

— TEXTE : BERNARD HAMANN / PHOTOS : VALÉRIE MEYER —

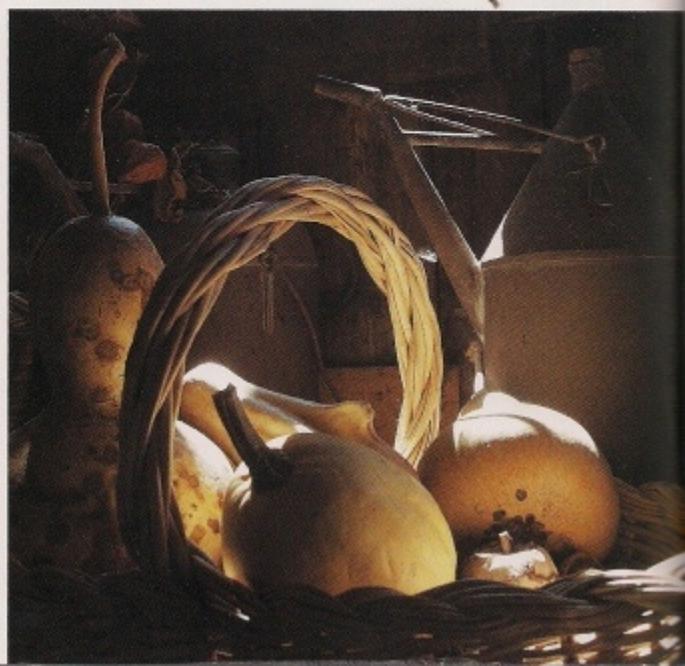
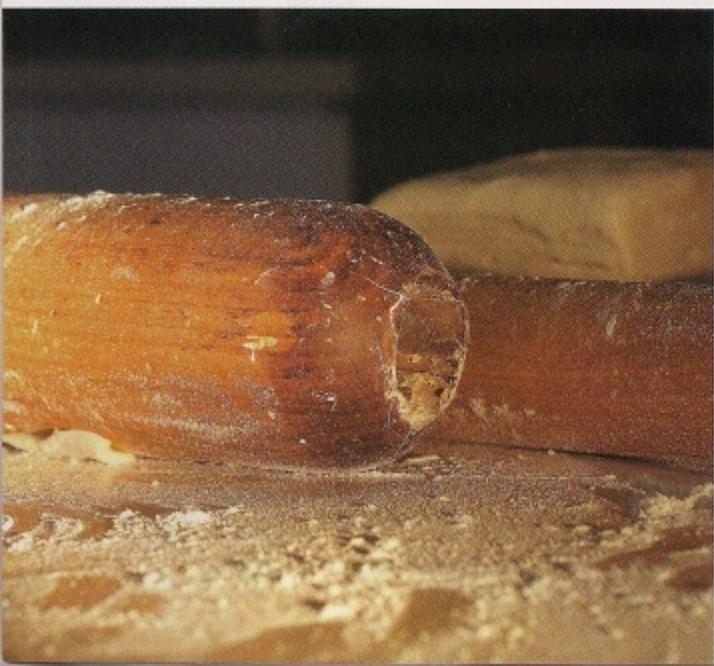
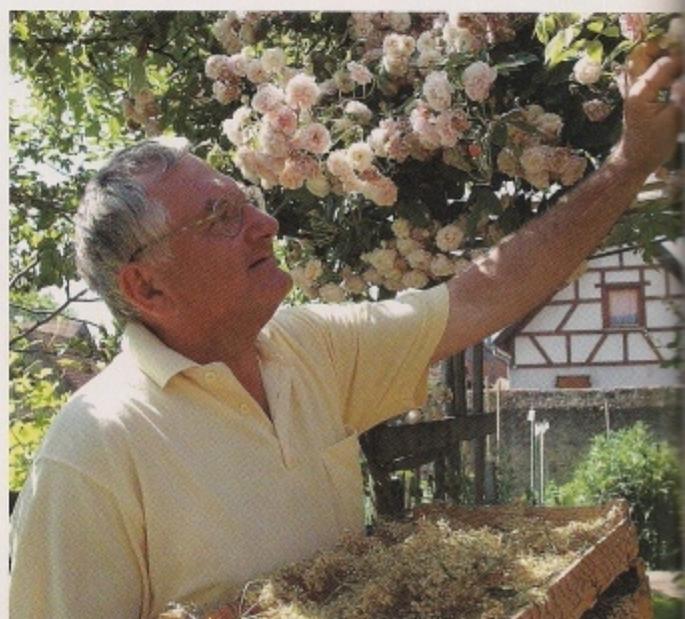
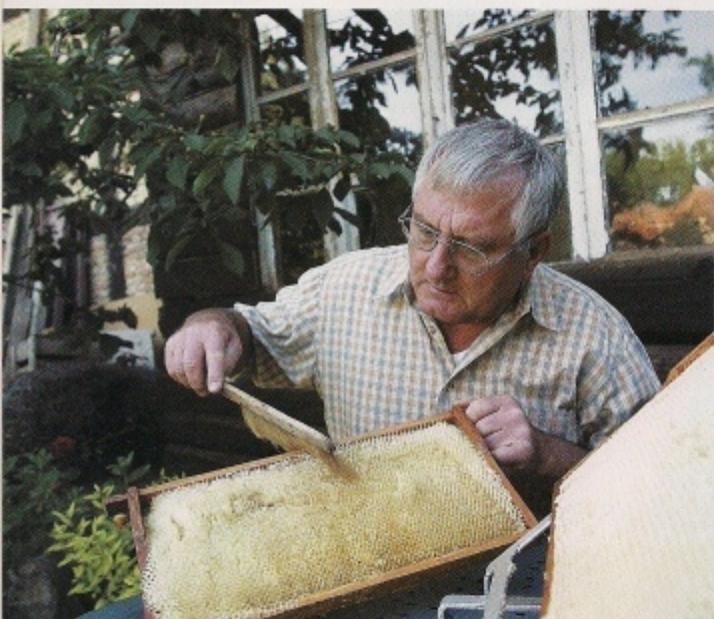
Le bonheur est au jardin

A OHNENHEIM, AU MILIEU DU RIED D'ALSACE CENTRALE, GABRIEL FLECHER CULTIVE LA TRADITION. DANS SON JARDIN, MAIS AUSSI DANS SA CUISINE, IL ESSAYE D'ALLIER LE SAVOIR-FAIRE D'ANTAN AVEC LES CONDITIONS DE VIE ACTUELLES. SUCCÈS GARANTI.





BRUES SCHI
TEL 9483
MONADES
RIGSHOFF
150





Nostalgique ? Rêveur ? En avance sur le temps ? Pour Gabriel Flecher, l'essentiel est de rester en harmonie avec la nature.

« Il faut garder les pieds sur terre, raisonnablement. Alors j'essaie d'allier le bon sens d'autrefois avec les choses agréables d'aujourd'hui », explique Gabriel Flecher. Ses larges mains, qui trahissent une vie de travail, ponctuent les phrases de quelques mouvements.

A 62 ans, il garde la passion du pain bien fait : « Parce que j'ai un CAP de boulanger-pâtissier » et aime décrire sa façon de préparer les grands repas de fête avec sa famille, ses amis.

Car pour lui un repas reste avant tout une célébration :

« C'est comme la musique ou la littérature. Un bon repas élève l'âme, nous sort de notre condition bassement terre à terre. » Toute sa vie, Gabriel Flecher a tenté d'affiner cette quête vers l'harmonie entre l'homme et la nourriture : « La cuisine, c'est l'art de savoir transformer des aliments pour partager avec d'autres un moment festif. »

Cette science de la grande cuisine, il la doit à sa tante Eugénie : « C'est elle qui m'a élevé lorsque la femme de mon père nous a quittés alors que j'avais 9 ans. » Le retraité n'hésite pas à parler de cette blessure profonde qui n'est toujours pas cicatrisée. Et de son besoin de paix et de sérénité : « Dans mon verger j'ai une chaise, j'aime m'y asseoir. Souvent j'y pleure. A cause de tous ces souvenirs douloureux de mon enfance mais aussi de tous les malheurs de notre monde actuel. L'ambiance du verger me permet de surmonter ce chagrin, cette peine. Je vois les arbres, les abeilles, une vie différente. »

Son CAP de boulanger en poche, ce fils de meunier s'est engagé dans l'armée. Une façon de poursuivre sa formation et de se spécialiser dans l'alimentation, tout en découvrant le monde : l'Ethiopie, la Polynésie française et ses atolls.

« C'est comme la musique ou la littérature. Un bon repas élève l'âme, nous sort de notre condition bassement terre à terre. »

A sa retraite militaire, en 1977, il devient enseignant, au centre de formation des apprentis à Colmar. « J'avais un bon contact avec les jeunes. J'ai essayé de leur transmettre mon savoir-faire professionnel mais aussi quelques valeurs universelles comme le respect des autres, le sens du devoir, du travail bien fait. »

Pour sa seconde retraite, dix ans plus tard, il décide que l'heure des grandes vacances n'est toujours pas venue. Il ouvre donc dans sa maison à colombage d'Ohnenheim – l'ancienne demeure de tante Eugénie – un restaurant : ce sera « La Vieille Auberge ».

Pendant dix ans encore, il étonne ses convives, les accueille comme pour un repas familial. Le café est toujours offert de même que les amuse-bouches. La carte affiche des plats simples et traditionnels, mais réalisés avec une finesse de grand chef. Il met au point de nouvelles recettes comme une matelote aux escargots et redonne leurs lettres de noblesse aux fleischknacks.

Quelques soucis de santé vont l'obliger à fermer. ...



Que serait Gabriel Flecher sans son jardin ? Plantation, arrosage, fauchage, tout est fait comme d'antan. Outils compris.

... Bien à contrecœur. Vient alors la période du paysan-apiculteur-amateur. Il élève des chèvres, fait son fromage, fume viandes et poisson, entretient ses ruchers. Dans sa cour en été, les tranches de tomates sèchent au soleil avant de rejoindre un bocal d'huile d'olive. Les noix vertes macèrent dans l'alcool qui deviendra « l'eau de noix » que toute famille avait autrefois dans son armoire pour soulager les digestions difficiles.

« Comme les anciens, je travaille durant la belle saison pour cultiver, cueillir, conserver les aliments pour l'hiver. C'est aussi une façon de vivre au rythme de la nature, d'être en harmonie », confie-t-il avant de chercher sa liqueur de sureau pour une petite dégustation.

En coulant dans le verre, la liqueur montre sa belle couleur jaune. Issue d'une décoction de fleurs de sureau, réduite en sirop avec du sucre puis mélangée à du marc, la liqueur a conservé un beau parfum de printemps.

Gabriel Flecher ne veut pas garder pour lui seul, ce savoir-faire acquis tout au long d'une vie : « J'organise des cours de cuisine pour l'association générale des familles ». A chaque fois, il montre pas à pas, comment réaliser des plats pour les fêtes familiales. Les cuisinières du Ried apprécient, prennent des notes, goûtent. Puis s'activent chez elles, pour régaler leur famille.

Mais finalement, il n'a pas voulu en rester là.

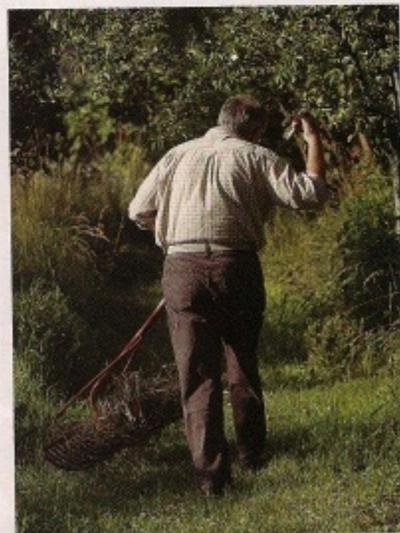
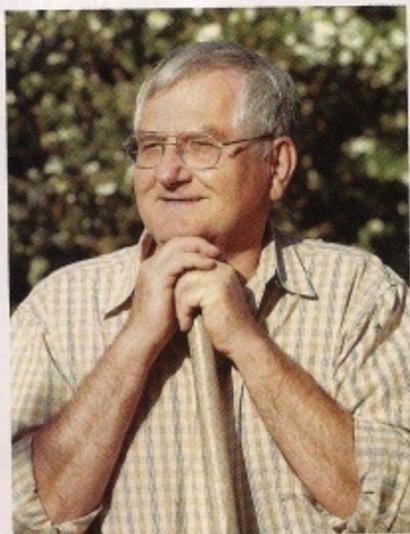


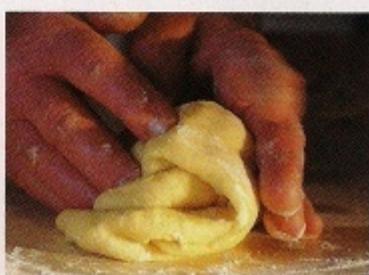
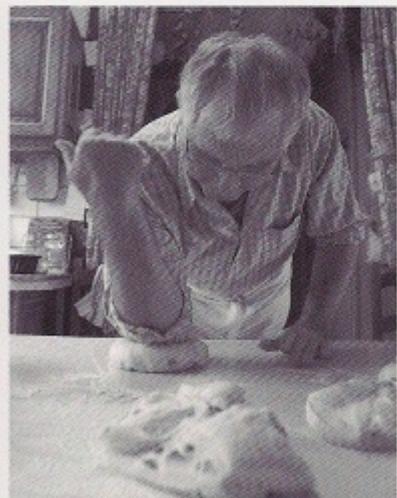
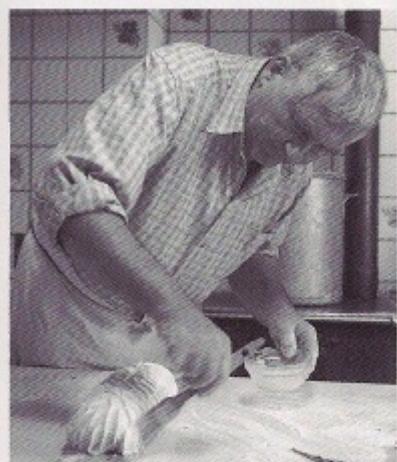
« Comme les anciens, je cultive et cueille durant la belle saison afin de conserver des aliments pour l'hiver ».

des aliments et une nouvelle série de recettes.

Il confie : « On ne sait pas où va notre monde. Peut-être sera-t-il nécessaire de réutiliser ces anciennes méthodes. Et il était grand temps de les rassembler dans un ouvrage pour ne pas avoir à tout réinventer. » Un brin nostalgique, il se désole : « Quand je vois tous les bocaux en verre qui sont vendus aux marchés aux puces, je suis inquiet. Plus personne ne les utilise pour faire ses propres conserves. »

Au final, Gabriel Flecher, c'est un peu l'effet papillon. Ce papillon qui en déplaçant sa petite aile, déplace quelques millimètres cubes d'air. Qui vont déplacer l'air un peu plus loin et, au bout de la chaîne, dévier un grand vent. « C'est un peu ce que j'essaie de faire. Agir tout simplement à mon niveau. Pour que la vie soit plus belle. Pour que nous retrouvions un peu plus d'harmonie. »





Pâté en croûte traditionnel

INGRÉDIENTS

750 g de porc • 250 g de veau • 200 g de chair à saucisse • 3 échalotes • 1 oignon • du persil • du sel et du poivre • 1 dl de riesling, 1 dl d'eau • 1 œuf • 500 g de pâte brisée ou feuilletée

PROGRESSION

Couper la viande en fines lamelles.

Dans un grand récipient, mélanger la viande coupée au vin blanc, ajouter 1 dl d'eau, une feuille de laurier, un demi oignon coupé grossièrement, du persil, un petit verre de cognac.

Laisser mariner une journée à une journée et demie.

Enlever la marinade, rajouter 6 g d'épices pour pâté en croûte, 20 à 25 g de gros sel. Mélanger l'ensemble avec 200 g de chair à saucisse.

Prendre la pâte. Eventuellement mélanger de la pâte brisée avec de la pâte feuilletée. Disposer la viande et intercaler une ou deux couches d'échalotes hachées et de persil.

Fermer la pâte et ménager deux trous sur la partie supérieure pour permettre à la vapeur de sortir pendant la cuisson.

Effectuer les décors sur la pâte avec une fourchette puis passer l'ensemble au jaune d'œuf.

Enfourner dans un four chaud. Cuisson 1 h à 1 h 15. Contrôler de temps à autre. Si nécessaire, baisser la température ou recouvrir le pâté d'un papier aluminium.