



PORTRAIT

PHILIP RACHINGER, VON SATURNE NACH NEUFELDEN

APRÈS PARIS ET LONDRES,
OÙ IL S'EST FAIT REMARQUER DANS LES CUISINES
DE PIERRE GAGNAIRE, SVEN CHARTIER
ET ISAAC MCHALE. PHILIP RACHINGER
EST REVTRÉ À NEUFELDEN, HAUTE-AUTRICHE,
DANS L'AUBERGE FAMILIALE. PORTRAIT D'UN FUTUR
KAIZER DE LA CUISINE.

TEXTE ET PHOTOS KIM LÉVY

Helmut Rachinger, le père, n'en revient toujours pas. Son fils unique a renoncé à La Grenouillère après seulement trois jours de stage. «*Je m'ennuyais pas mal, explique Philip en anglais. La grande ville me manquait, c'était peut-être trop semblable à ce que je connaissais, en terme de restaurant, même si la cuisine là-bas est très créative et que ce sont des bons.*» Sur place, à Mühlthof, la comparaison avec l'iconique auberge d'Alexandre Gauthier s'éclaire. Il faut rouler quarante minutes depuis Linz, la première grande ville à proximité, pour rejoindre ce coin reculé de Haute-Autriche. Comme en fait état l'arbre généalogique affiché sur un mur discret de la réception, les Rachinger y tiennent un hôtel-restaurant depuis quatre générations. Ici les propriétaires n'ont pas remis à neuf une métairie désaffectée comme dans le cas des Gauthier, mais un ancien établissement de bain. Le premier train, en 1900, puis les congés payés ont amené par centaines des estivants autrichiens sur les berges de la Grosse Mühle, le bras du Danube qui s'étend au pied de l'hôtel. Avant eux, les grands-parents d'Helmut profitaient de la rigueur des hivers pour servir des pintes bien fraîches, de cette

pils légère et bonifiante qui se brasse ici depuis des siècles. À Neufelden, ce n'est pas le marais mais de grands lacs et des rivières cernées de forêts immenses.

Tout en regrettant son anglais approximatif, le père de Philip comprend l'attrait de l'étranger, de la grande ville. Lui-même s'est formé à Vienne au fameux restaurant Steirereck, entre 1987 et 1988. À peine sorti du Koch Campus, l'école hôtelière, Philip marche dans ses pas en intégrant la brigade de ce même restaurant. C'est là qu'il croise Pierre Gagnaire, son idole, de passage. Cela fait deux ans que le jeune homme au look tout droit sorti des années 80 – il est pourtant né en 1989 – travaille dans l'institution. En 2012, Pierre Gagnaire l'embauche pour un stage à Paris – «*Je ne parlais pas vraiment bien français, j'avais appris à l'école, mais on ne peut pas dire que ça soit suffisant pour connaître une langue*» –,

et l'envoie au Sketch de Londres. «*Je me suis assez vite lassé : trop de monde, environ 130 employés, trop impersonnel pour moi. J'ai cherché quelques jours et je suis tombé sur Isaac McHale, qui était en plein travail à Ten Bells. Je ne l'ai pas suivi à The Clove Club parce que j'étais déjà*

parti pour La Grenouillère.» Après les pop-up des Young Turks au Ten Bells et l'expérience écourtée de la Madeleine-sous-Montreuil, Philip recentre donc ses recherches sur Paris. Il se lie vite d'amitié avec le chef de Saturne, où il est entré en stage. Sven Chartier lui confie les viandes. De Paris et de cette cuisine où il n'a «*jamais vu autant de produits exceptionnels*», il ne part qu'au bout de neuf mois.

À Mühlthof, les choses n'ont pas tellement bougé en son absence. La même organisation tranquille et calibrée se poursuit, les mêmes membres de la famille se lèvent de bon matin et rejoignent l'hôtel depuis leurs maisons,

—
**AU SKETCH,
JE ME SUIS
ASSEZ VITE LASSÉ :
TROP DE MONDE,
130 EMPLOYÉS,
TROP IMPERSONNEL
POUR MOI**
—

PORTRAIT

toutes regroupées dans le lieu-dit. Les vingt-cinq mètres carrés de la cuisine sont agencés de part et d'autre d'un couloir traversant. On n'a rien touché des postes, du sol, des murs ou des inox depuis les années 70. En témoigne le croquis au fusain noir qui recouvre le mur en face du bar, où l'on voit Helmut, sa mère et des cuisiniers en plein service un jour de 1991. Quand Philip prend sa coupure et sort de l'hôtel pour retrouver sa copine, Johanna, il n'a que la route à traverser pour rejoindre la maison bleu ciel, visible depuis la fenêtre de la cuisine. Mais deux événements trahissent tout de même le passage du temps. La naissance il y a seize jours de sa fille, Miriam – dont la première sortie, la veille, avait été repoussée par le mauvais temps. Et la présence, dorénavant, de deux chefs en cuisine.

—
**UN JOUR,
 ON S'EST DIT
 QU'ON N'ALLAIT
 PLUS CUISINER
 QU'AVEC CE QU'ON
 TROUVERAIT
 DANS
 LE COIN.**
 —

changé: même apparence de chérubin grunge, chevelure blonde bouclée, bomber kaki, jeans délavés et tee-shirts à motifs fluo d'où dépassent les deux tatouages figuratifs de ses avant-bras. Cet après-midi comme avant son départ pour Paris, il travaille les pains et les garnitures avec Jan, à peine 20 ans, pendant qu'Helmut rentre de la pêche le sourire aux lèvres. Au milieu du couloir, debout devant le passe, sa tante, Johanna Eckl, leur égrène la liste des réservations. Gjyke, qui n'est pas de la famille, s'occupe des quelques travaux de plonge et désarête des filets comme Helmut lui a montré. Entre deux mises en place, la grand-mère se sert un demi de bière Neufelden à la pression. Elle déjeune avec Ira, la mère de Philip, qui s'occupe des soins de relaxations et du sauna.

Calme et précis, Philip met au four le pain de pomme de terre, une recette historique et

familiale dont il ne situe même plus l'invention, et qui s'accompagne à table de saindoux et de petits grattons de porc en forme de perles. «*On travaille ensemble, on a les mêmes bases mon père et moi.*» Celui qu'Isaac McHale décrit comme «*the next big thing*» assure avec modestie se piquer de dressage et rechignerait longtemps à se comparer à un père qui lui a beaucoup appris. «*Il fait ça depuis vingt-cinq ans!*» Un quart de siècle pendant lequel Helmut a métamorphosé l'établissement, de l'élégant mobilier scandinave à la ligne culinaire qui s'est imposée comme une évidence, plutôt visionnaire au début des années 90. «*J'avais un ami, il y a vingt ans. Maintenant il est à Linz, il tenait une gasthaus aux dernières nouvelles. On travaillait ensemble au restaurant, on faisait plein d'essais de plats. Et puis un jour, on s'est dit qu'on n'allait plus cuisiner qu'avec ce qu'on trouverait dans le coin.*» Helmut parle d'une voix telle qu'il faut se concentrer pour l'entendre et ponctue tous ses récits d'un petit rire joyeux. Il fait voler la lame et lève en une poignée de secondes les filets d'un précieux ombre arctique, un poisson rare qu'il pêche à la mouche une fois par an quand il a de la



PORTRAIT

chance. Celui-là a mordu à l'hameçon ce matin. Mais quand l'oseille, les fleurs d'orties et les tendres pousses de pins se raréfient, il faut passer commande, deux fois par semaine.

Il y a cependant de quoi faire toute l'année: en automne, des légumes racines type céleri; au printemps, des légumes nouveaux, des herbes, des fleurs et des baies précoces, des écrevisses et même des bébés brochets qu'on trouve dans le lit de la rivière, asséchée une ou deux fois par an. «*Mon père est assez vieille école à ce sujet, assez strict. On n'a pas de produits qui ne sont pas à portée de main, comme des fruits de mer ou du foie gras. Notre menu, c'est beaucoup de légumes.*» Philip n'a pas ramené de recettes spéciales de ses voyages dans les cuisines des chefs, il s'en remet plutôt à ce que son père lui a transmis: le virus de l'ingéniosité du cru. Comme avec cette poudre de charbon que des amis voisins produisent et qu'il utilise dans l'appareil à macaron d'après la recette de Pierre Hermé. À l'hôtel Mühlthof, par cette nuit de mai, tous les convives dînent dans la nouvelle salle de restaurant vitrée. À la grande table, à gauche d'un immense bow-window

qui plonge sur la campagne, certains, entre deux éclats de voix, entendent passer le train derrière les épaisses forêts montagneuses qui font face. Neufelden est plongée dans le noir, et seule la surface de la rivière, immobile, reflète les lumières du restaurant. Dans la salle, les enceintes sont synchronisées avec celles qui jouent en cuisine le hip hop soft de la playlist d'Helmut. La carte blanche rédigée ce matin d'après l'économat laisse une large part à l'imagination de Philip. Les serveuses enlèvent les premiers plats au passe: l'éclatant omble chevalier mariné dans le mosst, le cidre local, est servi avec un mélange de pomme, d'oseille, de radis, d'épinard et de yuzu; la truite fumée à froid est enroulée autour d'une fine lamelle de betterave rouge. Enfin, le très rare ombre arctique arrive dans sa boîte en cèdre. Le poisson n'est pas le même, mais le plat est bien celui présenté par Philip et son père sur la scène Salé d'Omnivore, à Paris en mars 2015. L'ombre doit attendre sept minutes dans le bois pour finir sa cuisson, et se trempe ensuite dans un simple mélange rouge sang: vinaigre de sureau, pomme et prune remplacent le citron avec une grâce insondable.

À la fin du service, Philip, Jan et Thomas, ses très jeunes confrères, raccrochent leurs tabliers. Ils envisagent d'aller voir cuisiner et écouter Geert Mandeler au plus grand «*food symposium*» d'Autriche. Entre tous, Philip admire Claus Meyer, le concepteur de Noma, qui a dit un jour: «*Ne te préoccupe pas de l'argent. Si ce que tu fais en vaut la peine, les gens paieront pour ça.*» Ils trouvent déjà la route de Neufelden.

MÜHLTALHOF
 Unternberg 6, 4120 Neufelden, Autriche
 +43 (0) 7282 62 58, www.muehlthof.at
 mer.-ven. 18h-21h; sam. 11h30-14h,
 18h-21h; dim. 11h30-14h
 Menu 4 plats: 49€

