

● ● ● Les bonnes tables de Gilles Pudlowski - Créatif et bon Pierre Weller

Mon premier (Pierre Weller) a cumulé les expériences Ducasse à Monaco, Bateau Ivre à Courchevel, Cheval Blanc de Lembach, Buerhiesel à Strasbourg, avant le Brésil et le Japon, sous le conseil d'Emile Jung du Crocodile, avant de revenir chez lui, dans son hôtel familial de bord de route de l'Outre-Forêt. On avait découvert Pierre Weller, à Morsbronn-les-Bains, il y a deux ans et demi. Depuis, il a bouleversé le cadre de la demeure, avec une grande salle moderne avec écran à plan donnant un aperçu de ce qui se passe en cuisine.

Le lieu, qui se nomme **la Source des Sens**, fait feu de tout bois. Pierre, qui a, depuis, créé l'Essentiel à Haguenau, n'a pas été couronné par Michelin, même si tout ce qu'il sert est au niveau de l'étoile. Le sashimi de thon, avec son beignet de foie gras en amuse-gueule, la fricassée de cèpes aux artichauts sautés à cru en salade de roquette et lentilles vertes (la fraîcheur même) ou la daurade (parfaitement cuite), avec gnocchis de pommes de terre à la chair de saucisse et coulis de poivrons flirtent avec le très haut niveau. On aime aussi le steak épais de foie de veau en croûte de noisettes façon pistou (même cuit un peu trop rouge à mon goût), servi avec des pommes rattes et un us au thym citronné : voilà qui frise la perfection.

Un reproche : les desserts plein d'invention jouent davantage le clin d'œil que le plaisir pur. Avec un faux mille-feuille croquant de chocolat (sans pâte feuilletée) aux fruits rouges puis sorbet poivron ou une tarte renversée (avec une pâte à philo, ni brisée, ni feuilletée, ni sablée) aux abricots, cardamome et pistache, crème glacée à l'amande amère et au caramel balsamique. Mais il faut bien que jeunesse se passe et sur une jolie carte de vins, le château Soutard fait un Saint-Emilion plein de fruit pour accompagner des mets de caractère.

...

Classée « très bonne table » par G. Pudlowski

La Source des Sens à l'Hôtel de la Marne
19 route de Haguenau
67360 MORSBRONN LES BAINS



Gilles Pudlowski

DNA - Carnet Reflets du samedi 27 janvier au vendredi 2 février 2007

Pierre Weller a terminé ses études au lycée en 1989. Il est membre de l'Association des Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière de Strasbourg, **AAEHS**

Les brimbelles de Californie 6 Itinéraire gourmand des Vosges aux Etats-Unis

● ● ● Brimbelles de vie Jean-Michel JEUDY

Toutes les vies de Jean-Michel Jeudy, du service pompidolien à la direction de la plus grande académie de cuisine américaine, à San Francisco.

A l'heure où paraissent les Sucrés d'État de Roland Mesnier (éd. Flammarion), appétissantes mémoires de l'ancien chef pâtissier de la Maison blanche, de Reagan à Bush junior, Jean-Michel Jeudy rassemble ses brimbelles à lui. « Les brimbelles de Californie, ce sont un peu ces souvenirs fragiles et délicats que j'ai grappillés ici et là ».

Et des souvenirs, Jean-Michel Jeudy pourrait en cueillir au râteau tant son épopée, de sa petite ville natale de Vincey, dans les Vosges textiles, jusqu'à l'Élysée des Pompidou, des plus belles tables de la baie de San Francisco - Le Fairmont, Chez Michel - jusqu'à l'aboutissement d'une vie, un fauteuil à la tête de l'Académie culinaire de Californie. Tant cet itinéraire gourmand, donc, fut jalonné de rencontres exceptionnelles et d'expériences peu communes.

« J'avais un contact purement professionnel avec le président »

Plutôt que l'usine, le jeune homme choisit très vite la cuisine, « celle que j'avais connue à la maison, celle de ma mère et de ma grand-mère qui sentait bon les gâteaux ». Rien, pourtant, ne prédestinait ce fils d'industriel vosgien à la vocation de bouche, et moins encore à celle de maître d'hôtel : « La première fois que mon père a éprouvé une forme de fierté à mon égard, c'est quand je suis entré au service privé de Pompidou. Il a compris qu'il y avait finalement de la noblesse à servir quelqu'un », se souvient-il.

La grande chance de sa vie se présente à l'école hôtelière de Strasbourg. Quand, le 27 juin 1970, il est retenu pour servir Georges Pompidou lors d'une soirée donnée à la préfecture, à l'occasion d'un déplacement présidentiel à Strasbourg. Il ignore encore que cette anecdote orientera de façon décisive son parcours. Le service militaire à l'Élysée, au milieu des Vassarely, des Buffet, le met au contact des « grands », qui lui apprennent l'humilité : « J'avais un contact purement professionnel avec le président. J'accompagnais madame Pompidou dans ses déplacements privés. Mais tous, Chirac, Balladur aussi, étaient extra de simplicité. Dès lors, je me suis toujours imaginé en officier de bouche, au service de la République, avec l'épée sur le côté et la bague en diamant », s'amuse-t-il. Mais déjà les rêves d'Amérique tapissent les murs de sa petite chambrette élyséenne.

« Le métier permet tant de choses, il suffit d'oser »

L'Anthologie de la poésie en poche, ultime cadeau présidentiel - Pompidou était incollable « au jeu de la poésie », dit-il -, et le service achevé, Jean-Michel Jeudy brandit son diplôme de l'École hôtelière comme d'autres un passeport. Ce sésame, et son passage à l'Élysée surtout, lui donnent des ailes.

Il atterrit à New York et découvre un nouveau monde. Ses « pères » y seront Jacques Pépin, Verdon et bien d'autres. « Si j'avais eu 20 ans aujourd'hui, dit-il, c'est à Shanghai que je serais parti. Le métier permet tant de choses, il suffit d'oser. C'est un peu le message de ce livre », dit-il.

Aux États-Unis, Jean-Michel Jeudy entre rapidement au service d'Earle Mac Ausland, le PDG de Gourmet Magazine, apprend à conduire la Mercedes familiale et s'exerce à l'art des soufflés. Le Fairmont Hotel de San Francisco, « l'un des 10 plus grands hôtels du monde », et Chez Michel ensuite, le font côtoyer la jet set, le Saint-Pierre l'épuise à la tâche, le Restaurant de France, dans lequel il fonde tous ses espoirs et place tout son argent, lui donne une leçon de vie.

« C'est une école de calibre mondial dont je me demande si les gens d'ici prennent l'exacte mesure »

Mais c'est l'Académie de cuisine de Californie, la très select Californian Culinary Academy, qui lui offre ses plus grandes satisfactions - une consécration. Directeur de l'école américaine de 1986 à 1996, il y forme les plus grands chefs, maîtres d'hôtels et sommeliers que compte la restauration américaine actuelle. Et de manière plus anecdotique aussi, les fils de bonne famille - le fils de l'acteur Harrison Ford et le fils Chomsky. C'est d'ailleurs ce dernier, David, qui reprend son fauteuil de directeur, en 1996.

Dix ans se sont écoulés depuis son retour en Alsace, avec son épouse Françoise. Le temps de publier ces Brimbelles de Californie. Le temps donc de la cueillette. **Jean-Michel Jeudy y livre un bel hommage à l'école hôtelière strasbourgeoise, dont il est d'ailleurs depuis 1999 le président de l'association des anciens élèves : « C'est une école de calibre mondial dont je me demande si les gens d'ici prennent l'exacte mesure », dit-il. La boucle est bouclée. Les brimbelles peuvent être dégustées.**

P.R

Dernières Nouvelles d'Alsace- 1er mars 2006

Jean-Michel Jeudy retrace dans un livre, depuis les Vosges de son enfance, son itinéraire gourmand

● ● ● « Les brimbelles de Californie » ont bon goût de terroir

On les baptise de dizaines d'appellations différentes selon les régions, les myrtilles que l'on cueille dans les haies sauvages. Dans les Vosges, la région d'origine de Jean-Michel Jeudy, ce sont des brimbelles. Et c'est ce joli nom qu'il a choisi pour le titre de son récit autobiographique, véritable itinéraire gourmand qui a conduit ce diplômé de l'**École hôtelière de Strasbourg** jusqu'à San Francisco où il a effectué l'essentiel de sa carrière. Son livre, *Les brimbelles de Californie* (1), est un régal. Car il est écrit avec le même soin que l'auteur apporte à son art de formation qu'est la cuisine.

L'amour des mets et des mots : cette formule, qui revient à plusieurs reprises sous sa plume, résume la vie d'un homme dont la passion de la lecture a bercé une enfance heureuse, marquée par le souvenir des petits plats mijotés par sa mère et sa grand-mère. C'est parce qu'il était gourmand, et il ne s'en cache pas, que Jean-Michel Jeudy s'est très tôt orienté vers les métiers de bouche. Il aurait tout aussi bien pu opter pour une vie littéraire. « Les brimbelles » sont la preuve qu'il peut encore avoir les deux. Car c'est dans un style limpide qu'il retrace un parcours dont, tout jeune, il n'aurait osé rêver.

Après ses études, Jean-Michel Jeudy effectue son service national comme... maître d'hôtel privé du président Georges Pompidou ! L'appel du voyage lui fait d'abord traverser la Manche, puis l'Atlantique. Il a en poche l'adresse du célèbre chef Jacques Pépin, avec qui il se liera d'amitié. D'aventure en péripétie, il finira par poser sa valise à San Francisco, où il sera cuisinier, sommelier (vainqueur du concours en Californie du Nord, il finira quatrième de la finale nationale 1986 disputée au « Windows on the World » du World Trade Center), propriétaire de restaurant, professeur puis directeur de la California Culinary Academy. Jean-Michel Jeudy aurait pu s'enraciner à San Francisco, où il fut notamment président de l'Union des Français de

l'étranger (et, la démangeaison de l'écriture aidant, publia des reportages dans France-Amérique).

La mort de son épouse Georgette, suivant de près celle de ses parents, fut le signal du retour au pays natal et de la reprise de ses études (en sciences de l'éducation). Remarié à une ancienne petite amie strasbourgeoise, Françoise Krantz qui a collaboré à son livre, Jean-Michel tire de son expérience californienne la recette d'une vie vécue à belles dents: le goût de l'aventure, la persévérance, le sens du contact, la générosité, qualités complétées d'une bonne dose de talent.

Il ne faudrait cependant pas oublier la modestie d'un homme resté fidèle à ses origines et à qui les « froufrous » n'ont pas fait tourner la tête. Son goût de l'authentique est illustré par quelques sages conseils pédagogiques (surtout celui de ne pas tromper le client) et par la vingtaine de recettes dont est truffé son livre, le plus souvent de spécialités familiales ou régionales (quatre-quarts, queue de bœuf ou munster au four) qui côtoient les menus concoctés pour des chefs d'État. Jean-Michel Jeudy a fait sienne la devise de Carême : « La grandeur est dans la simplicité ».

Jean-Louis TURLIN

Edition internationale du FIGARO : FRANCE AMÉRIQUE - 11 mars 2006

Jean-Michel JEUDY,
Président de l'**AAEEHS**
(Association des Anciens Elèves de l'École Hôtelière de Strasbourg)

Les Vins Etrangers 6Le dernier ouvrage de Paul Brunet

● ● ● Les Vins étrangers

Non, il n'est pas de bons vins qu'en France. Un ouvrage de Paul Brunet en témoigne aujourd'hui

Ancien professeur de sommellerie à Illkirch Graffenstaden, Paul Brunet est tombé dans le vins dès son plus jeune âge - il est natif du Val de Loire. Ses attaches au pays de Rabelais lui ont sûrement valu cette prédisposition à étudier vins et vignobles.

Passionné par son sujet, il a, pendant près de deux ans et demi, tenu la rubrique oenologique dans les Dernières Nouvelles d'Alsace. C'était en 1990, juste après avoir publié son premier ouvrage "*Le Vin et les Vins au Restaurant*" qui a obtenu le Grand prix de l'Académie nationale de cuisine en 1989. Comme il se plaît à le répéter : "*Boire est une chose, savoir boire en est une autre, et connaître ce que l'on boit et déjà un peu plus difficile. En France, chacun est persuadé d'avoir de bonnes connaissances en la matière, mais est-ce si sûr que cela ?*"

Poursuivant son entreprise d'enseignement par livres interposés, il vient de remettre à jour un ouvrage consacré aux vins étrangers. Après un bref rappel historique de chiffres de production, de cépages, de législations, l'auteur traite -en sept chapitres- des vins des différents continents.

L'Europe d'abord -partie occidentale avec l'Allemagne, l'Autriche, l'Espagne, la Grande-Bretagne, la Grèce et Chypre, l'Italie, le Luxembourg, Malte, le Portugal et la Suisse; parties centrale et orientale avec la Bulgarie, la Hongrie, la République tchèque, la Slovaquie, la Roumanie, la Slovénie, la Croatie, l'Ukraine, la Moldavie et la Géorgie-, puis le continent américain, le continent africain, le Proche-Orient, l'Océanie et l'Asie.

Avant d'entrer à l'Education nationale, il a travaillé pendant plus de vingt ans dans la restauration. C'est aussi à cette époque qu'il a obtenu le titre de meilleur sommelier de France en 1964 et 1966. Trois



ans plus tard, il a été lauréat du premier concours international de sommellerie de Bruxelles. A la retraite depuis quelques années, Paul Brunet n'a pas abandonné pour autant ce qui, aussi, est une de ses passions. Revenu de Philadelphie en ce début de semaine, où il participait avec une soixantaine de sommeliers venus du monde entier à un concours des vins du monde, il est déjà reparti à Marrakech pour préparer les difficiles questions qui seront posées aux candidats désireux de devenir le meilleur sommelier d'Europe et des Amériques.

Intarissable sur le sujet, Paul Brunet, qui avoue avoir été époustoufflé par des vins venus de Grèce, n'en démord pas cependant à propos de nos vins d'Alsace : "*Pour moi, aucune autre région au monde ne peut offrir une telle gamme de vins blancs*".

Lorsqu'on lui fait remarquer qu'il a formé des générations de sommeliers de talent, en toute modestie il répond n'avoir eu aucun mérite : "*J'ai tout simplement essayé de faire partager ma passion pour le monde fabuleux de la vigne et du vin*".

C.D.

Dernières Nouvelles d'Alsace -
Reflets DNA N° 26 - 27.03. -
02.04.2004



●●● Les Bonnes Tables de Gilles Pudlowski

Ne loupez pas cet hôtel de cure de bord de route. S'y cache la table du moment, à découvrir.

Il a 32 ans, a fait l'école hôtelière de Strasbourg a travaillé, très vite, trop vite, chez Ducasse à Monaco, au Bateau Ivre chez Jacob, le deux étoiles de Courchevel, dont l'épouse, Josy, est originaire des proches parages de l'Outre-Forêt.

Il est revenu, entre temps, au pays, faisant des stages prolongés au Cheval Blanc de Lembach, chez les Mischler, ou au Buerehiesel à Strasbourg, aux côtés de l'équipe Westermann. Un sacré parcours, qui ne lui a pas suffi.

Il est parti, ensuite, porter la bonne parole de la cuisine française et alsacienne à l'étranger, à Sao Polo et au Japon, avec le bon conseil d'Emile Jung du Crocodile qui est sans doute son mentor et son protecteur, et m'avait signalé son adresse. Lui ? C'est Pierre Weller de l'Hôtel de la Marne, à Morsbronn-les-Bains. Il a renouvelé, il y a deux ans, en revenant à la maison, le style de la demeure familiale, passée du stade d'hôtel de cure à celui de table gastronomique moderne.

Le nom a changé : cela s'appelle désormais La Source des Sens. La décoration affiche le "look" design années 90. Mais les parents sont là, qui veillent sur le destin de leur fils prodigue. La charmante Anne, au service et à l'accueil, est la grâce même. Et Pierre, dont l'itinéraire n'a pas encore fait le bruit qu'il mérite, vient de rentrer dans le club des "Jeunes Restaurateurs de France" qui, partout en Europe, rassemble les talents en devenir.

Il y a toujours le menu du jour à 11,50 € que les ouvriers de la région viennent manger sans complexe. Mais la carte est devenue hardie, les produits de première fraîcheur viennent en direct de l'océan, via Rungiest, le style gourmand de la demeure a épousé son temps : de grandes assiettes avec des saveurs nettes, des mariages sûrs et pas de chichis. Voilà ce que vous trouverez dans cet hôtel de bord de route modernisé.

Certes, ne cherchez pas là, le charme alsacien traditionnel, même si le vieux village de Morsbronn avec ses belles maisons à colombages, son église rustique, qui paraît sortir des images d'Hansi. Mais la table et le contenu de l'assiette valent largement l'étape, le détour, bref la découverte. Quelques exemples de ce que l'on propose ? Le duo de foie gras de canard, l'un cuit en croûte de pain d'épices, l'autre cuit simplement en terrine et flanqué d'une purée de fruits secs.

Puis l'éblouissant bar sauvage, relevé d'un bouillon à l'huile d'olive toscane, ses grains de caviar Beluga, sa raviole ouverte à la fondue

d'oignons. Il y a encore la Saint Jacques rôtie sur une soupe de potimarron, avec sa pancetta croustillante, puis la raviole d'escargots avec sa mousseline d'ails et sa vinaigrette à l'huile de noix. Enfin l'escalope de foie gras de canard chaud avec mangue rôtie.

Décapant ? Presque déroutant, par son côté méditerranéen, ses références nombreuses à la cuisine italo-provençale très en vogue. On y ajoutera le léger millefeuille croustillant d'ananas aux fruits exotiques et aux épices façon beerawecka, plus le sorbet aux agrumes et sa crème glacée gingembre, citronnelle, en se disant qu'on a fait là la découverte du moment. Le choix des vins est rapport, pas banal, inclinant vers le Sud, mais aussi la Bourgogne, sans omettre l'Alsace.

Le choix de pains (notamment l'exquise baguette aux céréales) du voisin boulanger Kayser -juste en face, de l'autre côté de la route - vaut l'étape. Le service féminin est prompt et plein de charme, les menus ont de la ressource, à partir de 21 €, mais la grande dégustation à 60 €, de six plats pour table entière, vaut l'étape comme la carte changeante qui permet de manger délicieusement sans se ruiner. Bref, voilà une étape belle et bonne, à découvrir avant que la mode ne s'y mette.



La Source des Sens, à l'Hôtel de la Marne
19 route de Haguenau
67360 Morsbronn-Les-Bains

Gilles Pudlowski
Dernières Nouvelles d'Alsace
Reflets DNA N° 26 – 27.03. - 02.04.2004

Pierre Weller a terminé ses études au lycée en 1989. Il est membre de l'Association des Anciens Elèves de l'École Hôtelière de Strasbourg, **AAEEHS**