

« A ce niveau la cuisine c'est de l'art »

Inventif et créatif, Matthieu Otto, second à l'Auberge Saint-Walfrid de Sarreguemines, une étoile au guide Michelin, est un des huit cuisiniers à avoir été sélectionnés pour participer, en septembre, au concours du Bocuse d'or France.

« **M**atthieu a apporté un plus: sa jeunesse. » Alors qu'il est en train de manger un bout avant d'attaquer le service du soir, Stephan Schneider, le patron et chef de l'auberge Saint-Walfrid, étoilé Michelin depuis 1977, ne tarit pas d'éloges sur Matthieu Otto, son second.

Il y a cinq ans, le jeune cuistot, aujourd'hui âgé de 29 ans, poussait les portes de l'établissement avec, déjà, une expérience riche et éclectique du monde de la restauration. Avec peut-être aussi, au fond de lui, l'envie de dépoussiérer la cuisine traditionnelle de ce restaurant familial fondé en 1889.

« Ici, il s'est heurté au classicisme, mais il a réussi à revisiter notre lièvre à la royale ou le chevreuil sauce grand veneur », ajoute Stephan Schneider.

Après son bac pro obtenu à la section hôtelière du LP Lazard de Sarreguemines, Matthieu Otto intègre, en 2006, les cuisines du Ritz où officie le Lorrain Michel Roth. Il enchaîne ensuite différentes adresses, alternant palaces et brasseries. « C'est dans le "gastro" que je me sens le mieux. Mais je pense que c'est important de multiplier les



1987, Paul Bocuse crée le Bocuse d'Or, un concours alors révolutionnaire en matière de gastronomie. Matthieu Otto, second à l'auberge Saint-Walfrid de Sarreguemines, une étoile au Michelin, a été sélectionné pour concourir au Bocuse d'or France. Photo RL

expériences », confie ce grand brun, qui a décidé de tenter l'aventure du Bocuse d'or.

Bien lui en a pris, puisqu'il fait partie des huit finalistes qui tenteront de décrocher le

Bocuse d'or France les 21 et 22 septembre prochain au Palais de la mutualité à Paris.

Chef prometteur

Tous les deux ans, la sélec-

tion française du Bocuse d'or voit s'affronter les chefs les plus prometteurs du moment. L'enjeu est de taille, puisque le finaliste de ce concours pourra ensuite représenter la

France face à 19 autres chefs européens de la sélection Bocuse d'or Europe (à Budapest en mai 2016). Cette étape sera cruciale avant la finale du Bocuse d'or au Sirha (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation) à Lyon les 24 et 25 janvier 2017.

La sélection s'est faite sur dossier, avec photos et fiches techniques avec deux plats imposés, du maquereau en entrée et du pigeon en plat principal, pour dix personnes. Le cuisinier a travaillé de nombreuses heures pour mettre au point sa recette, présentée sur un plateau miroir de 90 cm de diamètre qui donne toute sa splendeur à la préparation.

Secret oblige, il n'en dira pas plus pour l'instant, car en septembre, il aura cinq heures pour réaliser les plats devant un jury composé d'illustres cuisiniers. « A ce niveau-là, ce n'est plus de la cuisine mais de l'art. De plus, ce n'est pas le genre de produits que l'on travaille régulièrement », assure le cuisinier.

Il avoue que cette sélection lui met la pression. « Je sais que je peux aussi compter sur l'équipe du Saint-Walfrid pour préparer ce concours. »

Claude DI GIACOMO.