

Chef David Baruthio (USA) ou l'enfant qui voulait être archéologue...

Assurément, on ne fait pas toujours ce que l'on veut dans la vie : enfant, il rêvait de fouilles, d'aventures, de voyages et le voilà 45 ans plus tard Chef-cuisinier entre des Moines aux USA et Champéry en Suisse ! David Baruthio est né à Colmar mais grandit à Munster, puis ses parents se séparent et David part vivre à Strasbourg auprès de ses grands-parents. Là, au Neudorf, dès 7h du matin, l'éternelle magie des Mamama alsaciennes fait danser les marmites dans la cuisine embuée ; agit aussi celle du grand-père au chalet de Fréconrupt, les fins de semaine, où gibiers, champignons et baies de la forêt n'ont bientôt plus de secret pour l'enfant, le tout ficelé dans une phrase sans cesse rabâchée : " tout se recycle, rien ne va à la poubelle ". David soupire : " l'odeur du Bettelman de ma grand-mère avec les restes de pain, le kilo de cerises noires, rôties, caramélisées... (silence). Certains matins, on papotait ensemble en ouvrant les fleurs de lentilles qui allaient composer sa merveilleuse potée à la saucisse de porc ".



Ainsi, malgré ses rêves d'archéologue, David entre en contrat d'apprentissage chez Hubert Maetz à Rosheim. " C'était dur, très dur. Il m'appelaït " Ninja " car je pratiquais alors les arts martiaux ! Mais j'ai rencontré en Hubert mon

père spirituel. Il m'a enseigné les valeurs humaines, le travail bien fait, la rigueur, il m'a procuré une ambiance familiale qui me manquait. Je lui dois tout ". Ensuite, ce fut la Belgique, la Suisse et l'Angleterre, ces voyages lui ouvrent les yeux sur la modernité des pays alors que l'Alsace reste très traditionnelle. Retour au pays au Clos des Délices à Ottrott auprès de Désiré Schaetzel, mariage avec une alsacienne et rencontre d'un homme fortuné qui lui confie la création d'un établissement de luxe en Belgique " le Vieux Moulin " pendant deux ans. Divorce. On lui propose alors une mission de consulting aux USA à Des Moines et y rencontre Sara, sa seconde épouse. David se fait remarquer par la chaîne d'hôtels de luxe Raffles et à 32 ans, le voilà sur Beverly Hills en Californie à côtoyer stars et grosses voitures. Magnifique période mais Sara est une fille de la terre de l'Iowa n'est pas le genre à frimer sur la plage de Santa Monica. Retour dans l'Iowa. On propose alors à David la gestion d'un refuge de chasse en Ontario, style ma cabane au Canada, sans téléphone, ni internet, période formidable d'isolement propice à la réflexion et à la découverte des hivers canadiens.

En 2008, des propriétaires asiatiques de mines d'or lui proposent la création d'un palace 5 étoiles en... Mongolie ! " C'est un projet d'un an et vous pouvez amener votre femme ". David est partant, Sara décline. Mais le jour du départ, Sara en surprise, a démissionné, a pris son billet et a réservé le siège à côté ! En route pour Oulan-Bator où sans doute, un Colmarien aura été le premier à enseigner le foie gras à des Mongols. En visite à Des Moines, Sara informe David que

" Leur " petit resto de quartier est à vendre. On achète mais on reste ou pas en Mongolie ? 2009, crise économique. Pour ne pas perdre le restaurant, le loyer est payé pendant un an sans exploitation. Ensuite, c'est l'ouverture de Baru66. David devient très vite LE chef incontournable de la région. Propulsé de restaura-



teur en entrepreneur, il assure pendant dix années le succès de ses divers établissements. A 43 ans, juste avant la pandémie, l'opportunité de vendre l'établissement lui est offerte. David conserve cependant quelques activités de consulting en Iowa. Juste avant le Covid, il se baladait à Champéry, en Suisse, lorsqu'il rencontre des Alsaciens, Sophie et Arnaud Kleinknecht, gérants de l'Hôtel Beau Séjour qui lui proposent le restaurant de l'hôtel, " le vieux chalet ". David désormais vit entre deux pays. " Je suis heureux quand je suis seul, j'écris un livre, une réflexion sur qui je suis, sur les valeurs des gens de la cuisine qu'il faut transmettre. J'ai atteint une maturité mais j'ai envie de poser mes valises quelque part. Je recherche une vie simple, un petit bistro quelque part mais Iowa ou Europe ? ". David est un homme de valeurs ; il est simple, humble devant la vie, drôle. Converser avec lui est réconfortant. Il se cherche toujours pour avancer : l'homme continue ses fouilles... comme un archéologue qui ne sait pas où sera son prochain chantier.

Isabelle Baumann-Lenot
baumannlenot@alsacemonde.org

Mini quiches au comté

Ingrédients :

2 gros oignons, beurre, sel, poivre, 15g de thym frais, pâte feuilletée de chez votre pâtissier, 60g de crème fraîche épaisse, 250g de comté, muscade, 3 œufs battus, 2 oignons verts émincés.

Préchauffer le four à 190°. Dans une poêle, faire blondir les deux oignons. Saler, poivrer et ajouter le thym frais. Utiliser une plaque-moule à muffins et tailler 6 cercles dans la



pâte feuilletée, les disposer au fond de chaque cavité. Mettre au frigo. Mélanger les oignons cuits avec la crème fraîche, le fromage, la muscade, les œufs battus et bien malaxer. Ajouter les oignons verts émincés. Sortir votre plaque du frigo et remplir les moules avec la préparation. Enfourner à 190° pendant 20-25 minutes. Laisser refroidir 5 minutes et servir avec une salade verte.