

Jérémy Muller, passionné de cuivres anciens et Chef à Montréal

Né à Haguenau en 1992, l'environnement de Jérémy est propice à une carrière culinaire : une grand-mère maternelle Pia, lingère à l'Auberge de l'Ill, un grand-père Roger fan de cuisine, collectionneur de livres de cuisine anciens et qui retraité, avait en charge les petits-déjeuners en barque qu'organisait l'Auberge, Tante

puis c'est là que j'ai rencontré ma compagne Nina".

En 2014, il intègre les Haras à Strasbourg sous la baguette de François Baur : " Je suis arrivé juste une année après l'ouverture. On faisait 180 couverts par service, sans rangement ni stockage, c'était dur mais j'ai appris à diriger une équipe. J'étais premier chef de partie, c'est un

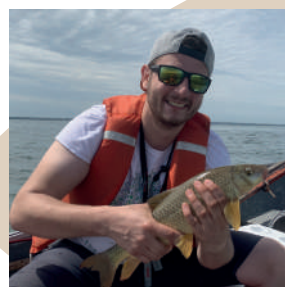
poste tournant : on remplace quand il y a un besoin, on apprend beaucoup et vite".

Grâce à Marc Haerberlin, Jérémy débarque chez Bocuse à Collonges : " je suis arrivé pour l'entretien hyper stressé avec trois chefs MOF en face de moi dont deux alsaciens Christophe Muller et Gilles Reinhardt. C'était impressionnant. Nous étions 7 nouveaux ce jour-là ». Quelques mois plus tard, nous n'étions plus que deux. L'ambiance

est très bonne mais la compétition entre les nouveaux est ardue. Ma plus belle victoire, c'est d'avoir tout fait chez Bocuse, garde-manger, rôti, saucier, faire le billaud. Quelle expérience acquise ! " Jérémy est intarissable sur M^r Paul qu'il respecte profondément ". Tous les matins, il arrivait à l'entrée de la cuisine et observait. Chacun venait le saluer un par un. Il regardait tout. Un jour, M^r Paul appelle Olivier. J'étais au poste de poisson à trois mètres de lui et je travaillais des tuiles à l'encre de seiche. Olivier revient vers moi et me dit avec un sourire : " M^r Paul pense que tu brûles les tuiles ! ". C'est aussi là que Jérémy découvre que les casseroles en cuivre centenaires de M^r Paul sont super efficaces malgré leur vénérable âge. Commence alors la passion des brocantes

pour trouver de vieilles casseroles en cuivre : Jérémy les achète et les restaure. Idem pour les livres de cuisine. " J'ai

trouvé et restauré des casseroles de 1870 provenant du restaurant les Ambassadeurs au Crillon ". Notre passionné passe une bonne partie de son salaire dans cette passion, mais qu'importe, c'est beau et il aime ça ! Jérémy reste 4 ans à Collonges le temps que Nina termine sa licence à Lyon et voici que leur rêve de voyages ressurgit : en 2018, coup de foudre pour le Québec et Jérémy prend le poste de sous-chef dans l'un des meilleurs restaurants portugais de la ville « chez Helena ». Cette grande dame de la cuisine, Helena Loureiro possède plusieurs établissements au Québec et offre ainsi à Jérémy de s'épanouir complètement en revisitant les plats traditionnels portugais. " Nina et moi sommes tombés en amour avec les grands espaces, la pêche en chaloupe du Lac St Louis, le rituel du chalet avec les amis etc ". mais aussi tombés en amour de leur chien récupéré dans la rue par la SPCA et qui s'appelle... devinez?... Copper !



Nathalie et Oncle Jean-Yves qui dirigent l'établissement étoilé l'Atlantide à Nantes et Alexandre, autre tonton, ancien d'Illkirch qui gérait un hôtel à Tourtour en Provence. On peut dire qu'il était bien entouré notre Jérémy. Il veut voyager alors c'est tout naturellement qu'il entre pensionnaire à Illkirch pour se former en salle, mais la cuisine le happe au passage de sa formation et il reçoit même le prix du meilleur dessert par équipe avec une charlotte aux coings, pain d'épice caramélisé, mousse de coings lors d'une compétition entre écoles.

BTS en poche et quelques stages plus tard, Jérémy obtient son premier CDI chez Yannick Germain à Sessenheim. " Il m'a aidé à m'épanouir, m'a transmis la rigueur, la technique et l'organisation. Et



Isabelle Baumann-Lenot
Baumann-lenot@alsacemonde.org

Stör Grumbeeresalad ou Salade de pommes de terre à l'esturgeon fumé, argousier confit à l'érable

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de pommes de terre Yukon ou Bintje, 200 g d'esturgeon fumé. Pour la sauce : 3 échalotes ciselées, 200 g de crème sûre (version québécoise de la crème fraîche), 1 c.a.s de moutarde à l'ancienne, 2 c.a.s de vinaigre de Xérès ou Melfort, 1 c.a.s de sauce Worcestershire, 2 gousses d'ail hachées, persil, ciboulette, estragon, sel et poivre du moulin. Pour l'argousier : 100 g de baies d'argousier, 100 g d'eau, 25 g de sucre, 25 g de sirop d'érable. Pour la décoration : 4 pommes de terre grelots, jeunes pousses de votre choix, et pour

une occasion spéciale, faites-vous plaisir avec du caviar d'esturgeon.

Réalisation :

Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans l'eau salée. Pendant ce temps, ôter la peau de l'esturgeon fumé et tailler la chair en petits cubes. Faire la sauce, en incorporant tous les ingrédients dans la crème. Pour les baies d'argousier, réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le sirop d'érable. Une fois le sirop à ébullition, verser sur les baies et laisser refroidir. Eplucher les pommes de terre cuites AVANT qu'elles ne refroidissent puis les tailler en cube et mélanger avec la sauce et l'esturgeon. Rectifier assaisonnement au besoin. Pour la décoration, utiliser une mandoline et tailler les pommes de terre grelots en tranches



très fines et les frire dans une huile à 180 degrés. Pour le dressage, déposer la salade de pomme de terre au milieu de l'assiette. Décorer en plantant les chips frites sur toute la surface, ajouter quelques baies d'argousier. Finir avec des pousses et du caviar selon votre envie.