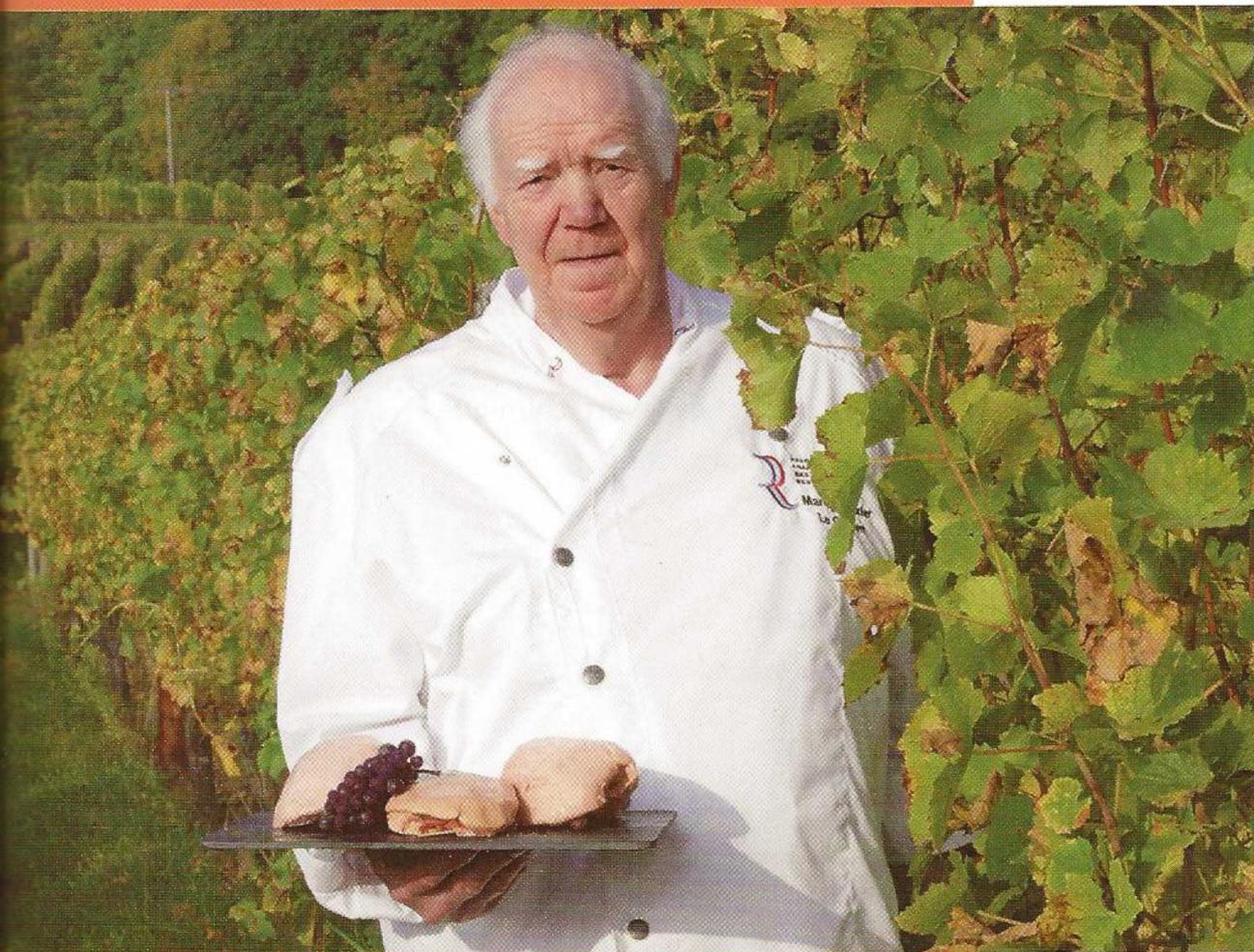


MARCEL METZLER

à Guebenschwihr



Marcel Metzler, artisan du foie gras et maître restaurateur à Guebenschwihr, est avant tout un passionné. Cet ancien marin, qui a ensuite travaillé dans l'électronique, s'est découvert une appétence pour la cuisine. Son CAP en poche, il fait ses preuves auprès de grands chefs tels que Joël Robuchon ou encore Paul Haeberlin. C'est au sein de leurs restaurants qu'il s'est épris d'un produit: le foie gras.

Le restaurateur part alors effectuer un stage dans le Sud-Ouest afin d'enrichir sa connaissance en la matière. Aujourd'hui, Marcel Metzler est à lui seul une encyclopédie vivante du foie gras. Il connaît le moindre détail de son histoire en Alsace et est l'un de ses plus

Papillotes de Saint-Jacques et foie gras

Ingrédients pour 4 personnes (4 papillotes)

- 12 Saint-Jacques sans corail de 30 à 40g pièce
- 100 g de foie gras en verrine ou déjà préparé à diviser en copeaux ou fines tranches
- 1 carotte, ½ poireau, un petit morceau de céleri
- 1 verre de porto blanc ou de Noilly Prat ou de vin blanc d'Alsace un peu liquoreux
- sel, poivre, jus de citron

Préparation

Prévoir un grand carré de papier cuisson de 30cm sur 30cm au minimum.

Disposer au centre les Saint-Jacques coupées en deux, assaisonner avec un peu de sel et un tour de moulin à poivre. Placer l'émincé de légumes par-dessus.

Verser $\frac{1}{4}$ du verre de porto blanc et quelques gouttes de citron.

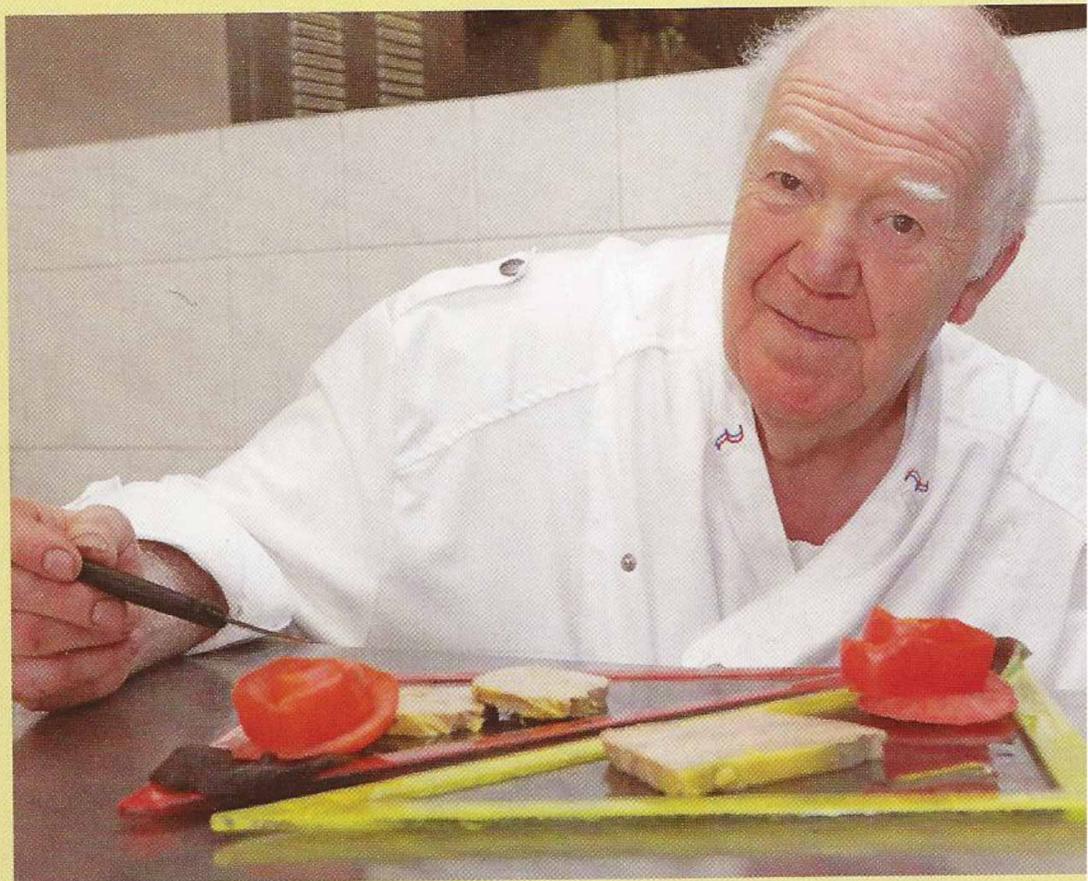
Déposer les dés de foie gras. Refermer les papillotes le plus hermétiquement possible (pliures vers le haut). Enfourner dans un four chaud (en général 4/5 minutes).

Quand la papillote est bien gonflée, elle est prête à être consommée.

Pour accompagner, préparer un peu de semoule ou du boulgour.



Le médaillé du foie gras



fervents défenseurs. En 1980, alors qu'il vient tout juste de rencontrer son épouse, il ouvre avec celle-ci un salon de thé-traiteur à Guebenschwihr. Il y construira sa renommée d'artisan du foie gras. Il collectionne les médailles et ses créations sont à chaque fois un peu plus attendues par ses clients. « *Je participe à des concours avant tout pour ma clientèle. Elle y voit un gage de qualité* », souligne-t-il.

Mais c'est aussi pour lui un moyen de montrer sa légitimité quand il monte au créneau pour obtenir une reconnaissance du foie gras alsacien. « *Depuis cinq ans, je me bats pour obtenir une IGP [ndlr: indication géographique protégée.] Il reste treize éleveurs en Alsace, dont seulement trois font de l'oie. Il faut conserver cette spécificité* », ajoute-t-il.

Si Marcel Metzler avoue être un fanatique de l'oie, il travaille également le canard. Avec une règle d'or: se fournir uniquement chez des producteurs français. « *L'oie est un peu plus amère, c'est pourquoi la majorité des clients préfère le canard* », précise-t-il. Mais qu'il s'agisse d'oie ou de canard, l'artisan reste campé sur une position, c'est nature que le foie gras est le meilleur. Les chutneys, même si le consommateur en est friand, sont pour lui une aberration. « *Si le foie gras est bon, il*

n'a pas besoin d'artifice », insiste le maître-restaurateur.

Cependant, il n'est pas opposé à quelques fantaisies si celles-ci sont réellement travaillées avec le produit. Pour preuve la carte de l'artisan qui propose du foie gras de canard entier fumé, du foie d'oie aux raisins marinés au gewurztraminer grand cru Goldert ou encore aux figes confites au pinot noir et au pain d'épices. Des produits qui séduisent les clients qui ont envie de renouveau. Mais sa plus belle création, c'est le « canoie », devenu une marque déposée. « *Il est élaboré à partir de lobes entiers de foies gras de canard et d'oie, ce qui permet d'apprécier simultanément la vigueur du premier et la douceur du second* », détaille Marcel Metzler. Un mariage dont se délectent les papilles, mais aussi les yeux grâce à une superposition de rose et d'ocre.

Au-delà de son talent d'artisan du foie gras, Marcel Metzler est un passionné qui aime partager son savoir en proposant notamment des ateliers de confection de foie gras et qui prend le temps d'échanger avec ses clients sur ce produit noble dont il est tombé amoureux.

Audrey Nowazyk



Marcel Metzler : « *Depuis cinq ans, je me bats pour obtenir une IGP [ndlr: indication géographique protégée]. Il reste treize éleveurs en Alsace, dont seulement trois font de l'oie. Il faut conserver cette spécificité.* »