

Christian Bau

3 ÉTOILES ET UN STYLE

IL FAUT CERTES PASSER LA FRONTIÈRE ALLEMANDE À REMICH POUR ACCÉDER AU RESTAURANT GOURMET DU « VICTOR'S RESIDENZ-HOTEL SCHLOSS BERG », MAIS EN MOINS D'UNE MINUTE VOUS Y ÊTES.

3 ÉTOILES À 34 ANS

Il a fait ses classes comme sous-chef du célèbre Harald Wohlfahrt à la Schwarzwaldstube et revendique son influence « C'est comme l'assistant d'un entraîneur de football célèbre qui prend la direction d'une équipe : il reste très imprégné de celui dont il a été le bras droit ». En 1998, il accepte le poste de Chef du restaurant Gourmet de « Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg » avec sa femme qui s'occupe de la salle. Ils obtiennent leur première étoile 6 mois plus tard et la deuxième 1 an après. « Cela a été un peu de la folie : j'avais à peine 27 ans. Tout le monde venait ici pour connaître notre secret. La réalité, c'est que nous cuisinions avec de l'eau, comme les autres ». La consécration de la 3^e étoile arrive en 2005, à 34 ans.

L'INFLUENCE DES ÉTOILES

Il apprécie la fraternité qui règne parmi les 3 étoiles : « Il y a cent neuf 3 étoiles dans le monde. J'en ai au mois 60 dans mon téléphone ». Si l'obtention des étoiles n'a jamais été une obsession, Christian Bau se souvient des conséquences de sa consécration. « La pression est retombée. J'aurais pu tout arrêter. J'ai décidé d'évoluer ». Il enchaîne les voyages en Asie et imprègne son style de touches japonaises. Le Guide Michelin l'avertit : « C'est une démarche dangereuse ». 8 ans plus tard, les trois étoiles sont toujours là mais sa cuisine française de 2005 est devenue un style : le « Bau.Stil. » du nom de son dernier livre.

VICTOR'S RESIDENZ-HOTEL SCHLOSS BERG

Constitué d'un Spa, d'une piscine et de 3 restaurants, le Victor's Hotel Schloss Berg est un 5 étoiles supérieur. Construit en 1997, son architecture s'inspire d'une villa méditerranéenne, se mariant à merveille avec le Château dont l'origine remonte au IX^e siècle. La plupart des chambres ont une vue sur les vignes et la vallée de la Moselle. L'expérience idéale consiste à arriver en début d'après-midi pour profiter d'un massage et du spa, puis de se reposer avant de prendre l'apéritif et un dîner mémorable au restaurant Gourmet.

www.victors-gourmet.de
www.myofficialstory.com/victors



LE STYLE BAU

Dîner chez les Bau est une expérience délicieuse. Vous pouvez opter pour la « Carte Blanche » laissée au chef ou pour le voyage culinaire. L'équipe de salle, emmenée par Madame Bau impressionne par son efficacité chaleureuse et sa jeunesse ultra-professionnelle. Dans l'assiette, on retrouve la solidité intransigeante d'un chef peu enclin aux concessions : l'étonnant Tom ka Gai est d'ailleurs entièrement solide. L'eau de mer en perle rehausse une salade artistique. Mais que dire de compositions comme le Turbot marié au chou-fleur sous différentes consistances, recouvert d'une fine lamelle de « main de Buddha » sous laquelle se cache une huître. Si vous avez déjà regardé dans Google à quoi ressemble une main de Buddha, hâtez-vous d'en goûter une : sa saveur citronnée élève ce plat au rang de chef d'œuvres ! Un style résumé en quelques bouchées.

+ D'INFOS

www.victors-gourmet.de
www.myofficialstory.com/christianbau



« LES TROIS ÉTOILES SONT SOUVENT LOIN DES VILLES. IL FAUT PRENDRE LE TEMPS D'APPRECIER. »

CHRISTIAN BAU

10 tables

32 places

21 employés

3 livres

800 vins référencés

