

Burbach Restaurant « Au Windhof »

Une petite révolution dans les assiettes



Le chef Bernard Kehne et son fils Laurent, qui prend la succession. Photo DNA

Laurent Kehne, jeune chef alsacien, reprendra le 1^{er} mars l'établissement de son père, le Windhof, situé à Burbach. Après avoir passé de nombreuses années au service de grands chefs étoilés, le voilà de retour au restaurant familial où il compte bien faire «une petite révolution» dans les assiettes !

LAURENT KEHNE a 33 ans, et la cuisine dans le sang. Le restaurant dont il s'apprête à prendre les rênes a en effet été fondé par son grand-père en 1959. Son père, Bernard, en a repris la direction en 1977 et aujourd'hui, c'est lui qui va y imprimer sa marque. « Je souhaite révolutionner la carte, en la rendant moins traditionnelle et en y ajoutant une vraie touche de modernité », explique le jeune chef. Après avoir travaillé dans des restaurants étoilés aussi prestigieux que le Crocodile à Strasbourg, Le Cerf à Marlenheim ou encore à l'hôtel-restaurant Les Violettes dans la vallée de Tierenbach, il a décidé de revenir dans le giron familial prendre la succession de son père. Et si sa décision n'a pas été facile, le challenge d'être seul aux commandes et de pouvoir faire sa propre cuisine dans l'établissement de la famille l'a emporté. Mais là où l'ancienne génération faisait des plats de terroirs et des grands classiques, Laurent Kehne souhaite innover et faire une cuisine qui colle à son époque.

Garder un plat du jour en y ajoutant aussi une cuisine plus gastronomique

Lorsque son père décline l'agneau en croûte d'herbe accompagné d'un petit gratin de pommes de terre par exemple, lui le voit plutôt avec une fine polenta très crémeuse et dans une assiette beaucoup plus épurée. « La présentation, l'agencement des plats, ce sont des choses auxquelles la nouvelle génération réfléchit plus. L'esthétique est une part très importante », souligne Maïté, la compagne de Laurent.

Une nouvelle clientèle va ainsi être recherchée. « Ici, il y a aussi bien des ouvriers que des chefs d'entreprise. On souhaite garder un plat du jour mais en y ajoutant aussi une cuisine plus gastronomique », poursuit-elle. Car de ses expériences passées, Laurent Kehne a appris « la précision, la perfection ainsi que le travail de produits nobles, comme la truffe ou le caviar », et cette recherche de l'excellence, il compte bien la perpétuer.

Mais si les assiettes révolutionnaires promettent de nouvelles saveurs, cette étiquette « gastronomique » ne doit pas pour autant faire fuir la clientèle habituelle. « On veut transformer tout en restant dans la tradition et l'esprit du lieu », insiste le bientôt nouveau chef du Windhof.

« On ne veut pas que les gens aient une image pompeuse, on veut aussi en faire un endroit convivial où des jeunes peuvent venir en couple ou avec des amis », indique Maïté. Exit donc les soirées dansantes, le lieu se voudra plus moderne. Car redynamiser le restaurant et apporter une nouvelle image est une chose importante pour le couple de restaurateurs.

Les amateurs d'originalité vont ainsi trouver là de quoi satisfaire leurs papilles, avec des plats comme le carpaccio de Saint-Jacques au combawa, agrume venu tout droit des îles. « Je fais une cuisine moins grasse, peut-être plus fine. Les assiettes, la préparation des produits sera différente », insiste Laurent Kehne. De plus, avec le boum des émissions culinaires, les clients sont souvent plus exigeants, et avec le goût et avec la forme. « Avant, seuls les restaurateurs faisaient des verrines, maintenant tout le monde s'y met », remarque Maïté. « Cela oblige les professionnels à être inventifs et à se renouveler ». C'est d'ailleurs pour cela que la carte changera tous les trois mois.

La tête dans les étoiles ?

En travaillant un maximum de produits frais et en faisant la plupart des préparations maison, le chef a pour première ambition d'obtenir le titre de maître restaurateur. « Nous faisons beaucoup de choses nous-mêmes, comme les glaces et le foie gras. Nous fumons également le saumon », précise-t-il. En à peine un an et demi passé à la tête des cuisines de l'hôtel-restaurant les Violettes, il y a décroché deux toques au Gault et Millau et le coup de cœur 2012. Le retour au bercail lui fera-t-il caresser les étoiles ?