Atelier d’artiste: Jan Hartwig au Guide Michelin Allemagne

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 novembre 2017

Seul chef à avoir été honoré d’une troisième Étoile dans le *Guide Michelin Allemagne* 2018, Jan Hartwig est au sommet de la cuisine outre-Rhin. Nous avions visité son Atelier de Munich peu avant l’obtention de ce graal gastronomique.

À tout juste 35 ans, Jan Hartwig est passé par les meilleures maisons allemandes, travaillant avec des chefs comme Christian Jürgens, Klaus Erfort[1] – il est resté plus de sept ans auprès de lui à Sarrebruck – ou encore Sven Elverfeld. « *J’ai bien sûr beaucoup appris d’eux, mais chaque expérience de l’existence est formatrice. Dans la Bundeswehr, je devais cuisiner pour un grand nombre de personnes avec peu. Cela aussi a été très instructif* », s’amuse-t-il. Depuis son arrivée en mai 2014 aux commandes d’Atelier, écrin culinaire ultra contemporain signé par le designer

Axel Vervoordt – enchâssé dans le luxueux Bayerischer Hof, un des rares palaces encore dans des mains familiales –, son ascension a été fulgurante : deuxième Étoile en 2015, et, suprême consécration, une troisième, il y a quelques semaines. Son credo est simple : « *Je cuisine ce que j'aime manger. Impossible, par exemple, de travailler le chou-fleur, un des rares ingrédients qui ne me plait guère*.

La cuisine française pour base, Jan Hartwig, les yeux ouverts sur la planète gastronomie avec une fascination pour l'Asie manifeste, construit ses menus comme « *des pièces de théâtre ou des opéras dont les personnages principaux sont les produits de saison. Une dramaturgie irrigue le parcours avec un point culminant, un final grandiose, des surprises… Il est essentiel de maintenir une tension permanente du début à la fin du menu et au sein de chaque plat* ». Jouant sur l'acidité, utilisant un large panel d'huiles aromatisées maison (aux herbes, à la ciboulette, au basilic, au combava[2], à l'ail, etc.) permettant de mettre de jolis accents, ici et là, et de twister certains goûts, il livre une partition d'une intense précision dont l'emblème est un graphique et surprenant carabiniero, un type de crevette qu'il adore, accompagné d'une salade de poivrons longs, ananas et coriandre, d'une purée de carottes et gingembre, servi avec un bouillon thaï et de l'huile de crustacés. On retrouve cette complexité apparente – qui sonne pourtant comme une évidence en bouche – dans un époustouflant pigeon Miéral (une maison qui produit les meilleurs de la planète, dans l'Ain) grillé sur la carcasse entrant en résonance avec du riz sauté, de l'ail fermenté, une poire Williams et des oignons, où se concentrent avec élégance les plus subtiles saveurs de l'automne.

Atelier est situé dans l'Hotel Bayerischer Hof, Promenadeplatz 2-6. Ouvert du mardi au samedi (le soir uniquement). Menus de 140 à 195 €

bayerischerhof.de

[1] Voir *Poly* n°184 ou sur poly.fr
[2] Agrume aux arômes intense évoquant la citronnelle