

ET UNE CHOUCROUTE PARTY, UNE !

- ● ● **300 élèves du lycée hôtelier d'Illkirch assuraient hier le service de 5000 convives dans le hall 20 du parc exposition du Wacken à Strasbourg. Une journée marathon aux rouages bien rodés. Reportage.**

9 h, arrivée au Wacken. Sous les voûtes du gigantesque hall 200, les élèves sont arrêtés sur le bord de la maquette bleue qui court autour des tables. Devant eux, des dizaines, des centaines de tables déjà dressées pour le banquet du Crédit Mutuel grand Est. Une marée de serviettes, de verres, de fleurs, de nappes blanches à perte de vue.

Tels des bataillons de l'armée, les 300 élèves se déploient dans la salle. Autour du hall, huit cuisines ont été montées derrière des cloisons mobiles. Dans chacune, "environ 10 cuistots, pour 650 couverts", explique Martin.

Et une vingtaine de serveurs pour envoyer le foie gras, le vin, la choucroute et la crème glacée au menu. Le tout en moins de deux heures. Un challenge qui ne semble stresser que les profs.

"Bof, ça fait tellement longtemps qu'ils font ça, c'est rôdé", glisse Gaëlle. Déjà assise, elle tire sans arrêt sur sa jupe bleu marine et ses collants mousse. "Je serais quand même beaucoup plus à l'aise en pantalon". Question look, l'uniforme de l'école, tailleur, chemise blanche et petite fleur vert irisé autour du cou ferait cauchemarder tout ado de 15 ans. "C'est mieux qu'avant, on avait un petit tablier, on aurait dit des femmes de ménage", explique Laetizia, résignée.

10 h, cuisine G. L'équipe de cuistots, sort ses toques et ses torchons. En guise de cuisine, quelques tables sur des tréteaux et des réchauds à gaz, sur lesquels d'énormes fait-tout chauffent déjà. "Rustique", commente un professeur. Tout arrivera déjà prêt : les dix "chefs" n'ont qu'à dresser les assiettes. 650 assiettes.

11 h, le repas du staff. "C'est bon les carottes qui ont goût de patate, hein ?" s'amuse les cuisiniers. Tous ne sont pas d'aussi bonne humeur devant l'assiette de crudités au menu. "Franchement, c'est de pire en pire: pas de pain, pas assez de couverts, à peine 20 minutes pour manger...", grommelle Martin, assis au soleil.

11 h 30, Cuisine G. "Le chutney en haut, la navette à droite, le foie gras en bas de l'assiette, les chefs, OK ?" "Oui chef !". Dans le fond, les knacks réchauffent doucement. Peu à peu se répand l'odeur de la charcuterie.

12 h 30, le débarquement. "Hophophop, c'est parti !". Dans un brouhaha monstre, les 5000 convives s'installent à table. Tout de suite, les serveurs déboulent avec le vin blanc. En cuisine G, ça s'affole un peu : "On n'a toujours pas le foie gras !" répète Alexandra, prof du lycée, dans son talkie.

"Pour la choucroute, c'est la chaîne !" Rapidement, les vapeurs acides embaument l'air. Au bout de la tablée, les serveurs attendent leurs assiettes. "Plus vite, plus vite, chef !". Rires. Plus personne ne parle, les visages sont concentrés, c'est le coup de feu.

Dans un ballet incessant, les serveurs font des allers-retours, les bras chargés d'assiettes, le visage tendu, fier ou simplement plein d'ennui.

13 h 45, la fin. "La vache, on a déjà fini !". Ils n'en reviennent pas les cuistots, d'avoir été si efficaces, et se congratulent à l'arrière, autour d'une clope et d'une glace en surplus. "Eh, les gars, faut ranger maintenant !".

Les poubelles se remplissent des restes d'assiettes que les serveurs continuent de rapporter. De la choucroute *ad nauseam*. Les couverts sales sont renvoyés tels quels à l'expéditeur, les tables passées à la raclette et pliées. Dans la salle les invités repartent déjà vers leurs cars, du pas lourd de ceux qui ont bien ripaillé.

A 15 h, les chaises sont pliées, les nappes salées en tas, les cuisines nettoyées. Dans les rangs, l'uniforme bleu marine a laissé place au jean-basket de rigueur, le professionnalisme aux blagues de potaches.

J.R.

DNA du 20.05.2006



BRETZELS D'OR, douze prix décernés

- ● ● **La cérémonie de remise des Bretzels d'or 2005, promotion Beatus Rhenanus, s'est déroulée, hier, aux Tanzmatten de Sélestat. Douze récompenses ont été attribuées par l'Institut des arts et traditions populaires d'Alsace**

Grande première ! : "C'est la première fois que nous accueillons les Bretzels d'or", se félicite Marcel Bauer, maire de Sélestat et conseiller général. Mais qui d'autre aurait pu accueillir la promotion Beatus Rhenanus, l'année du 520e anniversaire de "son illustre humaniste" ?

"Lors de cette cérémonie, c'est la culture du terroir que l'on met en avant", explique Raymond Matzen, président de l'Institut des arts et traditions populaires d'Alsace. Créés en 1976, les Bretzels d'or récompensent toutes les personnes qui permettent à la culture alsacienne de s'épanouir.

Devant une salle comble, François Loos, ministre délégué à l'industrie, décerne le Grand Bretzel d'or à Robert Lohr. A 73 ans, cet industriel est toujours l'âme de l'entreprise de construction de transports urbains qui pose son nom. "C'est une usine formidable qui crée de l'emploi et du travail", indique Raymond Matzen parlant du siège, sis à Hangenbieten. En toute logique " en cette période de chômage, il fallait souligner son travail".

"Manifestation de l'alsacianité"

Lors de cette "manifestation de l'alsacianité", on croise onze autres Alsaciens majeurs, Antoine Weiss, perpétuateur du "Passionspiel" de Masevaux ; Jean-Paul Ehrismann, de Strasbourg pour ses aquarelles ; Yves Grandidier et son cabaret à Marlenheim ; **Colette Bierry, proviseur du lycée hôtelier d'Illkirch et défenseur des arts et traditions culinaires** ; Christian Fuchs de Stetten, héraut du patrimoine bâti ; Robert-Franck Jacobi, de Pfaffenhoffen pour ses chansons ; toute la Maison du Kochersberg de Truchtersheim pour son excellence ; Nicole Schnell, de Colmar, qui dirige le jeune groupe folklorique "L'Ecole buissonnière". Aussi décernés : le prix d'honneur à Jean-Marie Nick (association "Châteaux forts et villes fortifiées d'Alsace", Lutterbach) ; le prix spécial au groupe Géranium (mélodies populaires, Hochstatt) ; et le prix d'encouragement à Alphonse Glock (association Ste Cécile, théâtre dialectal et activité associative, Scherwiller).

DNA du 16.10.2005



Colette Bierry, Proviseur du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas, de Strasbourg-Illkirch