentré de tomates
- 1 L de fond de veau
- 5 cl d'huile de tournesol et 10 cl de porto rouge
- 10 gr de miel et 2 tiges de romarin et thym
- 33 cl bière ambrée ou une Ueli Bier de Bâle
- sel et poivre

Préparation :

- faire sauter dans l'huile les joues de porc et assaisonner. Réserver à part.
- Ajouter dans la même casserole la Matignon et rôtir doucement puis ajouter concentré de tomates,
- déglacer avec le porto et la bière et réduire de moitié.
- Incorporer le miel et les herbes, ajouter le fond de veau, remettre les joues, couvrir et cuire environ 30 min.

Pour les quenelles de fromage blanc :

- 300 gr de fromage blanc, 165gr de farine, 2 œufs entier, 15 gr de beurre, sel, muscade rapée.
- Mélanger tous les ingrédients (sauf le beurre) jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis former des quenelles et les plonger pour cuisson dans eau frémissante

sante salée pour environ deux minutes. Les égoutter et réserver.

Légumes d'hiver : 8 carottes fanes, 100 gr de pois mange-tout, 4 mini radis blanc avec fane, 10 gr de beurre, sel poivre.

- Eplucher les carottes et les radis blancs, laisser une pointe verte de la fane, les blanchir dans l'eau bouillante salée ainsi que les pois mange-tout, les refroidir dans eau glacée et réserver.



Dressage : après avoir réduit la sauce des joues à souhait, dresser l'assiette avec les quenelles légèrement sautées au beurre puis glacer les légumes au beurre pour la brillance, napper de sauce et bon appétit !