

Le flammekueche à l'assaut du monde

Avantage certain de cette belle région qu'est l'Alsace, sa situation au carrefour de diverses voies de communications. C'est exactement cette caractéristique qui avait déterminé les Romains à établir au V^e siècle un poste avancé à Strasbourg. En voyant la région, ils avaient

alors immédiatement compris tout le bénéfice qu'il tirerait de cette position. Ils ne furent pas déçus du résultat.

Aujourd'hui, faisant frontière avec l'Allemagne et la Suisse, à quelques kilomètres à peine du Luxembourg et de la Belgique, l'Alsace demeure une place de choix pour les échanges, tant commerciaux que culturels.

C'est tout naturellement que Gérard Burg, porté par son succès local puis national, a choisi de traverser le Rhin pour faire connaître le flammekueche revu et corrigé par lui-même ainsi que les autres savoir-faire culinaires de sa terre natale.

La deuxième rencontre - la première avait eu lieu à Offenbourg en 1968 - avec nos cousins germains s'effectua à Sarrebruck, en 1971, à l'occasion du salon Eurogast où Gérard Burg était invité comme ambassadeur de la gastronomie alsacienne. Sa participation lui a valu la médaille d'or de la gastronomie en 1971 et 1973. Très visitée, la foire offre à présenter des mets d'une cuisine régionale élargie (Alsace, Lorraine, Sarre et Luxembourg).



L'Alsace au Japon.

Le flammekueche à l'assaut du monde

Pendant plus de vingt ans, le maître rôtisseur Burg y montra au même titre que d'autres exposants des plats de sa région. Mais particularité marquée à son effigie, il était le seul à pouvoir mettre en place un restaurant de cuisine dite alsacienne.

C'est ainsi que dans le village alsacien qu'il faisait à chaque fois spécialement monter, le *flammekueche*, le jambon grillé à l'os, la potée alsacienne, la choucroute et bien d'autres spécialités y tenaient une place de choix. Le restaurant de Gérard Burg drainait un flux continu d'amateurs de bons plats préparés sur les lieux à partir de produits de qualité.

Il en alla de même lors de la fête franco-allemande à Berlin, en 1979.



Prof. Schaeffer et Mme Harumi. Ecole Hôtelière Tokyo.

Plusieurs camions venant d'Alsace transportèrent les produits nécessaires à l'élaboration des plats de Gérard Burg. De nombreux restaurants, autant en intérieur que sous chapiteaux attiraient les estomacs allemands curieux de la fameuse cuisine gauloise. Très populaire, cette fête marquant la réconciliation entre la France et l'Allemagne offrait alors un certain charme, avec ses villages



Les Etoiles d'Alsace au Japon en 1997.

de décors en bois représentant divers monuments historiques français.

Faire preuve de l'excellence de la cuisine alsacienne devenait presque un jeu d'enfant pour Gérard Burg largement habitué à ravir les plus fins palais. Véritable vitrine de la qualité, les produits et les mets estampillés Burg se vendaient comme des petits pains.

Mais s'il est une expérience qui a particulièrement enchanté Gérard Burg sur le plan international, c'est l'opération « l'Alsace au Japon » qui se déroula du 24 novembre au 2 décembre 1997 et qui fut orchestrée par la Chambre régionale de commerce et d'industrie, la Chambre de commerce de Paris en liaison étroite avec Tokyo Gas et sa filiale le French Food Culture Center.

Accueillis par quatre cents personnalités japonaises des milieux économiques, scientifiques et de la presse, les Étoilés d'Alsace, dont Gérard Burg faisait partie, montrèrent à cette occasion tout le savoir-faire et la richesse de l'art culinaire alsacien.

Neuf plats accompagnés de seize vins et de sept variétés de petits pains furent proposés par les quinze chefs et pâtisseries alsaciens. Bien entendu, la tarte flammée fit partie de la vitrine régionale.



Réception au Parc Hôtel à Tokyo.

La Gazette hôtelière, relatant l'évènement en janvier 1998 précisa que « le spécialiste de la tarte flambée, Gérard Burg, avait, lui aussi, fait un tabac avec ce produit présenté sur un marché prometteur ».

Sensibles à la rigueur alsacienne, les Japonais étaient tombés sous le charme des produits, de leur grande qualité, de leur non moins importante variété et de la gourmandise qu'offre la rive francophone du Rhin. Les relations privilégiées nouées depuis quelques années déjà entre l'Empire du Soleil Levant et la région la plus germanophone de France débouchèrent là en des liens encore plus étroits. Gérard Burg et tout le gratin de la gastronomie régionale conquièrent le public visé autant à Osaka, Tokyo qu'à Kyoto et proposèrent des journées de formation aux cuisiniers et boulangers

nippons qui répondirent massivement à l'invitation. Le dîner de gala mit en exergue toute la beauté et la suavité des mets des plus grands chefs et pâtisseries d'Alsace, avec en bonne place le *flammekueche* en amuse-bouche, ce qui valut à son auteur les surnoms de « Papy Vergé », « Papy tarte flambée » et autres qualificatifs gentils ou élogieux de la part de ses hôtes.

Gérard Burg retourna une deuxième fois au Japon, mais sans les Etoilés d'Alsace. Très intéressé par ce mets si particulier et original, Tokyo Gas invita le roi de la tarte flambée à l'exposition culinaire qui devait se dérouler pendant une semaine à Tokyo en février 1998. Afin de préparer sa venue au pays du Soleil Levant, toute une équipe de Japonais avait préalablement fait le voyage jusqu'à Marienthal où était installé Gérard Burg. Il leur expliqua alors les subtilités d'une bonne cuisson, l'intérêt des flammes qui viennent lécher la tarte. Puis à sa grande surprise, à son arrivée au Japon, Gérard Burg découvrit que Tokyo Gas avait fait élaborer un four spécifique pour le flammekueche qui trônait en bonne place sur le stand dédié au représentant de l'Alsace.

De forme voûté, intérieur en marbre, fonctionnant au gaz indirect, le four était pourvu d'un bouton qui actionné propul-

sait des flammes donnant au flammekueche son odeur irrésistible et les yeux caractéristiques d'une cuisson au bois. Il ne restait plus à Gérard Burg qu'à se mettre au travail en faisant la démonstration de son talent devant les visiteurs et les chefs de cuisine de l'école hôtelière française à Tokyo venus apprendre à préparer la tarte flambée.

Mme Harumi et M. Schaeffer, respectivement directrice et professeur principal de ladite institution se trouvaient naturellement aux premières loges, eux qui avaient soutenu le projet en participant activement à son organisation. Conquis par le mets alsacien à la fois populaire et gastronomique, la femme du Consul de France, présente à la manifestation, invita Gérard Burg à enseigner à la batterie de chefs du consulat l'art du flammekueche.



Salon culinaire. Tokyo Hôderez 1998.