

Martin Klein, un chef fou et heureux à Salzburg

Trouver une date pour rencontrer ce chef fou relève de l'exploit ! C'était sans compter sur la redoutable efficacité de Julia, son bras droit administratif, qui le protège et organise son agenda démentiel.

Aucune idée de ce qui m'attend, si ce n'est que son établissement "Restaurant Ikarus" possède deux macarons Michelin et que sa localisation est à l'aéroport de Salzburg, au Hangar-7. Monumentale œuvre architecturale, ce bâtiment est dédié à la fois à la gastronomie, à l'aviation, aux sports extrêmes. On l'appelle le Red Bull Hangar-7 financé par Dietrich Mateschitz, le fondateur de la célèbre boisson énergisante. Au Hangar-8, se trouve le QG "The Flying Bulls", ce groupe autrichien fanatique d'avions et d'hélicoptères qui récupère de vieux avions pour les restaurer. Lorsqu'ils rencontrèrent le milliardaire, le Hangar-7 a trouvé sa raison d'être : un lieu d'exposition de toutes ces machines, en état de voler, qui sortent régulièrement pour faire des shows aériens et qui sont bichonnées par une trentaine de mécaniciens. Dietrich Mateschitz est un passionné qui voulait offrir au peuple autrichien un lieu gratuit, ouvert toute l'année, pour présenter des Formules 1, des motos, des engins fous comme l'aile volante utilisée par Felix Baumgartner pour traverser la Manche. Ce lieu séduit les petits comme les grands et mérite amplement la visite.



J'ai RdV avec Martin dans les cuisines. Chaleureux, souriant, l'œil vif et charmeur, heureux de pouvoir parler de l'Alsace, il me consacre son temps précieux. J'en réalise le privilège alors que le jeune chef de 48 ans continue sa visite des lieux tout en distribuant recommandations et conseils à son

équipe. On ressent complicité et efficacité. Martin a le mot gentil pour tous, tout en me présentant ses produits qui arrivent quotidiennement de France : asperges, volailles, poissons et crustacés, mais aussi caviar et produits de luxe, qui n'ont rien à envier aux herbes et pousses vertes locales entreposées dans un énorme frigo. Nous sommes dans un authentique deux étoiles, cela se sent, c'est beau, c'est rutilant de propreté et d'organisation, il est 10h du matin, la cuisine est presque joyeuse.

Martin est né à Strasbourg et passe son enfance à Scharrachbergheim-Irmstett. Famille de traiteur et charcutier coté grand-mère maternelle, Martin grandit avec ses grands-parents : Ici, on aime bien vivre et bien manger. "Le lundi, c'était la journée abats. J'adore les abats, ris et foie de veau, tripes. Il y avait des journées sans viande et ma grand-mère cuisinait des Grumbeerekiechle, ces galettes de pommes de terre, poireaux, persil, servies avec une belle laitue, échalotes et ail et... une compote de pommes".

Jusqu'au collège, le Martin est un sage garçon studieux puis il entre en pension à Illkirch car "je fichais trop la pagaille à l'école, j'aimais faire la fête... et je voulais voyager alors Illkirch était un très bon compromis. J'ai eu un prof de cuisine M^r Fish qui m'a donné la passion de la cuisine". Stage au Cerf à Marlenheim, puis au Kammerzell. "On avait un appartement réservé aux apprentis en face de la cathédrale, on travaillait dur mais vivre à 17 ans en plein centre de Strasbourg, j'avoue, est une invitation à faire la fête après le travail". A la sortie de l'école, Martin choisit de beaux établissements à "macarons", la famille Joly à Pforzheim, le Wielandshöhe à Stuttgart puis sous-chef à 25 ans au Marstall de Munich où il décroche sa première étoile un an plus tard.

Pendant ce temps, à Salzburg, le fondateur de Red Bull réfléchit à un projet de restaurant gastronomique et engage Eckart Witzmann (3 étoiles) avec un concept fou et unique au monde : inviter chaque mois un top chef quel que soit le pays et son mode de cuisine ; ce qui importe, c'est la variété et l'excellence dans la qualité des produits. Le chef étranger arrive directement en jet sur l'aéroport, brief la brigade et repart ! En 2003, Eckart débauche Martin ainsi que son équipe et le propulse Chef de cuisine à Salzburg pour ce projet. Mais Martin ne veut pas être second, alors Dietrich Mateschitz lui propose de devenir chef privé de son île aux Fidji : 360 employés et 5 restos à gérer. Incroyable expérience pour Martin : "il fallait apprendre tout à tous ! je plantais



les légumes, j'ai acheté des vaches en Australie, j'ai embauché des pêcheurs et leur ai appris à pêcher les homards proprement. Ma compagne autrichienne Alexandra, cuisinière au Hangar-7 m'a rejoint et nous avons travaillé dur là-bas, pendant deux ans".

Retour à Salzburg, M. Mateschitz l'accueille comme Chef exécutif. "C'est le meilleur boss de ma carrière, un vrai personnage avec de belles valeurs". Martin s'en donne à cœur joie tout en assouvissant sa passion des voyages : avant de lancer l'invitation d'un chef de renom, Martin part 3 jours en repérage avec une équipe TV. Ensemble, ils élaborent le menu et passent deux jours en cuisine afin que Martin puisse, à son retour, former sa brigade. Puis le chef invité débarque à Salzburg, juste une journée pour veiller au lancement et s'assurer que tout est en ordre : "j'ai une équipe exceptionnelle qui se forme auprès de 12 chefs différents en une année ! C'est une expérience culinaire unique pour ma brigade qui a accueilli Marc Haeblerlin, Olivier Nasti et Jean-Georges Klein parmi des dizaines de grands chefs mondiaux. Cela permet aux clients, sans quitter Salzburg de découvrir d'autres saveurs".

"J'ai une très belle vie, même si c'est un rythme de fou ! Pendant mes congés, je vais à la pêche avec mes enfants de 6 et 8 ans. Je suis toujours amoureux de ma femme Alexandra qui a créé sa propre compagnie d'herbes aromatiques fraîches. Elle assure la production de toutes les pousses nécessaires au restaurant !".

Martin est fier de sa famille et de sa brigade, c'est un Alsacien fou, heureux aux papilles volantes et... énergisantes !

Isabelle Baumann-Lenot
isalenot@gmail.com