Haute tradition

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 janvier 2020

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

Claus-Peter Lumpp est un homme discret. La starisation galopante dans le me?tier ? Tre?s peu pour le cuisinier. Loin de lui l'ide?e de succomber au miroir aux alouettes de la ce?le?brite? me?diatique, d'ouvrir plusieurs adresses ou de multiplier les shows au quatre coins de monde. Il est pre?sent a? chaque service : « *Lorsque je ne suis pas la?, cela veut dire que le restaurant est ferme?* », glisse-t-il. Au mitan de la cinquantaine, il est pourtant une toque de tre?s haut niveau, re?compense? par trois e?toiles au *Guide Michelin* depuis 2007. Humble, il ne se paie pas de mots, s'exprimant – et de quelle manie?re – dans des assiettes ou? e?clatent la ve?rite? du produit et la perfection d'un art acquis au contact de chefs comme Eckart Witzigmann et Heinz Winkler, deux des pe?res spirituels de la gastronomie allemande, ou Alain Ducasse. « *Je me suis retrouve?*

chez lui, au Louis XV de Monte-Carlo, sans parler un mot de franc?ais. Heureusement, il y avait deux Alsaciens dans la brigade [rires]. *C'e?tait tre?s 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?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 Fore?t noire. Illustration dans la noblesse d'une selle de chevreuil ro?tie, classiquement accompagne?e de choux de Bruxelles braise?s, dont la de?licate puissance s'amuse de la vive sucrosite? d'une poigne?e de cynorrhodons, plus commune?ment nomme?s gratte-culs. Voila? graphique cre?ation entrant en re?sonance avec une compote d'e?paule de l'animal associe?e au le?gume en pure?e. Double plaisir... Il en va de me?me avec un inimitable terre / mer dans lequel une brasse?e de risoni – ces ge?niales pa?tes e?voquant des grains de riz, e?galement surnomme?es langues de moineau – cre?meuses a? souhait forment la litie?re d'un e?rotique duo ou? des cubes de filet de turbot breton jouent a? cache-cache avec de larges copeaux de truffe blanche d'Alba pour une symphonie aux fragrances complexes. Une assiette sauce?e avec jubilation et application !

© Gu?nter Standl

Architecture?
Sale?es ou sucre?es, les spe?cialite?s de la maison, construites avec un soin me?ticuleux, sont place?es sous le sceau de l'absolue perfection. En te?moigne e?galement la composition d'un strict et tendre tartare de filet de veau de lait, pose? sur une cre?me 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 Lumpp 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