

De Heiligenstein à Hawaï

Aloha Bisamme !

En ce temps obligé de confinement à Montréal, je vous emmène à Hawaï, dans cet archipel paradisiaque de Polynésie où le son du duo guitare-ukulélé n'évoque que vacances et exotisme. "Aloha" ! me dit Marcel Mundel, directeur de la Restauration du Fairmont Orchid Hotel sur la Koala Coast de Ile de Hawaii.

Aloha? C'est le terme local pour dire bonjour mais aussi au revoir, et aussi amour et tendresse et affection etc... mais c'est surtout l'état d'esprit Aloha qui est le plus important à Hawaï : vivre en harmonie avec soi-même et avec les autres que l'on doit traiter avec respect et amour. Aloha, c'est " savoir entendre ce qui n'est pas dit, voir ce qui ne peut être vu et savoir ce qui ne peut être connu ". A un tel point que toute personne qui exerce des responsabilités au nom du peuple, tels que le gouverneur, le corps législatif et les juges doivent vivre l'esprit de vie et prendre en considération l'esprit Aloha dans leurs décisions.

Originaire d'Heiligenstein, Marcel Mundel n'est pas né dans les casseroles malgré un oncle pâtissier et un autre boucher. Il regarde sa maman Lucie en cuisine, c'est tout. Mais il l'observe attentivement et scrute ses moindres gestes quand elle prépare son baeckehoffé ou sa choucroute, ses deux plats préférés. " Je ne sais pas pourquoi les gens trouvent ces deux plats lourds et indigestes. Chez nous, ils étaient légers ... sans doute dégraissés et sans saindoux ! Nous avons aussi 2 ha de vignes et des arbres fruitiers, on travaillait dur et comme tout le monde, on distillait avec une préférence pour la quetsche et la mirabelle. Papa mettait une bouteille de côté pour chaque enfant, nous étions 5. Nous avons bu la dernière récemment, de 1976 ".

Marcel commence son apprentissage à Strasbourg, puis à Schiltigheim au restaurant à l'Ange, ensuite la Norvège, l'Allemagne, la Suisse. En 1981, il répond à une annonce et part au Canada en Alberta comme sous-chef, et intègre ensuite le Groupe Fairmont dans lequel il reste plus de 33 ans évoluant de la fonction de sous-chef à celle de Chef de prestigieux établissements canadiens comme le Jasper Park Lodge, le Queen Elizabeth, le Château Laurier, le château Montebello. En 2017, il prend la Direction de la Restauration du Fairmont Orchid sur l'île d'Hawaï où " l'on ne porte pas de cravate, juste des chemises hawaïennes ! " Avec sa femme Maria et leur berger-allemand Picon, Marcel d'adapte à ce nouveau mode de vie mais "venir en vacances ici et y travailler, c'est bien différent : 6h d'avion pour se rendre sur la terre ferme et un arrivage des produits par barges ou avion, pas simple...simple... Quelques produits locaux certes mais pas assez pour satisfaire les banquets de l'hôtel. Alors, tous les samedis matin, nous allons au marché des fermiers et c'est là, que je me fais plaisir avec de vrais produits locaux pour notre consommation privée." Et pour garder la forme, Marcel court des semi-marathons notamment celui de la grande Ile en septembre ou encore part en randonnée pour un coucher de soleil au mont Mauna Kea perché à 4.207 mètres ! Impossible de quitter Hawaï sans vous parler du Vendredi Aloha : Beaucoup de compagnies autorisent leurs employés à s'habiller comme ils l'entendent le vendredi, afin qu'ils puissent porter les habits Aloha. Mais il n'en a pas toujours été ainsi. Jusqu'en 1940, la plupart des créations vestimentaires étaient produites pour les touristes. Les employés des grosses compagnies hawaïennes devaient porter des



La chemise Aloha

L'esprit Aloha a donné son nom à la fameuse chemise hawaïenne, connu sous le nom de chemise Aloha portée toujours au dessus du pantalon. Contrairement aux touristes, les habitants d'Hawaï la considèrent comme un habit officiel porté dans les entreprises et au Gouvernement. Elle est ornée de motifs floraux ou polynésiens génériques. Tandis que celle destinée aux touristes et à l'exportation est très colorée et peut avoir des motifs tels que des palmiers, des cocktails tropicaux, un coucher de soleil etc. Elle devient populaire après la Seconde Guerre et surtout en 1959 lorsque le Territoire d'Hawaï devient le 50^e état de l'Amérique.

habits réglementaires standards, costume pour les hommes et robe pour les femmes. En 1947, la semaine Aloha fut organisée, et certains supposèrent que l'économie se porterait mieux si les gens portaient les habits fabriqués à Hawaï. Ainsi, chaque vendredi, la Ville et le Comté d'Honolulu autorisèrent les hommes à porter des shorts (mais pas trop colorés) durant leur travail. La Bank of Hawaii fut la première compagnie à autoriser les vendredis le port de la tenue Aloha. Aujourd'hui, il est rare de trouver une entreprise qui ne suit pas cette tradition devenue aux Etats-Unis le " casual Friday ".

Isabelle Baumann-Lenot
isalenot@gmail.com

Un Mahi-Mahi grillé et salsa d'ananas

(hala kahiki en hawaïen)

Pour sa recette préférée, Marcel me propose son menu du soir qu'il va cuisiner chez lui : un Mahi-Mahi grillé et salsa d'ananas (hala kahiki en hawaïen), poivron rouge épicé sur purée de pommes de terre douces (okinawa).

Le Mahi-Mahi est un poisson à chair ferme pêché dans les mers tropicales. On le marine et le grille très facilement, et c'est un délice. Donc, 720 g de Mahi-Mahi ou de thon rouge sorti du frigo 15 minutes avant.

On prépare la salsa à l'ananas frais :

- 200g d'ananas pelé et coupé en dés,
- 1 poivron rouge coupé en dés dont on aura retiré la peau,
- 1 oignon rouge et 1/2 tasse de feuilles de coriandre finement hachées,
- 2 CAS de jus de lime (citron vert) fraîchement pressé,

- 2 CAS d'huile olives vierge,
- 1 petit piment fort sans les graines.

Mélanger les morceaux d'ananas et poivron et incorporez tous les ingrédients ensemble. On peut la laisser à température ambiante ou la réfrigérer.

Pour la purée d'okinawa,

- environ 700g de pommes de terre douces,
- 100ml de crème fraîche à 15%,
- 75g de beurre doux, sel et poivre.

Badigeonnez votre poisson d'un peu d'huile d'olives et le grille sur le BBQ mais pas trop longtemps, la chair doit rester ferme au touché.

Servez le poisson avec la salsa au dessus et sur le coté la purée violette d'okinawa. Pour le dessert, Marcel vous propose les îles flottantes de sa maman dont vous trouverez la recette sur la photo jointe !

