



STRASBOURG Restauration

Baumann, l'archevêque de la cuisine

En dirigeant pendant plus de vingt ans la Maison Kammerzell, Guy-Pierre Baumann est devenu un personnage emblématique de Strasbourg. Ce qui lui vaut la médaille d'honneur de la ville.

Le mariage de Guy-Pierre Baumann et de la Maison Kammerzell date de 1987. Auparavant, rien ne semblait les mener l'un à l'autre. Baumann vivait à Paris, solidement établi dans les établissements qu'il y dirigeait. Mais il y a trente ans, on eut besoin d'un nouveau patron pour le célèbre restaurant voisin de la cathédrale de Strasbourg. « Et si vous reveniez en Alsace ? », demanda à Baumann le maire Pierre Pflimlin, venu à Paris en compagnie de son adjoint Germain Muller. « Pour reprendre la Kammerzell ? Et pourquoi pas la cathédrale ? », rétorqua le robuste mais modeste Baumann. Qui finit par accepter. Pour le restaurant comme pour le cuisinier, ce fut une aventure exceptionnelle.

Il a le sens de la cuisine et celui de la gestion

Elle a été célébrée avant-hier sous forme d'une sympathique cérémonie au cours de laquelle Roland Ries a décerné à Guy-Pierre Baumann la médaille d'honneur de la ville de Strasbourg. Une distinction justifiée. En reprenant la Kammerzell,



Roland Ries à Guy-Pierre Baumann : « Tu as été un magnifique ambassadeur de Strasbourg et de notre cuisine, tu as servi l'Alsace en la faisant connaître au loin. » PHOTO DNA - MARC ROLLMANN

Baumann lui a insufflé une autre vie. Il l'a rénoverée, repensée, reconfigurée sans l'altérer. « Tu as été un magnifique ambassadeur de Strasbourg et de notre cuisine, tu as servi l'Alsace en la faisant connaître au loin »,

Kammerzell en restaurant chic mais pas chichiteux au cœur de la ville. « Tu as été un magnifique ambassadeur de Strasbourg et de notre cuisine, tu as servi l'Alsace en la faisant connaître au loin »,

rappela le maire en soulignant le double talent de Baumann : chef d'entreprise et chef de cuisine. Même s'il a pris sa retraite depuis plusieurs années, Baumann reste fidèle à la Kammerzell. C'est dû au choix de l'actuel

patron de l'établissement, Jean-Noël Dron, qui a demandé à son prédécesseur de veiller à ce que la Kammerzell garde ses valeurs d'honnêteté et de solidarité. Ainsi Baumann continue-t-il à donner sans s'imposer quelques con-

seils avisés.

Jean-Noël Dron, secondé par le directeur général Tahar Ait Medjber, a également maintenu le discret mais efficace Hubert Lépine, consacré chef de cuisine. « Jean-Noël Dron a le respect des anciens », a souligné Anne-Marie Wimmer, qui avait mercredi soir à l'hôtel de ville la charge de faire la *laudatio* de Baumann devant une bonne centaine de parents et amis du nouveau médaillé.

C'est autour d'un foie gras et d'une choucroute aux poissons (flétan, saumon, haddock) servie à la Kammerzell que les invités ont partagé la soirée avec Baumann et sa famille. Vers 22 heures, le chef a silencieusement quitté la table. Dix minutes plus tard il était de retour, vêtu de sa veste blanche de cuisinier, ce qui a suscité une longue et amicale ovation. Au même moment sonnait, de l'autre côté de la fenêtre, la *Zehnerglock* de la cathédrale. Ainsi fut dignement honoré le magnifique parcours de Baumann, enfant du Sundgau né en 1940 à Magstattle-Bas et devenu à la force du poignet l'archevêque de la restauration strasbourgeoise. ■

DOMINIQUE JUNG

► (*) Le parcours de Guy-Pierre Baumann a été raconté en détail par Sophie Dugler dans les DNA du 10 novembre 2013

ARTISANAT L'Esperluète

Des savons 100 % bio et strasbourgeois

Artisan savonnière, Maud Siegel a créé, en février, L'esperluète, une marque de soins cosmétiques artisanaux, éco-responsables et naturels qu'elle fabrique dans son atelier à Koenigshoffen. Elle vient de lancer une campagne de crowdfunding sur Ulule pour développer ses savons et ses baumes.

ELLE A AMÉNAGÉ son laboratoire pro dans la cave de sa maison à Koenigshoffen. C'est là qu'on la retrouve, blouse blanche, charlotte sur la tête. Entre les flacons de beurre de karité brut, d'huile d'olive, de beurre de cacao et d'huile de chanvre. L'ensemble estampillé bio. Une agréable odeur citronnée imprègne la pièce. « Je ne la sens même plus », sourit Maud Siegel. Depuis février dernier, la Strasbourgeoise de 33 ans, graphiste de formation et chargée de projet à mi-temps pour une agence immobilière, passe des heures à fa-

briquer artisanalement ses savons. « La terre pourrait s'écrouler que je ne m'en rendrais pas compte. J'en oublie parfois de manger. Il y a comme une alchimie : produire quelque chose de ses mains, c'est magique », raconte-t-elle. Des savons surgras naturellement riches en glycérine.

Reconnue artisan savonnière

C'est en 2009 que cette ancienne fana du gel douche commence à fabriquer ses cosmétiques. « J'avais des problèmes de peau que je souhaitais résoudre. Je suis tombée sur un forum qui expliquait la marche à suivre. Et j'ai essayé. » Comme Maud Siegel ne fait jamais les choses à moitié, elle choisit de suivre une formation professionnelle en savonnerie à l'Université européenne des saveurs et des senteurs. « Quand j'ai une idée en tête, je suis prête à déplacer des montagnes. » Un an après, elle lance sa pre-

mière savonnerie artisanale, La savonnerie Maud Siegel, près de Colmar. Une histoire qui se termine en 2014 « suite à de profonds désaccords avec son associé ». Loin de renoncer, Maud Siegel améliore encore ses recettes, poursuit sa formation et obtient sa certification professionnelle de savonnier, titre enregistré au répertoire national des certifications professionnelles. Et, munie de ce solide bagage, lance L'Esperluète, sa marque de savons et cosmétiques artisanaux, éco-responsables et naturels, « certifiés Cosmos Organic par Ecocert », insiste-t-elle. Grâce à un procédé traditionnel appelé saponification à froid, Maud Siegel obtient « des savons surgras naturellement riches en glycérine, qui ne dessèchent pas la peau et l'hydratent. Rien à voir avec le savon de Marseille ou d'Alep qui tirella la peau », assure la professionnelle. Ses cosmétiques sont bio, assurés sans huile de palme, pa-

rabènes, phtalates ou parfums de synthèse. Les couleurs et textures sont naturelles, issues d'argiles, d'épices ou de plantes. Et les parfums proviennent d'un complexe d'huiles essentielles. Pour l'heure, Maud Siegel n'a pu certifier qu'un savon. Afin de compléter sa gamme, elle lance une campagne de crowdfunding sur Ulule. Les 5 500 € de la collecte lui permettront notamment de lancer cinq autres savons (dont un neutre pour les peaux sensibles notamment celles des enfants) ainsi que six soins (deux baumes à lèvres, deux baumes corporels, un démaquillant oléocalcaire et une huile corporelle). ■

SONIA DE ARAUJO

► Ses savons (6,50 € l'unité) seront en vente fin mai sur son site Internet <http://esperluete.com>. Mais aussi à la Biocoop 6, rue de Sébastopol à Strasbourg.

► @ <https://fr.ulule.com/l-esperluete/>



Les savons de Maud Siegel sont bio, assurés sans huile de palme, parabènes, phtalates ou parfums de synthèse. PHOTO DNA - MARC ROLLMANN-DNA

► 21 mai : 11 h et 14 h démonstration à la Biocoop de Strasbourg et distribution

d'échantillons. Et le 28 mai à 14 h : démonstration chez Côté Nature à Illkirch-Graffenstaden et distribution d'échantillons.