

Hervé Paulus ou l'autodidacte mulhousien qui nous met "L'Ô à la bouche"

On l'a connu à l'Ancienne Forge à Hagenthal puis dans son Hostellerie Paulus à Landser. A chaque fois, l'homme décroche une première étoile Michelin. Bardé de médailles, récompenses et prix, Hervé Paulus me sidère : non, il n'a pas fait Illkirch, non il n'a pas fait le tour du monde des plus beaux établissements comme beaucoup de ses congénères mais, seulement quelques mois par-ci par-là, certes dans de belles maisons étoilées alsaciennes mais sans formation réelle. Cuisiner pour Hervé, c'est presque d'instinct, ce qui ne veut pas dire facile : à force d'observation, de travail acharné, de défis et d'audace, le Paulus magnifie des produits simples et frais, et c'est peut-être son secret.



chef Paulus en cuisine

Né en 1963 à Mulhouse de parents lorrains, c'est plutôt dans les jambes de la grand-mère qu'Hervé commence l'observation en cuisine. Après le brevet des collèges, il veut faire « cuisinier » et part en stage chez Meistermann à Colmar. "Ce n'était pas dur, c'était très dur mais le métier me plaisait". Il veut s'inscrire à l'école hôtelière de Guebwiller. Refus sec de l'établissement. Sa maman lui explique alors qu'il faut persister en téléphonant, expliquer sa situation, insister, retéléphoner. Sa ténacité paie, il est accepté et effectue son BEP sans aucun apprentissage. "Je me souviens de mon premier jour en cuisine à Guebwiller : on me demande de faire un potage « julienne Darblay », je n'en avais aucune idée".

Après son service militaire, Hervé fait un passage au Fer Rouge à Colmar, puis intègre la brigade du Rendez-vous de Chasse de l'hôtel Bristol à Colmar. "Tous les soirs, M^r Riehm dinait au restaurant et me demandait un petit défi en cuisine. Un jour, il me fait appeler : Vous êtes quoi en cuisine ? Commis. Combien gagnez-vous ? 2200 F. Faire à manger ainsi, pour 2200 F, bravo ! Le mois suivant mon salaire avait doublé". A 22 ans, c'est l'Ancienne Forge qui lui offre l'opportunité de travailler dans d'excellentes conditions. "Au fur et à mesure, on a ajouté des nappes et de



Chef Hervé Paulus avec Marc Haerlin

l'argenterie. J'allais chez les autres par curiosité pour observer et découvrir. Un jour, je visite la Tonnelle à Riedisheim et c'est le d é c l i c . C ' é t a i t b e a u , c'était bon. Je faisais une cuisine sans queue ni tête, il fallait que je change". Gilles Pudlowski l'encense dans les DNA et Le Point. La presse découvre Hervé. L'année suivante, Pudlo débarque sans prévenir avec Bernard Loiseau : "On n'a pas le temps, faisons quelque chose de rapide car il y a le match de football à la TV et on ne veut pas le louper". En deux secondes, Hervé les installe avec un plateau TV et le menu dégustation devant Milan-Marseille. Soirée exceptionnelle et pleine de souvenirs. Un autre jour, un inspecteur commande le perdreau aux choux et foie gras. Il est stupéfait. Hervé l'emmène en cuisine et lui montre son secret d'alors : une chambre froide pour faire faisander les viandes. Quelques mois plus tard en 1994, il rencontre sa femme Stéphanie et obtient sa première étoile au Michelin. Puis coup de foudre pour une vieille bâtisse à Landser qu'ils rénovent pour ouvrir leur propre restaurant l'Hostellerie Paulus en juin 1996. Concept simple, peu de personnel, des produits frais, une jolie décoration et une nouvelle première étoile tombe en mars 1998. Entre temps, collaboration sur France 3 avec Joël Robuchon, deux filles Camille et Mathilde et toujours reconnaissance de la presse. En 2013, l'interdiction de fumer, la baisse des ventes

d'alcool, la récession poussent les Paulus au dépôt de bilan. Le couple rend alors leur étoile, paient leurs dettes et partent en vacances à Marrakech. Nouveau coup de foudre. Pendant 5 années, Hervé est Chef sur place. Le hasard fait qu'il rencontre Denis et Philippe natifs de Remiremont. Le courant passe, ils s'associent et décident l'ouverture en 2019 de la brasserie française "l'Ô à la bouche". On y déguste terrine de lapin à la pistache, os à moëlle rôti au four, tête de veau sauce gribiche, tomate à la chair d'araignée, baba au rhum, crème brûlée... Une fois de plus,



Hervé et Bruno Sohn mai 2022

la recette des produits authentiques et simples réussit à notre autodidacte alsacien. Et c'est lors des escapades de fin de semaine à Essaouira ou encore Agadir avec le petit-fils Léo que le couple savoure un bonheur lui aussi simple et authentique. On les envie.

Isabelle Baumann-Lenot
Isalenot@gmail.com

Tomate à la chair d'araignée

Ingrédients :

200g de chair d'araignée, 5 belles tomates, 2 c à s. de mayonnaise, 5cl huile olive, ciboulette, le jus d'un citron, sel et fleur de sel, poivre, pousses de salade et piment d'Espelette

Réalisation :

Monder les tomates et les couper coté pédoncule. Les évider avec une cuillère à pomme parisienne. Mélanger la chair avec le jus de citron, sel, poivre, mayonnaise et ciboulette hachée. Farcir les tomates de la préparation. Lustrer les tomates avec huile d'olive et disposer au centre de l'assiette avec les pousses de salade. Parsemer de fleur de sel et de piment d'Espelette ;

