

CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

[Actualités](#) > [Société](#) > PORTRAIT : Jean-Georges Klein, le chef autodidacte en quête d'étoiles

PORTRAIT : Jean-Georges Klein, le chef autodidacte en quête d'étoiles

Publié le 18-09-2015 à 11h53 Mis à jour à 13h13



Wingen-sur-Moder (France) ([AFP](#)) - A 64 ans, Jean-Georges Klein a renoncé aux trois macarons [Michelin](#) gagnés dans son restaurant familial, L'Arnsbourg, pour relever un défi: décrocher de nouvelles étoiles à la Villa Lalique, qui ouvre vendredi à deux pas de la cristallerie de luxe des [Vosges](#) du [Nord](#).

En dépit d'un "mauvais timing" par rapport au délai de bouclage du guide rouge, "nous avons cette ambition de décrocher une ou deux étoiles", reconnaît ce chef autodidacte et atypique au sourire modeste, accoudé à un plan de travail en inox spécialement adapté à sa grande taille.

Conçu à la fois comme un temple de la gastronomie aux parois vitrées derrière des colonnes de grès et comme une vitrine des accessoires et mobiliers Lalique, le nouveau restaurant est adossé à la villa de 1920 du fondateur de la cristallerie, transformée en hôtel sélect à Wingen-sur-Moder ([Bas-Rhin](#)).

Ce n'est qu'à 17 km de là, à Baerenthal ([Moselle](#)) que Klein est devenu ce qu'il est. A L'Arnsbourg, une ancienne cantine de bûcherons transformée par sa grand-mère Rose puis par sa mère Lily en restaurant haut-de-gamme, il a d'abord officié durant vingt ans en tant que... chef de salle.

Un an après la première étoile, en 1989, il succède à sa mère en cuisine, laissant la salle à sa soeur Cathy. Et dès le milieu des années 1990, inspiré par des repas chez Pierre Gagnaire à [Saint-Etienne](#) et par quelques jours passés auprès du pape de la cuisine moléculaire, le Catalan Ferran Adria, Klein se convertit aux espumas et à la "sphérication" des aliments.

- Cuisine évolutive -

Au qualificatif "cuisine moléculaire", Klein préfère celui de "cuisine évolutive, c'est-à-dire une cuisine classique qu'on essaie de faire évoluer" avec les techniques d'aujourd'hui, mais l'essentiel doit rester le plaisir gustatif. "Plutôt que des assiettes très complexes, je préfère décliner en quelques bouchées des contrastes de textures et de goûts", raconte-t-il. Il affectionne aussi les mariages surprenants, comme celui du sureau et du poivron pour accompagner un filet de bar.

Assez vite il décroche pour L'Arnsbourg un deuxième macaron (1998), puis un troisième (2002).

En 2014, alors que des divergences sur les projets d'avenir l'opposent à sa soeur, l'homme d'affaires Silvio Denz lui fait une offre: ce [Suisse](#) charismatique et fortuné, à la tête depuis 2008 de la cristallerie Lalique, le persuade de participer à son aventure de création d'un hôtel-restaurant.

"Du jour au lendemain, on n'est plus patron. Mais j'ai eu carte blanche", admet Klein.

- "Style Klein" -

Sa femme Nicole prend ainsi la gérance du nouvel hôtel, leur fille Julie la réception. Et une partie de l'équipe de L'Arnsbourg le suit, à l'instar de Romain Ittis, meilleur sommelier de [France 2012](#) et meilleur ouvrier de [France 2015](#), du second de cuisine, du chef pâtissier, ou du directeur du restaurant.

Jean-Georges Klein entend peu ou prou rester fidèle au "même style: du Klein, c'est ce que je sais faire". Il emporte ainsi à la Villa Laliq des plats fétiches de L'Arnsbourg, comme le capuccino de pommes de terre et truffe.

Klein est "quelqu'un d'extrêmement humain et d'humble", capable de se dévouer pour aller acheter des sacs poubelle et du jus de betterave à une heure de route, note un collaborateur.

"C'est une personnalité, mais qui sait également être à l'écoute", assure son sommelier Romain Ittis, ravi d'avoir pu mettre l'exceptionnelle cave à vins de Silvio Denz et ses crus centenaires au coeur du projet. Certaines grandes bouteilles se verront ainsi proposées avec des plats spécialement conçus pour l'occasion.

Mais Jean-Georges Klein, qui fêtera en octobre ses 65 ans, a aussi pensé à sa succession. Il a fait embaucher pour le seconder un chef exécutif, Jérôme Schilling, 33 ans, ex-chef de cuisine de Guy Lassaiaie (deux étoiles) près de Lyon.

"Je pense que ça doit lui apporter de la sérénité de m'avoir à ses côtés", estime Jérôme Schilling, qui entend se faire "inculquer le chemin à suivre par la suite, quand il passera la main" d'ici quelques années.