

DNA Les collégiens causent popote avec le chef étoilé Ludovic Kientz !

Dans le cadre d'un projet axé sur l'orientation professionnelle, les élèves de la classe Horizon de 3^e 4 de l'institution La Providence Vendenheim ont rencontré le chef étoilé Ludovic Kientz dans son hôtel & restaurant Au Gourmet de Drusenheim.

F.H. - 20 janv. 2023 à 20:53 | mis à jour le 21 janv. 2023 à 11:07 - Temps de lecture : 3 min



Les élèves de 3 e 4 ont découvert avec intérêt la vie d'un chef étoilé, Ludovic Kientz, qui travaille sept jours sur sept. Photo DNA

Les élèves de 3^e vont avoir à émettre leurs vœux d'orientation prochainement. Aussi, les élèves de la classe Horizon de 3^e 4 de l'institution La Providence Vendenheim ont-ils visité l'entreprise Sew Usocome à Brumath pour découvrir le secteur de l'industrie. Pour appréhender celui de la restauration, ils se sont rendus mardi 17 janvier à l'hôtel & restaurant Au Gourmet de Drusenheim, fief du chef étoilé Ludovic Kientz. Ils étaient accompagnés par la directrice Catherine De Nicola et leur professeure principale et professeure de français Sylvie Weissenburger. Sandie Ling, l'associée du chef, les a accueillis.

Dans un premier temps, découverte des extérieurs avec le vaste parking et le local à vélos sécurisé, un atout pour un établissement à proximité de la piste cyclable Plaine rhénane. Cet équipement vaut au restaurant le label Accueil vélo. Sur le terrain se trouvent un compost et un potager avec plantes aromatiques dans lequel puise le chef.

Les petits plats de sa grand-mère

Puis, le groupe s'est dirigé vers la grande salle de restauration pour y retrouver Ludovic Kientz, qui a répondu aux questions.

« Enfant, j'allais les week-ends chez ma grand-mère. Elle mettait du cœur à l'ouvrage pour ses petits plats qui ont éduqué mes papilles », a retracé Ludovic Kientz.

« Avez-vous voulu faire ce métier ? » « Oui, depuis que je suis petit », a-t-il répondu.

« En rêve, je me voyais aux États-Unis. J'ai débuté par un CAP cuisine en alternance au Gourmet de Kilstett pendant deux ans, j'ai fait un stage d'essai au Crocodile de Strasbourg en 2005 et j'y ai passé le brevet professionnel en alternance. J'y suis resté pendant 12 ans grâce à des opportunités de postes. »

Ludovic a eu pour patron Émile Jung, Philippe Bohrer et Cédric Moulot, chacun avec un style propre. Il a été le plus jeune chef de cuisine étoilé à 22 ans. En novembre 2018, il a acheté, avec son associée Sandie, le terrain, les murs et le fonds de commerce du « Gourmet » de Drusenheim.

« Un métier à faire pour soi, sans compter les heures »

Comment obtient-on une étoile ? Grâce au travail, au savoir-faire, à la collaboration avec des producteurs locaux. « C'est un métier à faire pour soi-même parce qu'on en a envie, sans compter les heures, estime le chef. Il faut regarder loin, avoir des buts. »

Quelles sont ses spécialités ? Il n'en a pas à proprement parler, mais cuisine avec plaisir les produits de la mer, poissons, crustacés comme le homard bleu en juillet-août à la saison de pêche, l'agneau de lait de février à Pâques, etc.

Sandie, sommelière et lauréate du trophée de jeune talent service de salle en 2022, apporte sa compétence pour marier les plats de Ludovic avec les boissons appropriées.

Pour se lancer dans la restauration, il faut du courage, être associé avec une personne du métier, être passionné et de l'expérience. Les jeunes ont été admiratifs devant ce couple enthousiaste qui travaille sept jours sur sept. Mais a priori, aucun d'eux ne souhaite pour l'heure se lancer dans cette branche...