

Benjamin Buch de Breitenbach : Je vis mon rêve au Québec !

C'est un beau jeune homme de 23 ans que je découvre, heureux et bien dans ses raquettes... Heureux de son job au "Fairmont le Château Montebello" à une heure d'Ottawa, la capitale nationale, heureux de jouer au hockey, comme à Colmar, avec les collègues dans la "ligue du Château", heureux de ses escapades photos et de ses virées pêche dans cette nature québécoise, comblé en cuisine sous les ordres d'un super chef qui refait sa carte deux fois par an : "on se retrouve pour proposer nos idées, une assiette, c'est très intéressant et valorisant. Mon assiette de poireaux-vinaigrette revisitée avait été sélectionnée, mais avec le Covid, il a fallu alléger le menu. Oh oui, j'aime ma vie, je vis mon rêve".



Ben à la pêche à l'achigan

Vous l'avez compris, cet Alsacien est HEUREUX ! Ce n'était pourtant pas gagné au départ. Benjamin Buch vit à Munster et va à l'école élémentaire de Hohrod où son papa est instituteur. C'est un enfant timide qui n'aime pas s'éloigner de ses parents mais plus tard, il prend goût à la cuisine de sa grand-mère, Mémé Andrée surtout les repas du dimanche ! "Mes goûts étaient en développement, je n'étais pas fan de légumes ni de poissons, mais Mémé Andrée prenait ce qui restait dans les placards et en cuisinait des plats avec amour, c'est ça le secret : cuisiner avec rien mais avec de bons produits et

de l'amour... sa paella ? une merveille ! Mais Maman mitonne un bœuf bourguignon qui mijote toute la journée et Papa, de merveilleuses crêpes au sucre ou à la confiture".

Benjamin traîne ses guêtres dans les cuisines du centre de vacances que dirige désormais son père alors en retraite. "Je regardais travailler le chef Dominique, je parlais avec lui malgré ma timidité et ça sentait toujours terriblement bon quand j'entrais dans la cuisine du centre. Je crois que c'est cette odeur fidèlement bonne qui m'a donné l'envie de cuisiner ! Parfois Maman m'asseyait sur le comptoir et me faisait goûter champignons, tomates, endives, épinards, et m'initiait aux herbes aromatiques. Tous ces produits, je les ai amadoués et je les travaille maintenant avec plaisir".

Alors le jeune Ben passe son bac, puis entre au Lycée Storck pour un BTS. "Je me souviens d'un très bon professeur Dominique Schaff qui nous a appris la cuisine classique, les découpes, les ragoûts, le service dans des plats en argent ; il était intimidant avec sa grosse voix et sa stature. Il était dur en cuisine, mais cette rigueur acquise avec lui, je l'applique au quotidien". Un stage est nécessaire en 2016 et c'est Marcel Mundel - cet autre Chef alsacien désormais à Hawaï, alors Directeur de la Restauration du Fairmont Montebello, qui accueille le jeune garçon pour 4 mois au

Québec avec quatre autres Alsaciens. Ils ont en charge le BBQ du Château : tous les soirs d'été, les jeunes apprentis assurent la cuisson des poissons, viandes et sautés de légumes sur le BBQ devant les clients. "C'était extraordinaire de pouvoir converser tout en cuisinant. J'étais fasciné".

Fin de stage et retour en Alsace, mais Benjamin est malheureux, il veut retourner cuisiner au Canada ; Maman le soutient, papa se résigne et le Fairmont lui propose de le reprendre comme aide-cuisinier. Benjamin saisit sa chance et repart où il apprend l'esprit "Fairmont" sous la direction de Éric Cromer. "J'ai beaucoup appris avec lui, nous étions 2 pour assurer 100 clients, on finissait le service sur les genoux, mais j'aimais ça". Aux côtés d'Éric, Benjamin apprend aussi l'organisation et la gestion du stress. Bien sûr, l'Alsace lui manque, sa famille, le goût des bons produits, les repas dominicaux et le bon pain aussi, m'avoue-t-il avec un brin de nostalgie dans la voix. Il termine l'entretien par cette petite phrase : "on a peur de partir à l'étranger mais il faut se lancer, car ce sont les voyages qui nous font apprendre de nouvelles techniques avec des produits aux saveurs différentes".

Alors, entre la pêche, la photo, le hockey, les grands espaces en raquette avec ses deux chiens Freyja et Floki et un cœur désormais comblé par une jolie Québécoise, oui... Benjamin réalise bien son rêve au Canada !

Isabelle Baumann-Lenot
Isalenot@gmail.com



Ben et son Husky Freyja au Mont Tremblant

Poireau Vinaigrette et œuf parfait : (pour 2 assiettes)

Ingrédients :

2 blancs de poireaux, 2 œufs, 40g de ciboulette fraîche, 50g d'échalottes, 5g de poivre concassé, 120g de vinaigre balsamique blanc, 40g d'huile de sésame, 80g d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne ; sel, pistaches torréfiées, baguette pour croustons, jeunes pousses pour la décoration

Réalisation :

Dans une casserole d'eau, à l'aide d'un thermomètre, atteindre une température de 64°C et plonger les œufs pendant 50 min, puis les refroidir dans de l'eau avec des glaçons. Cuire les blancs de poireaux dans une eau



bouillante environ 8 minutes, garder le poireau légèrement croquant (planter un couteau dans le poireau, il faut avoir une légère résistance) puis les refroidir.

Vinaigrette :

Ciseler la ciboulette et les échalotes. Dans un saladier, sel, poivre et moutarde. Ajouter le vinaigre, fouetter pour dissoudre le sel puis ajouter les huiles. Mélanger.

Dresser dans une assiette, placer l'œuf au centre sur les pistaches, le poireau sur le bord de l'assiette, mettre généreusement la vinaigrette sur le poireau, casser des morceaux de croustons sur l'assiette et décorer avec les jeunes pousses.