



SARREBOURG Gastronomie

Edwin Reinhardt : l'ascension d'un créateur de Mont-blancs

Les gâteaux... Il aime les manger, mais il sait surtout les faire. Et mieux que ça : les sublimer. Le jeune Sarrebourgeois Edwin Reinhardt s'est formé au contact des plus grands. Portrait.

Par la fenêtre de la cuisine, les pentes enneigées de la très huppée station de Courchevel profilent leurs contours. Edwin Reinhardt quitte un instant du regard la pâte à la farine de châtaigne qu'il est en train de pétrir et s'autorise une brève évasion. Puis replonge ses doigts dans la masse. Pas de ski cet hiver pour le jeune chef pâtissier du luxueux établissement qui l'emploie pour flatter les palais d'une clientèle internationale.

« Trop de boulot ! » Ce qui, malgré tout, ne le perturbe pas d'un poil. Car son Mont-blanc revisité à la compotée de poire déglacée à la williamine avec ganache montée de chocolat blanc, meringue à la crème de marrons relevée de jus de citron – pour le peps – lui procure un vertige dont il n'est pas près de se lasser. « Quand on a la chance, comme moi, de pouvoir tutoyer l'excellence dans l'exercice de son métier, on savoure », confie le Sarrebourgeois âgé de 24 ans.

Dans son art, Edwin a atteint des sommets. « Créativité, précision, jeu des textures : ça me parle. J'ai tellement d'images et de grands souvenirs en tête que j'ai mis la barre très haut. »

Taillé pour le job

À 16 ans, il fait ses classes chez Philippe Rigollot, artisan pâtissier chocolatier à Annecy, MOF (meilleur ouvrier de France) et champion du monde de pâtisserie. « Là-bas, j'ai vu tellement d'en-



Edwin Reinhardt, qui pose ici entre Uthaiwan, sa maman, et Christian, le paternel, a découvert les métiers de bouche au sein de deux entreprises familiales prospères. Photo Laurent MAMI

trements parfaits et d'œuvres d'art que j'ai progressé. »

Le savoir-faire des chefs des grandes maisons qu'il a côtoyé a porté ses fruits. Aujourd'hui, Edwin sort du lot, et ça se sait. Soldat de l'An II à Phalsbourg, Château d'Adoménil à Lunéville, Lameloise à Chagny, Les Crayères à Reims, etc. À si bonne école, il s'est enrichi et se félicite tous les jours d'avoir fait ses classes dans la boucherie familiale tenue à Sarrebourg par Armand, le grand-père, ou derrière les fourneaux du restaurant-traiteur de Christian, le

paternel. À 19 ans, il rejoint la brigade de Lameloise – 3^e Michelin en Bourgogne – et se souvient : « Il y avait un tel niveau, que je pleurais tous les jours, car je me trouvais mauvais. Tous mes repères avaient volé en éclat. Mais je n'ai jamais lâché. » Six mois difficiles qui lui ont donné raison de s'être engouffré sans filet dans cette merveilleuse aventure.

Créateur de gâteaux

Un jour, il est désigné pour servir dans un palace de Bangkok avec 50 pâtissiers sous ses ordres.

Formateur ! Son gâteau signature – un Mont-blanc revisité – est né au cœur des Alpes. Tout comme son ananas rôti au poivre de Timut, ses sorbets aux herbes et les agrumes dont il est complètement accro. La clientèle de Courchevel ne se lasse pas des alliances improbables qu'il sort régulièrement de son chapeau.

Le séjour à Courchevel touche à sa fin. Edwin va poursuivre son chemin au Château de la Messardière à Saint-Tropez. Un jour, il ouvrira sa boutique et continuera d'emporter les fines gueules dans de nouvelles aventures.

« En pâtisserie, j'ai vu tellement de choses magnifiques auprès des grands chefs que je suis devenu très exigeant avec moi-même. »
Edwin Reinhardt, pâtissier



Le gâteau signature d'Edwin : un Mont-blanc avec compotée de poire, crème de marron, ganache, jus de citron, farine de châtaigne, etc. DR



Edwin Reinhardt aime travailler les visuels. Il est fan d'agrumes, d'herbes et d'alliances improbables qui régaler les papilles. Photo DR