

Le meilleur *stollen* d'Allemagne vient d'Alsace !

Depuis 21 ans, le Strasbourgeois Pierre Lingelser est chef-pâtissier à l'hôtel Traube Tonbach, en Forêt-Noire. Parmi ses créations primées, il y a bien entendu les desserts à l'assiette aux décorations raffinées qu'il prépare pour le Schwarzwaldstube, titré trois étoiles Michelin, mais également un grand classique de la pâtisserie allemande : le fameux *Christstollen* (pain du Christ), qui se mange à Noël. En effet, le *stollen* de Lingelser a été élu « meilleur Christstollen d'Allemagne ». Tout récemment, à l'âge de 56 ans, ce pâtissier d'exception a été récompensé pour son œuvre de vie.

TONBACH / BAIERSBRONN, le 30. novembre 2017. « Il y a des récompenses auxquelles on ne s'attend pas du tout, mais qui vous touchent particulièrement. L'année dernière, lorsque mon *stollen* a été élu 'meilleur Christstollen d'Allemagne', c'était un de ces moments-là », se souvient Pierre Lingelser. Depuis 1996, ce Français originaire d'Alsace officie dans les cuisines du Traube Tonbach, grand hôtel niché au cœur de l'idyllique Forêt-Noire non loin de Strasbourg, où il réside. L'hôtel cinq étoiles, situé dans la ville et station balnéaire de Baiersbronn, est devenu aujourd'hui un véritable lieu de pèlerinage pour les amateurs de gastronomie et les vacanciers en quête d'un repos haut de gamme. Après avoir obtenu, très tôt, son diplôme de maître pâtissier et perfectionné ses techniques dans plusieurs établissements réputés – notamment à la pâtisserie Lenôtre à Paris, chez le grand chef Jean-Yves Schillinger à Colmar, ou au restaurant deux étoiles « Schwarzer Adler » de Franz Keller, ce jeune pâtissier de génie, déjà récompensé plusieurs fois à l'époque, a pris la direction de l'équipe sucrée du « Schwarzwaldstube », le restaurant trois étoiles du Traube Tonbach.

Aujourd'hui, Pierre Lingelser et son équipe composent chaque jour d'innombrables délices sucrés pour tous les restaurants du grand hôtel gastronomique. Le talentueux pâtissier y a carte blanche et peut y révéler toutes les facettes de son art. Qu'il s'agisse de pâtisseries aux fruits de saison, d'opulents gâteaux à la crème, de biscuits aux décors raffinés ou de chocolats fins, le maître n'utilise que des matières premières de haute qualité et réalise ses créations à la main, sur le modèle artisanal français. De nombreux ingrédients comme les fleurs de sureau, les fraises des bois, les cerises, les myrtilles ou les airelles proviennent directement de la forêt locale. « Les fruits sauvages de la région sont, certes, plus petits que ceux provenant de cultures, mais bien plus aromatiques », précise cet orfèvre du goût venu d'Alsace.

Les saveurs typiques de la Forêt-Noire, devenue aujourd'hui sa deuxième patrie, lui inspirent des créations originales, telles sa revisite contrastée « version fumée » de la mythique « Forêt-Noire ». « À côté des griottes et du kirsch issu d'une distillerie locale, le lard fumé et le miel de pin confèrent à ce dessert une note légèrement fumée et boisée. C'est comme une promenade en forêt », s'enthousiasme Pierre Lingelser. Mais en plus de ses sensationnelles créations françaises, les clients de l'hôtel apprécient également son art de la pâtisserie allemande classique. Heiner Finkbeiner, francophile et directeur du Traube Tonbach, commente : « Il n'y a probablement pas de meilleur éloge pour un Français que de voir son Christstollen élu meilleure pâtisserie d'Allemagne ». L'hôtelier s'est déclaré fier de cette récompense octroyée par la Frankfurter Allgemeine Zeitung. Les goûteurs du journal allemand avaient fait connaître le pain de Noël du maître alsacien dans tout le pays.

Au fil des ans, Pierre Lingelser n'a pas seulement été récompensé pour ses desserts à l'assiette, il a aussi plusieurs fois été sacré « Meilleur pâtissier de l'année ». Ayant formé de nombreux jeunes talents prometteurs, il a marqué toute une génération de pâtissiers en leur transmettant sa passion pour la face sucrée de la gastronomie étoilée. À l'occasion de l'« Anuga », salon mondial de l'alimentation à Cologne, un prix spécial lui a été décerné en présence de nombre de ses collègues, élèves et compagnons : Pierre Lingelser, véritable star en Allemagne, a été récompensé pour l'œuvre de sa vie. Le discours prononcé en son honneur vantait son engagement pour les jeunes générations et la qualité exceptionnelle de ses desserts – deux contributions essentielles au paysage culinaire allemand et européen.

Pendant ce temps, les préparations pour les fêtes battent leur plein dans la vallée de Tonbach : dans les cuisines de l'hôtel cinq étoiles, la production annuelle de « Christstollen » d'après la recette originale du maître a commencé. « Le secret de mon pain de Noël, ce sont les raisins secs et les amandes marinés toute la nuit dans du rhum et du kirsch. Sans oublier une bonne pâte d'amandes », nous révèle le génial pâtissier. En une semaine, il utilise à lui seul plus de 85 kg de beurre et forme patiemment à la main chacun des 700 *stollen* : « Le *stollen*, c'est une affaire de chef. Après tout, j'ai une réputation à perdre », commente-t-il malicieusement, ajoutant que « pour déguster ce grand classique de Noël allemand façon Lingelser, le mieux est de se rendre au Traube Tonbach. Mais avec les bons ingrédients et un peu de temps pour la préparation, il réussit aussi à la maison ». Une autre possibilité consiste à commander le *stollen* sur le site en ligne du Traube Tonbach et à se le faire livrer à domicile.

À la question de savoir si chez lui pour Noël, il y a également du Christstollen au menu, le sympathique Alsacien, toujours fidèle à lui-même, répond : « Moi, je suis Français de cœur : à Noël, nous mangeons du foie gras et des oranges aux épices. C'est une tradition familiale. »

Faits et chiffres sur Pierre Lingelser

Enfant, Pierre Lingelser voulait devenir architecte. Pourtant à l'âge de 17 ans, il se décide spontanément pour le métier de pâtissier. Deux ans plus tard, il termine sa formation à « La Belle Chocolatière » à Strasbourg, où il sera du reste élu « meilleur apprenti d'Alsace ». Sa carrière professionnelle débute dans la célèbre pâtisserie « Jean » (Deutschmann) à Colmar, où il découvre sa passion pour l'art pâtissier moderne et créatif inspiré par Gaston Lenôte. Après son diplôme de « Meister », il part d'abord chez Lenôte à Paris, puis au restaurant de Jean Schillinger à Colmar, titré deux étoiles au Michelin, où il créera ses premiers desserts à l'assiette. En 1992, alors employé du triple étoilé Buerehiesel à Strasbourg, il remporte le « Grand Prix du Dessert ». Peu après, il rejoint l'équipe du restaurant « Schwarzer Adler » (l'Aigle noir) de Franz Keller, où il perfectionnera son art et sa technique. Enfin, il est engagé comme chef-pâtissier au Schwarzwaldstube, le célèbre triple étoilé du Traube Tonbach.

Recette de pain de Noël « Christstollen » de Pierre Lingelser

(pour deux *stollen* de 650 g chacun)

Ingrédients

200 g de raisins secs
40 g de zestes d'oranges confits finement coupés
40 g de zestes de citrons confits finement coupés
40 g d'amandes moulues
40 ml de kirsch (liqueur de cerise)
95 ml de rhum ambré
265 g de farine
30 g de levure de boulanger
40 g de sucre en poudre
85 ml de lait tiède
245 g de beurre
230 g de pâte d'amandes en bloc
2 jaunes d'œuf

5 g de sel
3 g de mélange pour pain d'épices
5 g de sucre vanillé
1 pincée de noix de muscade en poudre
1/2 fève tonca, râpée
3 gouttes d'arôme amande amère
1/2 citron, jus et zestes râpés
60 g de sucre glace (+ env. 20 g pour la finition)
75 g de confiture d'abricots
25 g de sirop de glucose

1 œuf entier

Pour les fruits au rhum

(Préparation un jour avant) Laver les raisins secs à l'eau chaude, bien les égoutter et les mettre dans un saladier. Ajouter les amandes, les zestes d'oranges et de citrons confits, 80 ml de rhum et le kirsch, bien mélanger. Recouvrir d'un torchon et laisser mariner toute la nuit.

Pour les rouleaux de pâte d'amandes

Mélanger 200 g de pâte d'amandes avec 60 g de sucre glace, un jaune d'œuf, 25 g de beurre et 15 ml de rhum. Former deux rouleaux de la grosseur d'un doigt et d'une longueur de 20 cm chacun. Mettre au frais.

Pour la pâte des stollen

Dans un saladier de taille moyenne, passer 75 g de farine et faire un puits. Y délayer la levure en ajoutant le lait tiède et 10 g de sucre en poudre, puis mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer à température ambiante pendant 15 minutes.

Dans un autre saladier plus grand, mettre le reste de sucre en poudre (30 g), ajouter 120 g de beurre, 30 g de pâte d'amandes, un jaune d'œuf, l'œuf entier et les épices (sel, mélange pain d'épices, sucre vanillé, noix de muscade râpée, fève tonca râpée, arôme amande amère, jus de citron frais et zestes râpés) et mélanger le tout à l'aide d'un mixeur. Ensuite, ajouter les 190 g de farine restante et le mélange à la levure, puis pétrir jusqu'à ce que la pâte ait une consistance ferme et se détache des bords du saladier. Recouvrir d'un torchon et laisser lever pendant 20 minutes.

Ensuite, incorporer les fruits au rhum à la pâte en pétrissant délicatement, puis recouvrir et mettre de côté pendant 10 minutes. Préchauffer le four à 190°C.

Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie et la couper en deux moitiés (pour 2 *stollen*).

Dans chaque moitié, déposer un rouleau de pâte d'amandes dans le sens de la longueur et replier pour fermer. Déposer chaque *stollen* ainsi formé avec le pli vers le bas dans le plat à *stollen* ou sur du papier sulfurisé préalablement beurré, et laisser reposer à nouveau pour faire lever la pâte. Enfourner les deux *stollen* dans le four préchauffé. Baisser la température du four à 170°C et laisser cuire environ 50 minutes. À présent, retirer les *stollen* du plat et les remettre au four, laisser cuire encore 10 minutes.

Pendant ce temps, préparer la pommade de beurre : dans une petite casserole, faire cuire 100 g de beurre avec la confiture d'abricots et le sirop de glucose. Dès leur sortie du four, badigeonner les deux *stollen* avec la pommade de beurre encore chaude, laisser refroidir quelques minutes puis saupoudrer de sucre glace.

#

Contact presse (information, communication et images) :

Robin Wagner

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstrasse 6

38446 Wolfsburg

Allemagne

e: wagner@room426.com

www.room426.com