

Jean-Marc Heim, ou un Obernois à Hawaï

"Allo?... Allo? Jean-Marc?... Vous m'entendez?" Par deux fois, la conversation se coupe. "Isabelle?... Excusez-moi, la communication n'est pas bonne, l'ouragan Douglas arrive sur nous!"



C'est ainsi que je fais la connaissance de Jean-Marc Heim, l'Obernois de Hawaï. Une entrée en matière un tant soit peu exotique, mais qui nous force à aller à l'essentiel sans perte de temps :

"A la maison, on faisait de la vraie cuisine alsacienne. Maman cuisinait en semaine et Papa prenait le relais des fourneaux les fins de semaine en répétant : "si je veux bien manger, il faut que je cuisine!" Je regardais mon père découper méticuleusement les légumes avec passion et moi, je l'aidais avec plaisir. Son émincé de veau aux légumes était une merveille, qui réunissait la famille le dimanche, les grands-parents de Boersch, les tantes... Toutes les occasions étaient bonnes pour faire la cuisine tout en parlant alsacien. Je me souviens des nouilles de ma grand-mère, faites à la main, séchées sur des manches à balais en bois, des bredede dans la grande boîte de fer blanc, de la choucroute que nous allions chercher chez Gatrio, des navets salés, des Schriederspaele... et de la raie du marché aux poissons qui a laissé place, par la suite, au Migros. Voilà d'où vient ma passion de la cuisine!" Tout est dit. A 14 ans, Jean-Marc entre en apprentissage à L'hôtel du Parc à Obernai, puis à la Maison des Têtes à

Colmar et obtient son CAP chez Haeblerlin.

Mais notre Chef a également deux autres passions : les voyages et la photographie. "En choisissant une carrière de cuisinier, c'était aussi, m'avoue-t-il, une façon de parcourir le monde". Alors en 1970, il commence par l'Angleterre au Gavroche, chez les frères Roux. Il part sans un mot d'anglais et sans grand enthousiasme du côté des parents. Six années plus tard, le désir de bouger se fait sentir. Il en fait part à un de ses amis chasseur de tête qui débarque un jour et lui dit "fais tes valises, tu pars aux Indes à l'Hôtel Taj Mahal de Bombay, établissement 5 étoiles!" Jean-Marc y découvre une culture qu'il apprécie, le goût des épices qui le suivra toute sa carrière et surtout rencontre Nayana qui deviendra son épouse. Puis le Yémen,



l'Egypte et retour en France à Valenciennes au Buffet de la Gare, chez François Benoist, seul restaurant de gare étoilé de la région. En 1988,

grâce au gendre de François Benoist, l'artiste Guy Buffet qui vivait à Hawaï, Jean-Marc obtient un poste au Mauna Kea Beach Hôtel. C'est ainsi qu'il se retrouve avec Nayana et Stéphanie, leur fille de 2 ans, au cœur du Pacifique. A l'exception d'un contrat de travail de 2 ans en Afrique, notre Obernois vit dés-

ormais depuis 32 ans à Hawaï où il se sent bien. Après plusieurs années dans les grands hôtels locaux, Jean Marc est chef privé et propose son mentorat à l'école hôtelière locale. "Oui, il faut inventer et réinventer des recettes et du coup, j'expérimente beaucoup, je fais ma charcuterie, la salaison, le lard frais etc. La choucroute aussi, je la lave et la "re-marine" au vin de Trimbach ou au crémant de Marc Kiener qu'on trouve à 40\$. Comme Nayana adore l'Alsace, nous retournons chaque année un mois à Obernai pour visiter ma maman de 85 ans et mon frère, qui est maître d'hôtel au Pré Catelan à Paris. Je ne manque pas non plus de retrouver les fidèles amis notamment Marc Wucher qui est venu me rendre visite à Bombay et ici ! Quant aux Indes, nous nous y rendons tous les deux ans, c'est vital pour nous. Ce qui me manque le plus ? Le Picon bière, les bretzels et la tête de veau vinaigrette du restaurant Les Petites Casseroles à Obernai !" Nous abrégeons abruptement la conversation, Douglas approche et se fait menaçant. Aloha Jean-Marc !

PS : A nos amis lecteurs, si l'un de vos proches est cuisinier et alsacien installé à l'étranger, n'hésitez pas à me contacter par mail à isalenot@gmail.com

Isabelle Lenot-Baumann
Membre du comité de l'UIA



Tartare de thon cru épicé aux avocats pour 4 personnes.

500 gr thon rouge d'excellente qualité, 15 ml de sauce soja, 6 ml d'huile de sésame, 2 oignons verts coupés fin, 1/4 d'oignon blanc coupé fin, 2 c.à.s de mayonnaise et 2 c.à.s de sauce chili ou sambal Oelek (pâte de piments d'origine indonésienne).

Couper le thon en cubes. Mélanger mayonnaise, sauce chili, sauce soja et huile de sésame. Ajouter les dés de thon, les oignons verts. Mélanger et réserver au frais.

Salade d'avocats

2 avocats pelés, dénoyautés et coupés en dés, 1/2 oignon blanc coupé en dés, une 1 grosse tomate coupée en dés, le jus de 1/2 citron vert et quelques branches de coriandre fraîche hachées. Mélanger le tout et poivrer.

Crème de wasabi

diluer 1 c.à.c de poudre de wasabi dans un jus de citron et mélanger avec 3 c.à.s de mayonnaise.

Dresser sur assiette dans un cercle en inox. Commencer avec la salade d'avocats, puis le tartare de thon, votre choix de garniture, décorer avec la crème de wasabi.

