La tête dans les étoiles

Auteur : Hervé Lévy

Date : 6 juillet 2017

Avec deux Étoiles au *Guide Michelin*, le jeune chef autrichien Paul Stradner a fait du Brenners Park-Restaurant un des temples de la *Grande cuisine* outre-Rhin.

Une enfance à la campagne dans une famille (très) nombreuse où sa grand-mère et sa mère cuisinaient pour d'immenses tablées cultivant l'amour du bon produit a décidé de la vocation précoce de Paul Stradner. La suite ? Deux expériences fondatrices chez des maîtres triplement étoilés au *Guide Michelin*, Harald Wohlfahrt[1] à la Schwarzwaldstube et Jean-Georges Klein à L'Arnsbourg. Du premier, il a « *beaucoup appris dans le domaine de la discipline, cette nécessité absolue de donner le meilleur chaque jour. Il m'a également ouvert les portes de la grande cuisine classique* », résume-t-il. Du second, il retient «*la créativité absolue, la volonté de toujours s'améliorer et de se transcender pour chercher de nouvelles associations* ». En arrivant à Baden-Baden en 2012 – son premier poste de chef –, il lui a fallu tuer symboliquement ses deux pères pour dessiner les contours de sa propre vision culinaire, épousant la philosophie d'un palace, le Brenners Park-hotel, un des derniers d'Europe encore dans les mains d'une famille. En deux ans et demi, sa gastronomie française de très haut niveau aux délicates influences régionales – la selle de chevreuil Baden-Baden est devenue une signature – et au tropisme pour les légumes (dont témoigne un éclatant menu végétarien) a obtenu deux Étoiles.

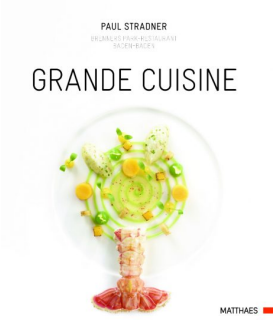
© Benoît Linder

Les plats de Paul Stradner sont des épures à la géométrie parfaite épousant parfois la forme d’une spirale, comme dans une entrée explorant les multiples possibilités offertes par le foie gras qui se décline notamment en glace où l’onctuosité le dispute à la légèreté. Parfois apparaissent, charmantes réminiscences de l’enfance, de discrètes influences autrichiennes avec l’utilisation de l’huile de graines de potiron de Styrie (que produit son frère) ou la présence sur la carte de plats où resplendissent les saveurs du porc laineux. La précision de la cuisson d’une truite de la Forêt noire d’anthologie dégustée dans le soleil couchant avec vue sur le parc est un instant suspendu… accompagné d’un verre de vin de Saxe du Schloss Proschwitz conseillé par Michael Heine

sommelier de très haut niveau aux faux airs de Max Raabe. L'aventure se terminera cependant à l'automne, puisque Paul Stradner a décidé de rejoindre son mentor Jean-Georges Klein pour œuvrer en tandem à la Villa René Lalique[2]. Disert comme un joueur du PSG, le chef commente son transfert de manière laconique : « *Je suis à 100% à Baden-Baden jusqu'au 30 septembre* ». Il ne reste donc plus que quelques mois pour expérimenter l'alliance parfaite de sa cuisine créative et des ors chargés d'Histoire du palace allemand. Ensuite s'ouvrira un nouveau chapitre…

Le Brenners Park-Restaurant est situé Schillerstraße 4 dans le Brenners Park-Hotel (Baden-Baden). Ouvert du mercredi au dimanche (le soir uniquement).

brenners.com



- ***Grande cuisine* regroupant des recettes de Paul Stradner pour le Brenners Park-Restaurant vient de paraître chez Matthaes Verlag (79,90 €)**
  – matthaes.de

[1] Voir Siehe *Poly* n°170 ou sur poly.fr

[2] Voir Siehe *Poly* n°180 ou sur poly.fr