



Palombes © Office de tourisme Destination Garonne

MITCHELL ALTHOLZ

« Aquitaine is wonderful ! »

Recueilli par Régine Magné | Novembre 2019



MAISON de la
NOUVELLE
AQUITAINE
à PARIS



Il a été le seul chef américain de Gironde, il est devenu le plus Français des chefs américains ! Le parcours professionnel de Mitchell Altholz est intimement lié à une histoire d'amour. Pour la cuisine du Sud-Ouest et surtout pour une belle Bordelaise à l'œil bleu !

Diplômé de l'Institut culinaire américain en 1981, il était sous-chef de cuisine au Maxim's de New York lorsque le chef Jean-Luc Garrigues a voulu rentrer en France pour ouvrir à Sauternes son propre restaurant *Le Saprien*. « Je n'ai pas hésité à le rejoindre, je savais que travailler en France serait un atout pour mon CV ! »

Il partait pour quelques mois de formation, il ignorait que cette expérience durerait sept ans. « Sept ans de bonheur car j'ai rencontré Jocelyne Fachaux lors d'un concert. Elle était enseignante au lycée Gustave Eiffel à Bordeaux et avait une petite fille, Chrysis, que j'ai élevée comme ma fille ». **Le couple s'installe à Podensac, Mitch, comme l'appellent ses intimes, découvre la chasse à la palombe, la cueillette des cèpes, apprend à cuire le**

magret de canard et l'entrecôte à la bordelaise sur les sarments.

« J'adorais cette vie où j'aidais en cuisine pour la fête des écoles et tous les événements sportifs ou culturels. Je me faisais plein d'amis, je participais à la mise en bouteille du vin nouveau chez les viticulteurs. Je vivais comme un vrai Français... »

Il fait quelques saisons au restaurant *L'Iboga* au Moutchic à Lacanau, passe chez Michel Guérard aux Prés d'Eugénie, et au bout de ces sept ans de petits et grands plaisirs, il lui a fallu songer à rentrer au pays. Mitchell Altholz ouvre alors son propre restaurant « romantique » à Maplewood dans le New Jersey. Il l'appelle *le Jocelyne* et **son sens de la convivialité désormais bien gasconne autant que son savoir-faire en cuisine lui valent 3* du New York Time et 4* du Star-Ledger.** Il est consacré restaurateur américain dont la table, à l'image du *Saprien*, devient le



rendez-vous des épicuriens. C'est là que la famille Knowles vient le débaucher pour lui confier les rênes du prestigieux *Highlawn Pavilion*. Construit en 1910 à West Orange (New Jersey) au cœur d'un parc de 400 hectares dans la réserve naturelle de Eagle Rock Reservation, le *Highlawn Pavilion* a été restauré à grand frais, il ressemble à une villa florentine qui a la plus belle vue dont on puisse rêver sur les gratte-ciels de Manhattan.

« American fare with european flair » résumant vite les critiques gastronomiques. Ils apprécient que Mitchell mette son talent et son imagination au service des produits locaux. Sa carte porte l'empreinte de sa formation aux traditions aquitaines. **On vient s'y régaler de sa purée de champignons au jus de truffe, de ses raviolis au foie gras, de son filet mignon accompagné d'échalotes cuites au Bordeaux.** Telle la belle au bois dormant, le Highlawn Pavilion sort d'un long sommeil pour réveiller les papilles des New Yorkais.

Le chef y excelle durant douze ans, récolte de nouvelles étoiles et décide en 2017 de consacrer plus de temps à sa bien-aimée Jocelyne. Il veut pouvoir jouer de la guitare et se remettre à la peinture. L'artiste a plus d'une corde à son arc ! Il veut surtout pouvoir revenir le plus souvent possible en France, voir Chrysis qui s'est installée à Dax où son mari a un cabinet médical, jouer avec son petit-fils scolarisé au lycée Borda. « Il fait toutes les fêtes de Dax,

Bayonne et Mont-de-Marsan avec sa banda ! » se réjouit l'heureux grand-père.

« Ce qui me plaît le plus en Aquitaine, c'est l'attachement des gens à leur terre et à leur culture. Ils ont raison d'en être fiers. Cette région est « wonderful » ! Pour moi, il n'y a rien de plus fantastique que de déguster des huîtres à 9 heures du matin avec un petit verre de Tursan, rien de plus beau que les marchés des Landes, du Pays-Basque... En fait, tous les marchés de cette grande région »

Désormais consultant pour le Early Morning Seafood qui approvisionne en poissons, mollusques et crustacés les grandes tables de la Côte Est, Mitch se laisse prendre à la douceur des choses de la vie. « Je veux explorer toutes les opportunités qui m'attendaient ! » Près de 6000 kms séparent Long Branch où il réside de la Nouvelle Aquitaine où vivent famille et amis. Il ne cache pas que Jocelyne et lui ont un rêve qu'ils entendent bien réaliser très vite, celui de couler les jours heureux de la retraite près des leurs à Dax. Et de ne revenir aux Etats-Unis que pour y jouer les touristes. •