



## ALGOLSHEIM

**La sixième bourse horlogère de l'Est se prépare**

Archives L'Alsace/Hervé Kielwasser

Page 22



## KIENTZHEIM

**Séance rebouchage de millésimes au château**

Photo L'Alsace/Hervé Kielwasser

Page 19



## WALBACH

**Manifestation pour sauver l'école maternelle**

Photo L'Alsace / Christophe Ansel

Page 21

## ART CULINAIRE

# « Le monde est un grand restaurant »

La Perfide Albion a été son terrain de jeu pendant seize ans lors desquels Philippe Kientzler a répondu aux sollicitations d'entreprises et de particuliers souhaitant s'offrir les services privés d'un cuisinier français. De son séjour de l'autre côté de la Manche, cet Eguisheimois a gardé un goût immodéré pour la liberté et la cuisine ouverte sur le monde.

### Jean Daniel Kientz

On a entendu sa voix grave durant dix ans chaque semaine sur les ondes de la radio associative RDL, avant qu'il n'en claque la porte l'an passé, estimant que le moment était venu « de se ressourcer ». Philippe Kientzler, Turckheimois de naissance, Eguisheimois de cœur, poursuit son bonhomme de chemin, proposant ici en Alsace depuis 2003 une restauration à domicile sous l'enseigne *L'art culinaire*. « Sans vous soucier de votre repas, restez auprès de vos invités... » affiche la réclame. *L'art culinaire*, ce sont aussi des ateliers pour petits et grands, des cours particuliers, des interventions çà et là, au sein d'entreprises et d'association.

### Pensées végétariennes

À Fessenheim, Philippe Kientzler avait accepté pour le compte d'un grand fournisseur d'énergies d'animer une séance dédiée à la cuisine moléculaire, à quelques encablures des plus anciens réacteurs nucléaires de l'Hexagone, montrant au passage avec un certain humour que la cuisson d'un œuf relève déjà d'une « transformation moléculaire ».

nourrissant. Je préfère le producteur qui plante ses carottes », bref le paysan qui plonge ses mains dans la terre pour fournir une matière première saine et goutteuse. « Travailler un produit naturel avec une certaine intelligence » : comprenez qu'il convient de respecter la saisonnalité des produits et donc leur disponibilité dans un environnement si possible proche. « Je ne vais pas utiliser du miel de Floride alors que l'Alsace apicole est riche de sa diversité ».

Adeptes des circuits courts, il défend aussi une certaine idée de son métier, estimant que « le végétarisme devrait prendre davantage d'envergure dans ce pays ». Il est bien placé pour savoir qu'il existe une « vraie demande » en la matière ; « le monde végétal a énormément de choses à offrir, en particulier l'une des solutions à la faim dans le monde. Le végétal sera toujours présent, y compris dans un plat avec du poisson ou de la viande. Il est d'ailleurs possible de présenter autre chose qu'une laitue ou des tomates. On les oublie souvent, ces végétaux qui mêlent couleur, texture et saveur ». Et de citer Voltaire, auteur des « Pensées végétariennes ».

### Les plats familiaux

Pas sûr qu'au temps des repas familiaux typiquement alsaciens, Philippe Kientzler concevait le monde végétal comme source inépuisable d'ingrédients possibles ; ses souvenirs d'enfance étant baignés par une cuisine « rustique », roborative et pas forcément très variée. « On mangeait des plats simples et goûteux, souvent les mêmes ». Dans la cour de la maison du grand-père, il y avait le coin dédié aux poules et lapins. « Il y avait l'envie de bien manger. Mes souvenirs sont effectivement gourmands. J'étais souvent dans les jupes de ma mère, à soulever les couvercles ».

Au collège, quand est venu le temps de l'orientation, Philippe Kientzler s'imagina « cosmonaute, roi ou cuisinier », cette dernière option étant « la plus atteignable ». Le voilà donc vêtu de blanc



Philippe Kientzler dans la cuisine de la maison de son grand-père à Eguisheim. Au premier plan, des œufs « avec lesquels beaucoup de choses sont possibles ». Photo L'Alsace/Armelle Bohn

au lycée Storck à Guebwiller, puis fraîchement diplômé en 1981 et prêt à embrasser le monde. « J'ai fait mes premières armes chez Joël Robuchon, patron de Chez Jamin, à Paris, puis chez Jacques Sénéchal, chef des Célébrités ».

Quatre ans plus tard, c'est l'appel du large. « Départ pour l'Angleterre avec l'intention d'y rester quelques mois. J'y suis resté 16 ans ! ». En 1984, à l'âge de 24 ans, il devient chef de cuisine à L'Étoile, enrichissant son carnet d'adresses. « Après 4 ans à L'Étoile, j'ai décidé de bouger. C'était un restaurant de cuisine française classique ; la routine... »

Philippe Kientzler choisit aussi d'être free lance, un agent se chargeant de lui dégotter des contrats. Il intervient en entreprise, souvent des établissements de la City ; des

banquiers finissent par lui demander d'intervenir le soir à domicile. « J'avais du boulot tous les jours. Il y avait un budget et une carte blanche ». De son séjour à Londres, il garde visiblement un excellent souvenir. Certes, ce pays n'est pas reconnu pour sa gastronomie, mais le jeune cuisinier français tire tout de même avantage de son expatriation. « Il y a dans ce pays une certaine ouverture aux cuisines d'ailleurs, d'où l'émergence de la cuisine dite fusion. Il y avait des chefs qui avaient pas mal bourlingué, des chefs étoilés, autodidactes qui faisaient de la radio, de la télévision. Cette ouverture n'existe pas en France ».

Été 2000 : il revient en Alsace, avec son épouse Luciana, originaire de São Paulo. « Nous avions atteint le

point culminant de nos carrières. Il faut savoir partir sur un pic, repartir sur autre chose ».

Ils posent alors leurs bagages dans la maison napoléonienne du grand-père. « Comme un retour aux sources, une remise en question ». Philippe Kientzler, avant de fonder *L'art culinaire*, bosse un peu pour AZ-Receptions et l'Hostellerie du Pape à Eguisheim. « *L'art culinaire*, c'est ce que faisait déjà en Grande-Bretagne », bien avant que le concept se répande. Cette liberté acquise à Londres, il veut la préserver à tout prix : « travailler quand j'en ai envie, tout en continuant à m'intéresser aux autres, exercer mon métier autrement ». Disposant de temps, échappant aux contraintes du chef vissé derrière ses fourneaux, il propose ses recettes ici et là, notamment dans le cadre de collaboration à la rédaction

d'ouvrages culinaires édités par la défunte SAEP. Avec *L'art culinaire*, le bouche-à-oreille finit par produire son effet. « C'est en observant, en écoutant et en appliquant que l'on devient un meilleur cuisinier », aime à dire Philippe Kientzler. « Durant toute ma carrière, j'ai toujours mis en avant la qualité du produit, sa fraîcheur, en étant en phase avec les saisons ». L'héritage anglais est toujours vivace, à moins que cette ouverture au monde ne soit inscrite dans les gènes de cet alsacien. « J'ai un horizon mais pas de limite ; le monde est un grand restaurant. Il faut être ouvert, faire évoluer son propre style ».

**CONTACT** *L'art culinaire*, 2 rue du Vignoble à Eguisheim. Site web : [www.philippekiestzler-artculinaire.info/](http://www.philippekiestzler-artculinaire.info/)

### En quelques dates

- 16 juillet 1963** : Naissance à Turckheim : jeunesse à Eguisheim
- 1981** : diplômé au lycée Storck, Guebwiller
- 1984** : chef de cuisine à L'Étoile à Londres
- 1988** : cuisinier free lance à Londres
- août 2000** : s'installe à Eguisheim avec son épouse Luciana.
- 2005-2015** : anime « Cuisines nomades » tous les lundis matin sur les ondes d'RDL.
- depuis 2003** : patron de la société *L'art culinaire*.

**Faites votre choix parmi des milliers d'offres sur iookaz.com**

Vendez et achetez facilement avec iookaz.  
Vos petites annonces gratuites et efficaces sur internet

