

Petites questions au Chef...



08 - 12:33

Henrik Zsolt Litauszki a commencé à travailler dans la

restauration dès l'âge de 14 ans dans le restaurant familial. Après une école hôtelière il a obtenu une place chez le célèbre Raspi avant de décider de partir en Autriche pour acquérir une plus grande expérience. Il a ainsi travaillé dans des lieux renommés comme les célèbres hôtels Lorünser et St Antoner Hof et au Taubenkobel Relais et Château dans la région du Burgenland. Revenu en Hongrie l'été dernier, il a pris en main les cuisines du restaurant Maligan (voir la Chronique du Palais).

Je me suis rendue dans sa cuisine où il a répondu à quelques questions tout en faisant sa mise en place pour le déjeuner avec son apprenti.

JFB : Pourquoi êtes-vous revenu en Hongrie ?

Henrik Zsolt Litauszki : J'avais envie de rentrer dans mon pays avec ma famille maintenant que j'ai un enfant. Quand j'ai rencontré le propriétaire du Maligan et qu'il m'a proposé de reprendre ses cuisines, j'ai pensé que c'était une bonne occasion. J'avais aussi envie de rentrer pour partager ce que j'ai appris auprès de très grands chefs. Aujourd'hui je suis plus partagé. Je suis aux prises avec la réalité

hongroise. Et pas seulement au sujet de la gastronomie mais aussi des mentalités et du niveau d'éducation gastronomique de la population. Ce n'est pas facile !

JFB : Qu'avez-vous appris dans votre travail en dehors de la Hongrie?

H.Z.L : J'ai surtout appris le respect. Le respect des produits, le respect entre collègues et le respect du client. C'est une autre mentalité que l'on ne retrouve que rarement ici. J'ai aussi appris la précision dans mon travail. Il n'y a pas de place pour « l'à-peu-près » quand on veut bien faire son travail.

JFB : Quelle cuisine proposez-vous à vos clients ?

H.Z.L : Une cuisine « francophile » avec des produits hongrois de qualité et de saison. L'idée n'est pas de faire de la cuisine française mais une cuisine au carrefour de nos pays en mettant toujours en avant les produits et les saveurs sans trop en faire non plus.

JFB : Que pensez-vous de la « nouvelle cuisine » hongroise ? Selon vous existe-t-elle ?

H.Z.L : On est loin, très loin d'une nouvelle cuisine hongroise. Depuis mon retour, je n'ai pas eu beaucoup de temps pour aller goûter la cuisine de mes confrères mais ce qui est proposé comme étant une soi-disant nouvelle cuisine n'est en fait qu'un dépoussiérage de certains plats ; rien d'autre. De plus, je ne pense pas que la population hongroise soit prête pour une nouvelle cuisine. Pour l'instant cela resterait trop confidentiel et je ne suis pas sûr qu'un restaurant pourrait survivre bien longtemps !

Natacha Guégo

•
Catégorie
Agenda Culturel