



## Beat Walker et Marco Helbling, des chefs plébiscités par Gault&Millau

◁ Le duo Beat Walker (à droite) et Marco Helbling dirige, dans le village de Gurtellen, le restaurant «Im Feld». En proposant à leurs hôtes des spécialités uranaises, ils font d'emblée, dès leur première année d'activité, un véritable tabac! Ils ont été d'ores et déjà proclamés «Découvertes de la Suisse alémanique 2013» du Gault&Millau.

Virage après virage, nous escaladons l'étroite route de montagne qui serpente sur le versant ensoleillé du canton d'Uri pour arriver à environ 200 mètres au-dessus du village de Gurtellen. Enfin apparaît le restaurant «Im Feld». Il faut être un peu fou ou avoir un véritable coup de cœur – ou les deux – pour tenir, dans ce coin perdu, un restaurant gastronomique! Et dans la foulée, d'attirer suffisamment l'attention, après une année d'exploitation, pour être nommé «Découverte de la Suisse alémanique 2013» par Gault&Millau.

Et pourtant, tout avait plutôt mal commencé. Hospitalisé à l'Hôpital de Schwytz, Marco Helbling, cuisinier professionnel, rêvait de faire un bon repas. Mais l'émincé qu'on lui apporta le mit si fort en colère qu'il réclama haut et fort! Le chef de cuisine Beat Walker se rendit lui-même au chevet de ce patient à la critique virulente. Et c'est ainsi qu'ils se rencontrèrent, qu'ils s'apprécièrent et qu'ils ne tardèrent pas à remarquer que, professionnellement, ils se complétaient admirablement: «Pour moi, la rencontre de Marco Helbling a été comme de faire un six au loto», s'exclame Beat Walker. «Sans lui, je n'aurais jamais osé continuer à exploiter ce restaurant, moi qui suis de la cinquième génération.»

La coupure avec le passé ne fut pas des plus faciles. Mais nos deux chefs avaient leur propre vision, et ils entendaient bien la concrétiser ensemble. Beat Walker et Marco Helbling y ont investi beaucoup d'eux-mêmes et plein de créativité. Une chose était très claire: «En deux ou trois ans, nous devons absolument obtenir des points au Gault&Millau, sinon, plus personne ne mettra les pieds ici!» Cet objectif atteint en un an seulement, ils ont été en quelque sorte dépassés par leur succès. Ils travaillent sept jours sur sept, du matin tôt jusqu'à minuit passé. Nous avons l'impression que l'on attend plus de nous, qui sommes «Découverte de l'an-

née», que des autres établissements qui ont aussi décroché 14 points, affirme Marco Helbling. Hôte attentif, il accueille les clients dans une tenue à la fois soignée et décontractée, les conduit dans la salle du restaurant ou jusqu'à la taverne uranaise, basse de plafond. Avec ses lambris en sapin, son parquet blond et ses tables brun foncé, coupées d'un chemin de table écru, celle-ci dégage une atmosphère intime, raffinée. Très plaisants aussi, la tête de cerf naturalisée et la sculpture en bois, très moderne, de Peter Bissig – qui expose actuellement ses œuvres au restaurant – posées sur le poêle en faïence. «Marco est un esthète. Il a vu que, de l'appartement des grands-parents, on pouvait faire deux grandes et belles salles pour la clientèle», explique Beat Walker. Son inspiration, Marco Helbling va la chercher dans les brocantes. La grosse soupière au couvercle fileté d'or, dans laquelle il sert le potage aux herbes sauvages rappelle à certains hôtes la vaisselle du dimanche de leur grand-mère.

En cuisine, Beat Walker aime associer l'inhabituel au souvenirs du passé et se laisse inspirer par les vieilles recettes uranaises. Il est également fasciné par les fleurs et les herbes en gastronomie. En mai, il a placé la carte des mets, qui change tous les mois, sous le signe «de la cuisine aux fleurs des prés, des champs et des bois.» Il combine les ingrédients de façon intuitive. «En sublimant le goût intense des aiguilles de pin, on peut préparer une crème délicieuse», dit-il, dévoilant ainsi ses prochaines intentions culinaires. «Beat est hyper-créatif», souligne son partenaire, «mais je dois parfois le ramener à la réalité, soit parce qu'il crée quelque chose qui ne va pas au plan de la technique du service, soit parce qu'il veut retirer de la carte un plat que les clients aiment bien.» Pour Gault&Millau, il n'y a aucun doute: «Uri et les produits régionaux marquent sa cuisine. Mais la mise en œuvre est tellement inventive, précise, enthous-

Texte

MONIKA NEIDHART

Photo

THAI CHRISTEN