

LAURENT ARBEIT

29 ans, chef de l'Auberge Saint-Laurent à Sierentz


Le retour du fils prodige

LE fils aurait-il déjà dépassé le père, Marco? Rien n'est moins sûr. Mais à seulement 29 ans et après avoir repris les rênes de l'institution familiale en 2009, Laurent Arbeit a déjà eu l'indéniable talent de garder l'étoile au guide Michelin chèrement gagnée par son père avant lui.

Alors a-t-il suivi ses traces, le jeune Laurent? Lui qui, à l'en croire, aurait appris à marcher dans les allées des maraîchers où son paternel dénichait les bons produits de sa carte? Oui et non en réalité. « *J'ai voulu faire mon apprentissage là où il a fait le sien* », raconte-t-il, « *mais cette institution qu'était Le Moulin du Kaegy a fermé peu de temps avant que je sois en âge d'y travailler* ». À travers Laurent, c'est une autre filiation qui va alors s'opérer, celle d'un parrain pour ainsi dire, en la personne de Paul Haeberlin. C'était déjà lors d'un dîner réunissant les Haeberlin et les Arbeit, familles amies de longue date, que le jeune Laurent, âgé d'à peine 10 ans, demande à venir travailler avec « Monsieur Paul ». Le regretté patron de cette immense institution qu'est toujours l'Auberge de l'III lui en fait la promesse. Une promesse qu'il tiendra six ans plus tard, lorsqu'il accueille Laurent pour son apprentissage.

Le jeune Arbeit y apprend « *les bases de la cuisine classique* », autant dire presque tout, avant de partir assouvir sa passion du ski, « *sans pour autant sacrifier aux étoiles* », au sein d'un restaurant doublement étoilé de Chamonix, l'Albert I^{er}. Parti pour six mois, il y restera finalement plus d'un an et demi. En guise d'apothéose de son parcours initiatique, il restera quatre ans dans les cuisines du Louis XV à Monaco, le restaurant d'Alain Ducasse, auprès du chef Franck Cerutti : « *avec lui, tout a l'air simple alors qu'en fait rien ne l'est* », précise-t-il. De retour aux commandes du restaurant familial, Laurent foule

à nouveau les chemins pris par son père dans les allées des maraîchers. Avec une cuisine autant classique qu'inventive, il compte « *assurer la continuité des traditions du*

restaurant, sans pour autant s'endormir ». Car il le sait, s'il a su se faire un prénom, le jeune chef de l'Auberge Saint-Laurent est encore loin d'être canonisé. 



Chez ses aînés, Laurent Arbeit a appris « *les bases de la cuisine classique* », autant dire presque tout.