



## NICOLAS STAMM

### Nicolas Stamm ou l'ascension d'une créativité culinaire libre !

Très jeune ancien de l'École hôtelière Alexandre Dumas, Nicolas Stamm a un parcours digne d'admiration et d'envie...

L'obtention en 2005 d'une 2e étoile au *Michelin* consacre sa volonté de mettre en valeur les produits, de les laisser s'exprimer dans une exigence d'authenticité sans compromis, mais non sans les sublimer et les porter à leur quintessence. Ce jeune chef d'un peu plus de trente ans a un parcours fulgurant qui a débuté à l'École hôtelière d'Illkirch. Après ces études solides, Nicolas inaugure sa carrière dans les cuisines de Jean Shillinger (2 étoiles à Colmar jusqu'en 1995). «*La valeur n'attend pas le nombre des années*» disait Le Cid ! Audacieux et fervent pratiquant de son art, il se met à son compte à 25 ans, avec la ferme intention de réussir librement en gastronomie. Impatient de toute entrave qui freinerait le talent et l'inspiration, il avait privilégié déjà lors de sa première installation à Haguenau la qualité à la quantité dans un petit restaurant de 16 couverts. Quand en 2000 il crée La Fourchette des Ducs à Obernai, son talent n'a pas besoin de publicité ni de stratégie marketing pour se faire connaître. Deux ans après, c'est la première étoile. Trois années supplémentaires, et voici un second macaron. Une belle progression qui salue savoir-faire, idées claires et convictions.



Comme le suggère le titre des deux menus proposés, ces convictions réunissent «*Essence de terroir*» et «*Libre émotion*» : le respect des produits frais, de l'esprit des lieux et de la culture se combine à une personnalité exigeante, libre et créative. L'hôte chaleureusement accueilli est sans cesse surpris de sentir les plats familiers échapper à toute routine, et l'entraîner vers une délicieuse et douce étrangeté. Comme il se doit à ce niveau de l'art culinaire, les papilles sont en éveil au plus haut point, la curiosité est excitée dans tous les sens : saveurs, textures, couleurs, formes, parfums... On se retrouve comme un enfant devant un magicien.



Pour maintenir l'excellence la plus haute, un art de vivre est nécessaire. Nicolas Stamm et Serge Schaal (aux commandes de la salle et de la gestion de l'entreprise) se sont fixés des règles peu fréquentes dans la profession: ils se limitent à 25 couverts par service et à 6 services par semaine uniquement le soir, et s'imposent deux mois de vacances par an (un mois l'été, et une semaine tous les deux mois). "Cela nous paraît nécessaire pour éviter la routine, et être toujours capable de donner le meilleur de nous-mêmes. Cela est valable aussi bien pour nous que pour nos employés". Jeremy, étudiant tout fraîchement sorti de l'École hôtelière Alexandre Dumas, sert en salle avec élégance et sourire, témoignant son épanouissement au sein de l'entreprise de Nicolas Stamm.

La cuisine, le service et l'ambiance de la Fourchette des Ducs est bien faite pour illustrer la devise des membres des "Grandes Table du Monde" : « traditions et qualité ». Nicolas Stamm, au sein de cette grande confrérie, a pour parrain et ami le grand Marc Haerberlin, autre prestigieux ancien de l'École hôtelière ... Une confrérie de magiciens des papilles !



Et que de projets encore ! Ouvrir cinq suites gourmandes au dessus du restaurant par exemple. Le goût pour choisir et harmoniser tous les éléments du décor est si manifestement parfait que le succès semble assuré. Et n'oublions pas l'engagement généreux de Nicolas contre le cancer : le jeune chef met ses talents au service de la lutte contre le cancer lors de repas organisés par l'École hôtelière Alexandre

Dumas. Tous les bénéfices sont donnés à la recherche médicale.



Après tant de réussites, Nicolas Stamm reste simple et l'on sent sa crispation agacée devant les excentricités et les poses de certaines vedettes des fourneaux qui ont cédé au chant des sirènes médiatiques. N'espérez aucune mondanité, ni même pénétrer dans les cuisines... On ne mélange pas les places, les idées sont claires, les convictions fermement affirmées.

Silence, on cuisine...

Pierre Muller

*Professeur agrégé de lettres et de communication*

### Libre Emotion®

*Une Cuisine Contemporaine Créative, un menu dégusté par tous les convives :*

Eveil du Palais

Trilogie de Mise en Bouche

Langoustine Royale Marinée, Fine Gelée de Petit Pois

Emulsion Légère de Pomme de Terre,  
Truffe Noire en Rosace

Poêlée de Noix de Saint Jacques,  
Compoté d'Artichaut, Réduction aux Agrumes

Grillade de Foie Gras de Canard, Asperges et Morilles

Ganache Moelleuse aux Epices et Chocolat,  
Crème au Moka et Caramel Mou

Brouilles et Chocolats

### Essence de Terroir

*Une Cuisine Classique Créative, un menu dégusté par tous les convives :*

Eveil du Palais

Trilogie de Mise en Bouche

Foie Gras de Canard au Baerewecke, Gelée de Pomme Verte

Raviole de Purée de Petit Pois, Truffe et Beurre Noisette

Rosace de Filet d'Agneau au Jus de Thym,  
Tomate et Courgette

Poire Pochée au Chocolat Valrhona, façon Belle Hélène

Brouilles et Chocolats

