

## «MES VOYAGES CONTINUENT DE CONSTITUER MA PRINCIPALE SOURCE D'INSPIRATION.»

Interview avec Anton Schmaus

**Monsieur Schmaus, vos parents tenaient une auberge dans la forêt bavaroise. Saviez-vous déjà, enfant, que vous souhaitiez devenir cuisinier?**

Étant donné que je baigne dans le milieu de la gastronomie depuis ma plus tendre enfance, j'ai su très tôt que je voulais, moi aussi, exercer le métier de cuisinier. C'est comme un virus dont on ne parvient pas à se débarrasser.

**Si vous deviez choisir une destination de vacances en raison de sa culture culinaire, où partiriez-vous?**

En Italie ou en Suède. Ces deux pays ont une cuisine très caractéristique que j'aime pour leur simplicité et leur approche orientée sur le produit.

**Cuisinez-vous à la maison? Vous arrive-t-il de manger du fast-food?**

À la maison, c'est mon épouse qui prépare à manger la plupart du temps (et elle le fait très bien), mais je ne m'oppose pas à manger du fast-food de temps à autre.

**Vos plats sont souvent agrémentés d'une touche d'Extrême-Orient. D'où vient-elle?**

Quand j'étais à New York et à Stockholm, j'étais constamment en contact avec des saveurs asiatiques et la cuisine fusion de manière plus générale. Ces influences ne m'ont plus quitté et, au fil du temps, j'ai développé mon propre style en m'en inspirant.

**Quelles autres caractéristiques distinguent votre style culinaire?**



Mon style repose sur une base traditionnelle, des saveurs toujours très intenses et des produits de saison de haute qualité.

**La grande tendance à l'individualisation a aussi conquis le monde de la gastronomie. Que pensez-vous des mouvements actuels tels que le régime paléo, le «fast good», le véganisme et le «clean eating», pour n'en citer que quelques-uns?**

Un grand nombre de ces tendances va s'installer dans la durée. En tant que cuisinier, il faut s'y préparer. Personnellement, je trouve passionnant de pouvoir se pencher sur des thèmes comme le «véganisme», car ils ouvrent de nouvelles perspectives à chaque fois. Je suis toutefois d'avis qu'il ne faut pas suivre chaque tendance.

**Vous avez cuisiné à Lugano, à Stockholm et à New York, où vous avez pu être exposé à diverses influences. D'où**



**tirez-vous votre inspiration maintenant que vous êtes installé à Ratisbonne? Comment créez-vous de nouvelles recettes?**

Mes voyages continuent de constituer ma principale source d'inspiration. Mais la saison et la disponibilité des produits sont aussi des critères essentiels lors de la création de nouvelles recettes.

**Votre restaurant «Storstad» (qui signifie «grande ville» en suédois) est un véritable temple de la gastronomie en plein cœur de la Bavière. Pourquoi avoir choisi ce nom?**

Pour moi, une grande ville se démarque par son ouverture d'esprit, sa liberté des conventions. Je voulais appliquer cette idée à mon restaurant, en créant une nouvelle ambiance et provoquer ainsi sciemment les esprits, car Ratisbonne n'est pas une grande ville à proprement parler et, souvent, ses habitants n'ont pas l'habitude de sortir des sentiers battus. Le mot suédois «Storstad» s'inspirait alors de l'architecture de l'établissement et trouvait bien sûr aussi son origine dans mon amour pour la Suède.

**Quelle utilisation faites-vous du Combi-Steam de V-ZUG lors de la préparation de vos plats?**

Nous faisons appel au Combi-Steam pour de nombreuses préparations (légumes, cuisson, etc.), et plus particulièrement pour le service (pochage de poisson, soufflé, maintien au chaud, etc.).

**En quels termes vos collaborateurs vous décriraient-ils?**

Pragmatique, ouvert aux critiques et sociable.

**Quelle a été votre plus belle expérience avec un client?**

Je ne saurais en citer une en particulier. Chaque fois qu'un client quitte le restaurant satisfait est une expérience formidable pour moi.

**Pouvez-vous décrire votre caractère en trois mots?**

Curieux, ambitieux, honnête.

**Est-ce qu'on retrouve ces caractéristiques dans votre cuisine?**

Absolument!

**Qui vous a le plus influencé dans votre vie privée et professionnelle?**

D'un côté, il y a Franz Feckl, le chef qui m'a enseigné les cordes du métier. Ensuite, il y a Martin Dalsass, qui m'a beaucoup appris avec son caractère calme et réfléchi.

**Où trouvez-vous votre équilibre en cuisine par rapport au quotidien?**

J'aime passer mon temps libre avec ma femme, à faire du yoga ou à pratiquer du sport.

**Vous avez été désigné «Étoile montante de l'année 2015» en Allemagne et peu de temps après son ouverture, votre restaurant a été couronné d'une étoile par Le Guide Michelin et s'est vu décerner 17 points par le Gault&Millau. Votre concept de «grande ville» est un franc succès. Quels sont vos souhaits d'avenir?**

Je voudrais avant tout rester en bonne santé pour pouvoir poursuivre sur ma lancée et continuer à travailler comme maintenant. De plus, cette année, mon rêve d'ouvrir un deuxième restaurant, où les gens pourront venir dîner dans une ambiance décontractée, deviendra réalité – j'espère bien entendu que ce projet remportera le succès escompté.