



## MARC HAEBERLIN

Marc Haerberlin (ancien élève de l'école hôtelière) : trois étoiles d'excellence dans la simplicité, le brio sans l'esbroufe.

Dans le paysage médiatique des célébrités de la gastronomie, Marc Haerberlin n'arbore pas un chapeau psychédélique, ni une apparence de légionnaire baroudeur qui cuisinerait entre deux entraînements de full contact. Il ne parade pas non plus dans les modes éphémères à travers les fumerolles d'azote des sorciers de la cuisine moléculaire : il se dresse sans fausse comédie comme un des meilleurs cuisiniers du monde pour l'excellence de ses talents, mais aussi pour sa manière personnelle d'être remarquable : il fait un alliage précieux d'authenticité, de simplicité, et de modestie.

Qui est donc Marc Haerberlin que l'on peut voir souvent dans des émissions de télévision mais qui ne se prend pas pour une diva malgré tant de succès ?

Tout le monde connaît l'histoire de la famille Haerberlin d'Illhaeusern.

Chez les Haerberlin, la cuisine est le centre de la vie familiale depuis quatre générations. Marc est en cuisine, comme son père Paul, depuis sa plus tendre enfance, même si jusqu'à 13 ans les métiers de paysan ou de garde chasse lui plaisaient davantage.

Marc a construit son savoir faire et sa culture culinaire sur les bases solides des enseignements de l'école hôtelière, mais aussi sous la férule amicale des plus grands maîtres toqués.

Admis à l'école hôtelière de Strasbourg en 1971, il se découvre des goûts plus affirmés pour la cuisine que pour le service en salle. Il poursuivra sa formation à l'école des chefs les plus prestigieux : Jean et Pierre Troisgros d'abord, puis René Lasserre, Paul Bocuse, Helmut Gietz et Gaston Lenôte.

Les souvenirs que Marc Haerberlin garde de l'école hôtelière sous la direction de M. Kocher sont heureux et rachètent une expérience peu enthousiaste pour tout ce qui est scolaire.

Malgré ses responsabilités actuelles, il n'hésite jamais à répondre aux sollicitations pour apporter bénévolement, dans son école, une présence stimulante, un soutien et une motivation aux nouvelles générations ...

En 1976, Marc Haerberlin rejoint son père Paul et son oncle Jean-Pierre. C'est la quatrième génération de Haerberlin aux fourneaux. Marc a repris tout en douceur la relève de son père, toujours fidèle à une cuisine enracinée dans le terroir alsacien... aujourd'hui les plats de Paul qui ont valu au restaurant d'être au sommet de la gastronomie française sont toujours à la carte, avec de légères et riches inflexions : c'est ainsi que la carte de l'Auberge de l'Ill raconte une histoire, celle de l'évolution de la cuisine française à travers les générations...

En 1988, il reçoit une distinction de plus : le " Grand Bretzel d'or ".

En 2000, Marc est consultant pour le prestigieux restaurant Lorenz Adlon de Berlin et pour l'hôtel Intercontinental de Tahiti (ex-Beach Comber) en Polynésie, où il se rend souvent.

En 2007, ouverture de l'Auberge de l'Ill de Nagoya au Japon, en partenariat avec Marc Haerberlin qui obtient dès 2008 un premier macaron pour ce nouveau foyer de gastronomie.

L'enracinement dans son terroir n'empêche pas Marc Haerberlin de s'inspirer des arts culinaires même les plus lointains.

A la tête de l'Auberge de l'Ill (une des plus anciennes auberges étoilées de France), Marc Haerberlin reste aux commandes effectives des cuisines et d'une équipe de plus de 50 salariés. Il allie tradition culinaire et modernité en faisant perdurer la troisième étoile de son père, aux côtés de sa sœur Danièle, maîtresse des lieux, et de son oncle Jean-Pierre.

Par ailleurs, Marc Haerberlin est le Président de l'association "Les Grandes Tables du Monde - Tradition & Qualités", regroupant les établissements les plus étoilés du monde entier.

Chaque année, le combat des 3 étoiles au guide Michelin renaît comme au 1er jour, en 1967.

Ces étoiles familiales qu'il faut année après année justifier à nouveau, et que Marc a su porter sans faille : sa modestie lui permet d'évoluer encore, là où d'autres se reposent sur leurs lauriers. Et en toute modestie, sans esbroufe, ce chef perpétue la qualité suprême tout en développant ses touches personnelles géniales;

c'est tout une sagesse difficile que de respecter les fondations tout en construisant plus haut l'édifice...

Pas seulement aux fourneaux, le chef ! Paul et Jean Pierre Haerberlin avaient déjà pris l'initiative de publier

- en 1982 : Les Recettes de l'Auberge de l'III ; Marc Haerberlin est encore plus actif :
- 2000 : L'Alsace gourmande de Marc Haerberlin - Édition Albin Michel
- 2004 : La Fourchette de l'ami Fritz - Par Marc Haerberlin, Jean Robert Pitte, Claude Thouvenot.
- 2004 : Je cuisine pour moi tout seul : ou... cuisine interne - Marc Haerberlin, Claude Deroussent et Phil Umbdenstock
- 2004 : Haerberlin - L'Alsace passionnément - Simone Morgenthaler (« la » spécialiste de la cuisine alsacienne) - Éditions La Tavola
- 60 recettes du chef étoilé Marc Haerberlin - 330 magnifiques photos de Dave Brühlman
- Primé Best Cookbook in Europe aux Gourmand World Cookbook Awards 2004 de Suède

Le site de l'Auberge de l'III :

<http://www.auberge-de-l-ill.com/V2/index.html>

#### Un extrait important du site :

*La cuisine est un fabuleux métier qui demande une remise en question quotidienne. Le talent seul ne suffit pas : il faut savoir écouter les critiques, garder la tête froide, rester lucide, humble : nous ne sommes que de bons artisans, comme les menuisiers, les forgerons ou les maçons. Même si la presse, à l'occasion, fait de nous des stars.*

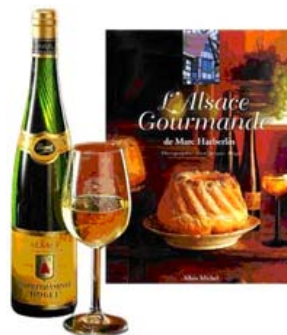
*Nous ne devons jamais oublier que nous avons réussi grâce à nos pères. Dans mon cas, il s'agit bien sûr de mon père et de mon oncle, mais aussi et surtout de Paul Bocuse, Jean et Pierre Troisgros, René Lasserre, Gaston Lenôte, et Helmut Gietz, qui dirigeaient ces grandes maisons où j'ai eu le bonheur de travailler. Je voudrais citer les seconds de ces grands cuisiniers, restaurateurs et pâtisseries : Robert Dubuis, Georges Dumas et Gunther Wancka. Sans oublier celui que je n'ai pas eu la chance de connaître, Fernand Point.*

Marc Haerberlin

(Préface du livre de Marc Haerberlin : *L'Alsace Gourmande* – Albin Michel)



Isabelle et Marc Haerberlin



Il y a plus de cent cinquante ans, mon arrière-grand-mère Haerberlin ouvrait une modeste auberge de campagne dans le petit village d'Illhaeusern, nom qui signifie en alsacien les maisons le long de l'III. On y vint bientôt se délecter de matelote au riesling, de friture de poissons et de tarte aux fruits. Aujourd'hui, je poursuis cette tradition sur ma terre d'Alsace. J'y ai appris le goût du pays et l'usage des bons produits. Dans ce livre, que j'ai conçu comme un hommage à mon terroir, vous ne trouverez pas de fruits de mer mais des écrevisses, pas de bar mais de l'anguille. Sans oublier les célèbres choucroutes, baeckeoffa ou kougelhopf, que je ne me lasse pas de réinventer. Marc Haerberlin.

#### De très nombreuses recettes :

<http://www.hugel.com/fr/recettes01.php>

#### Des recettes en vidéo :

<http://www.francechef.tv/recette-gratin-de-fruits-rouges-laetitia.html>

<http://www.francechef.tv/recette-foie-gras-poele-aux-abricots.html>

<http://regions.france3.fr/cote-cuisine/index-fr.php?page=recette&id=280>

#### Une conférence :

<http://www.canalc2.tv/video.asp?idVideo=7796&voir=oui>

#### En résumé :

Diplômé de l'Ecole hôtelière de Strasbourg, il a appris l'amour de son métier chez Troisgros, Bocuse et Lasserre. Revenu depuis 1976 aux fourneaux de la maison familiale, auprès de son père et de son oncle, il est considéré aujourd'hui comme l'un des plus grands talents de la cuisine française.

Pierre Muller

Professeur agrégé de lettres et de communication

