

C'est dans un décor «fin de siècle» que Stephan Hofmann sert ses légendaires moules marinière.

«Je ne sais pas préparer les moules autrement!»

# MOULES MARINIÈRE ET ART NOUVEAU

A Berne, les meilleures moules marinière se dégustent chez Stephan Hofmann, un cuistot qui s'est formé sur le tas, après avoir été décorateur-baroudeur.

Le décor est parfait. Le café Postgasse, à Berne, donne dans le style «fin de siècle». Magnifique. A l'une des tables, le maître des lieux, Stephan Hofmann, nous attend. Cet Allemand de 57 ans doit la drôle d'orthographe de son prénom à ses origines: «J'ai grandi à Augsburg et ma mère était Allemande, mais mon père était Ukrainien. Si j'écris mon prénom avec un «ph» plutôt qu'avec un «f», c'est parce que c'était alors à la mode en Russie.»

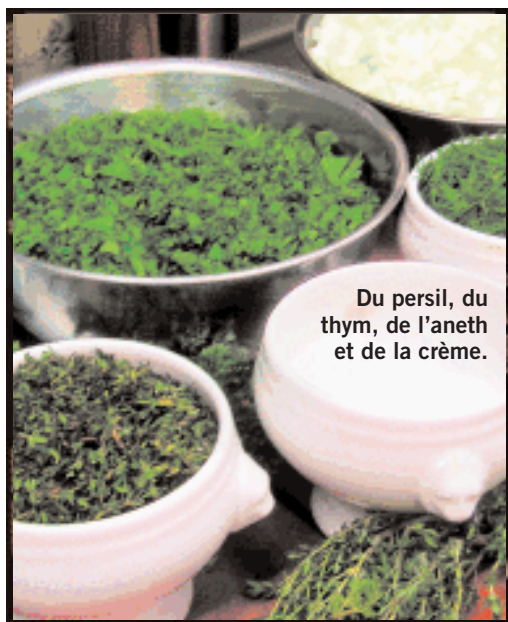
Très tôt, Stephan Hofmann a la bougeotte. Il entame à 14 ans un apprentissage de décorateur qu'il termine à Lörach, près de Bâle «Une fois ma forma-

tion achevée, je n'avais qu'une envie: trouver du travail à Bâle.» Mais le destin l'envoie en 1968 à Thoun. Une ville heureusement palpitante. «A l'époque, Thoun était un lieu incontournable pour les artistes. De nombreux sculpteurs, peintres, antiquaires y avaient élu domicile. J'ai évidemment fait la connaissance de tout ce petit monde et en ai retiré une formidable expérience.»

Mais le décorateur Stephan Hofmann a de hautes ambitions. Il vise Berne et la prestigieuse maison de mode Weilenmann. Son rêve se concrè-

tise après cinq ans d'essais et de démarches. Il y entre comme décorateur. En 1975, il repart toutefois à Bâle, au service de la famille Feldpausch, avant de revenir, après quelque temps, et d'y rester jusqu'en 1982. «J'avais 35 ans et une folle envie d'apprendre.»

La Suisse ne lui suffit pas. Il se rend souvent à Paris, fait le tour des marchés aux puces, achète des ouvrages sur l'époque Jugendstil, découvre des objets de grande valeur («pour trois fois rien»). Mais c'est à Berne qu'un nouveau défi l'attend. «J'ai déniché un local dans la vieille ville et ouvert mon propre magasin d'antiquités.» Et comme vider les greniers ne lui permet pas



Du persil, du thym, de l'aneth et de la crème.



Avant d'être apprêtées, les moules doivent être bien lavées et minutieusement sélectionnées.



La sauce est faite de crème et de vin blanc.

de gagner entièrement sa vie, il travaille à côté comme installateur de magasin et de stand pour une chaîne de sport et parcourt toute la Suisse. «Grâce à mon travail, j'ai appris à connaître ce pays, j'ai passé mes nuits dans les plus beaux hôtels et j'ai été invité à manger dans les endroits les plus réputés... C'était une belle période!»

### Histoire d'amour

Sa vie de baroudeur prend fin en 1994, lorsqu'il rencontre Regula qui tient le café Postgasse. C'est le coup de foudre. Et comme le hasard fait bien les choses, elle est à la recherche d'un cuisinier. L'occasion pour Stephan Hofmann de relever un nouveau défi: «A l'époque je ne savais pratiquement rien de la restauration, mais comme la dame et son bistrot me plaisaient...» (Sourire) D'un coup, il donne son congé, épouse Regula et s'invente cuisinier. Pour disposer tout de même de quelques bases, il suit un cours de quatre jours. Et c'est tout.

«J'avais un rêve: celui de servir à mes hôtes des plats aussi bons que ceux que faisait ma mère, qui était un vrai cordon-bleu. Fricadelles,

soupes, poissons, rôtis... Je ne disposais d'aucune recette, mais il me restait le parfum de toutes ces bonnes choses.» Sans complexe, il se lance, essaie, tente des combinaisons, lit livre sur livre et échange des expériences avec des professionnels de la scène «gastro» de Berne. Résultat? Aujourd'hui, l'établissement fait partie des adresses les plus courues de la capitale. Chez lui, on sert des plats maison apprêtés avec amour et à des prix sympas, dans un environnement de style, rehaussé d'antiquités.

Pour «Migros Magazine», Stephan Hofmann a préparé des moules. Notre homme, qui se considère non pas comme «artisan aux fourneaux», accommode toujours ses moules à la marinière. «Je ne sais pas les préparer d'une autre manière», dit-il en éclatant de rire. Ce n'est de loin pas grave, il n'est pas nécessaire qu'il en connaisse d'autres, car celles de notre artiste sont tout simplement parfaites.

MAURO PAOLI  
PHOTOS STEFAN JERMANN

#### Conseils culinaires Cuisine de saison:



#### QUESTION:

Comment conserver la purée de pommes si je n'ai pas beaucoup de place au congélateur?

#### RÉPONSE:

Il suffit de remplir la purée de pommes à chaud et stériliser les bocaux de verre 10 minutes au four préchauffé à 160 degrés. Cuire jusqu'à tendreté les pommes coupées en petits morceaux, additionnées de sucre à volonté et d'un peu d'eau, puis les mixer en purée, qui ne doit pas être trop liquide. Verser la purée bouillante dans les bocaux jusqu'à 1 cm au-dessous des bords et compléter par de l'eau bouillante jusqu'à ras bord. Fermer les bocaux sans attendre.

### MOULES MARINIÈRE À LA CRÈME



(pour 4 personnes)

2 kg de moules bouchon  
2 gros oignons  
150 g de beurre de cuisine  
1/2 bouquet de thym  
1/2 bouquet d'aneth  
1 bouquet de persil  
poivre noir du moulin  
4 feuilles de laurier, fraîches  
ou séchées  
1 dl de crème entière  
1/2 dl de crème double  
7 à 8 dl de vin blanc  
(par exemple Chasselas)  
sel de mer pour affiner

1)  
Bien nettoyer les moules et les contrôler une à une (enlever par exemple celles qui sont fendues ou écrasées). Couper le byssus

en évitant de l'arracher; éliminer absolument les moules ouvertes. Puis les nettoyer sous le robinet d'eau froide.

2)  
Couper grossièrement les oignons, hacher finement les herbes. Faire fondre le beurre dans une grosse poêle, faire revenir les oignons, l'aneth, le thym, les feuilles de laurier et un 1/2 bouquet de persil

3)  
Augmenter le feu. Ajouter les moules tout en remuant, poivrer, bien mélanger. Ajouter le vin blanc et bien remuer une nouvelle fois. Couvrir et faire cuire 8 à 10 minutes à grande chaleur. Brasser de temps à autre.

4)  
Dès que les moules se sont ouvertes, les déposer dans



un récipient préalablement chauffé. Éliminer les moules qui ne sont pas ouvertes. Mettre la crème et la double crème dans la casserole, faire cuire brièvement. Affiner avec du sel.

5)  
Arroser les moules avec le jus et garnir avec le reste du persil.

*Astuce:*  
Les moules espagnoles et hollandaises ainsi que les moules bouchon sont en vente dans votre Migros en sachet de 1 ou 2 kilos déjà nettoyées.

**Besoin d'une  
aide culinaire?  
Appelez-nous!  
0901 240 244\***

\*première minute gratuite, puis Fr. 1.- par appel

**Du mardi au vendredi  
de 14 à 17 h**

**Par courriel:  
conseilsculinaires@  
cuisinedesaison.ch**

**Vous désirez devenir un  
cordon-bleu?**

«Cuisine de saison»,  
le magazine culinaire de  
Migros:

**12 parutions annuelles  
pour Fr. 25.-**

**Commande ou numéro  
d'essai gratuit:**

**tél. 0848 877 777\*\***

\*\*tarif normal de  
conversation  
[www.saison.ch](http://www.saison.ch)

**CUISINE  
DE SAISON**