

Haute tradition

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 janvier 2020



Depuis 1992, Claus-Peter Lumpp tient les cuisines du Restaurant Bareiss de main de maître. Visite dans le royaume enchanté d'un des plus grands chefs allemands.

Claus-Peter Lumpp est un homme discret. La starisation galopante dans le métier ? Très peu pour le cuisinier. Loin de lui l'idée de succomber au miroir aux alouettes de la célébrité médiatique, d'ouvrir plusieurs adresses ou de multiplier les shows au quatre coins de monde. Il est présent à chaque service : « *Lorsque je ne suis pas là, cela veut dire que le restaurant est fermé* », glisse-t-il. Au milieu de la cinquantaine, il est pourtant une toque de très haut niveau, récompensée par trois étoiles au *Guide Michelin* depuis 2007. Humble, il ne se paie pas de mots, s'exprimant – et de quelle manière – dans des assiettes où éclatent la vérité du produit et la perfection d'un art acquis au contact de chefs comme Eckart Witzigmann et Heinz Winkler, deux des pères spirituels de la gastronomie allemande, ou Alain Ducasse. « *Je me suis retrouvé*

chez lui, au Louis XV de Monte-Carlo, sans parler un mot de français. Heureusement, il y avait deux Alsaciens dans la brigade [rires]. C'était très dur, mais j'ai beaucoup appris de cette cuisine tellement naturelle. »



© Gu?nter Standl

Style?

Depuis qu'il a pris les re?nes, en 1992, du Restaurant Bareiss (installe? dans l'ho?tel du me?me nom), il y de?veloppe une cuisine dont il re?s?sume le credo de manie?re claire : « *Je suis tre?s traditionnel : un bon produit, un bon gout, rien de plus. Le reste est trop moderne pour moi* », s'amuse-t-il, se revendiquant « *artisan* ». La modernite? a? tout crin ? L'avant-garde ? Le show off ? Ce n'est pas l'affaire d'un homme privile?giant l'authenticite?, refusant tout artifice, qui a e?te? choque? l'anne?e passe?e par la perte de la troisie?me E?toile, apre?s plus de cinquante ans, de L'Auberge de l'Ill. Comme si le guide rouge avait voulu faire un exemple en sanctionnant en Marc Haeberlin l'un des plus brillants de?fenseurs du patrimoine culinaire. Avec des bases stylistiques franc?aises, la carte imagine?e par Claus-Peter Lumpp donne un bel e?clairage sur cette vision avec un tropisme pour le gibier. Il est vrai que la maison posse?de sa propre chasse d'une surface

de quelque 500 hectares au cœur de la Forêt noire. Illustration dans la noblesse d'une selle de chevreuil rôtie, classiquement accompagnée de choux de Bruxelles braisés, dont la délicate puissance s'amuse de la vive sucrosité d'une poignée de cynorrhodons, plus communément nommés gratte-culs. Voilà graphique création entrant en résonance avec une compote d'épaule de l'animal associée au légume en pureté. Double plaisir... Il en va de même avec un inimitable terre / mer dans lequel une brasse de risoni – ces géniales pâtes évoquant des grains de riz, également surnommées langues de moineau – crémeuses a souhait forment la litte d'un érotique duo où des cubes de filet de turbot breton jouent à cache-cache avec de larges copeaux de truffe blanche d'Alba pour une symphonie aux fragrances complexes. Une assiette saute avec jubilation et application !



© Gu?nter Standl

Architecture?

Sales ou sucrées, les spécialités de la maison, construites avec un soin méticuleux, sont placées sous le sceau de l'absolue perfection. En témoigne également la composition d'un strict et tendre tartare de filet de veau de lait, posé sur une crème de parmesan valsant

e?le?gamment avec des tubercules de cerfeuil braise?es pour un ensemble me?lodieux piquete? de quelques ca?pres. Œuvrant depuis seize ans de concert avec le chef pa?tissier Stefan Leitner – a? qui l'on doit des merveilles comme une tartelette aux limettes et a? la noix de coco, point focal d'une assiette exotique ou? la mandarine est traite?e en granite?, tandis que le yuzu parfume une e?vanescente chantilly – le chef demeure d'une modestie confondante. « *Le restaurant n'est qu'une pie?ce de l'ensemble. Tout fonctionne en harmonie* » au Bareiss, ho?tel magique posse?dant un des ensemble aquatiques les plus chics d'Allemagne, adresse de tre?s grand luxe, ve?ritable anti-palace ou? l'accueil demeure chaleureux, sans esbroufe, mais avec une grande pre?venance, ou? chaque e?le?ment du de?cor est pense? avec un soin extre?me. La cuisine de Claus-Peter Lumpf est un bel e?tendard pour cette adresse familiale d'exception.



© Gu?nter Standl

Le restaurant Bareiss est situe? dans l'ho?tel du me?me nom. Ouvert du mercredi au dimanche. Menus de 125 a? 245 €

bareiss.com