



Robin Dorgler, un cuisinier sans frontière ©Sandrine Kauffer

ROBIN DORGLER

une cuisine sans frontière au Miro

Robin Dorgler a emprunté un chemin bien singulier pour devenir chef cuisinier. Sa personnalité enjouée, sa curiosité intellectuelle, son ouverture d'esprit suscitent l'envie de découvrir son univers culinaire. Au Miro à Strasbourg, il conjugue ses trois passions : la gastronomie, la musique et le tatouage, avec pour fil conducteur les voyages, qu'il met en scène pendant le festival Miro.

Sa trajectoire personnelle et professionnelle le conduit à explorer tous les continents, et se façonner une identité culinaire unique, intime et sans frontière. À 34 ans, Robin a l'ambition de partager sa cuisine, sa musique, ses voyages, ses rencontres et les temps forts marquants de sa vie, qu'il s'est fait tatouer. Il imprime dans sa chair ses souvenirs et ses émotions, il grave dans son âme des sensations.

Miro : Mi-restaurant, mi-festival !

Dans son cadre verdoyant et champêtre, en bord d'eau et lisière de forêt, le restaurant Miro s'est implanté au cœur d'un parc paysagé de 3000 m². Ouvert en septembre 2021, il propose une cuisine et un concept dans l'air du temps. Miro incarne cette jeunesse artistique et moderne, qui s'exprime en cuisine et en musique, comme en témoignent les festivals Miro. « *C'est l'occasion d'inviter les chefs et artistes (DJ, tatoueurs), que j'ai pu rencontrer lors de mes voyages* ». 16 chefs se succèdent sur la scène du Miro Festival en master class : Francisco Tolosa (Argentine), Hiroshi Yamaguchi (Japon), Youssef Akiki (Liban), Chatchai Klanklong (Thaïlande), en passant par les candidats *Top Chef* Camille Saint-M'leux ou Fanny Herpin. Le festival rassemble 1300 personnes pendant 5 jours. Pour la musique, la création d'un Biergarten dans un esprit guinguette rend hommage à celui qui existait dans les années 1930 à l'Auberge de la Nachtweid, le restaurant qu'il a repris. « *Quand je l'ai visité, j'ai su que c'était là que nous allions organiser ces festivals* ». Dès la première année, il fonde une association « *Nice to meat you* », pour donner un cadre légal aux 40 bénévoles. Miro est un concept, un lieu de culture souvrant à tous les arts, qui passionnent Robin, dans une philosophie éco-responsable, locavore et environnementale.

La cuisine pour voyager

Robin se souvient de ses premiers émois gourmands : « *Michele et Alain, mes parents avaient une entreprise de chauffage sanitaire à Sermersheim, mon village natal en Alsace* ». « *Ils travaillaient beaucoup, alors nous étions gardés avec mon grand frère Thomas chez Brigitte Feltz, ma nourrice que j'appelais ma tata. Elle habitait dans une ferme avec des lapins, des poules. Elle nous préparait avec soin des repas et j'étais très touché qu'elle prenne autant de temps pour nous* », se souvient-il, considérant la marque d'amour. Tout comme il se remémore le temps partagé avec sa maman. « *Nous faisons toujours un cake au yaourt, la recette avec laquelle le pot de Danone servait de mesure* », sourit-il. « *J'étais très heureux de ces moments avec elle* », mentionnant son arrière-grand-père, Marcel Weber, cuisinier à l'Aubette de Strasbourg et son arrière-grand-mère Marguerite, qui tenait une auberge de jeunesse. Mais Robin attendait toujours les grandes vacances avec impatience. « *Nous partions chaque fois faire un très beau voyage. Et j'avais mes parents pour moi tout seul pendant trois semaines* », s'enthousiasme-t-il. « *À 14 ans, j'étais allé au Kenya, au Mexique, en Inde, en Jamaïque. J'avais soif de la culture des autres, de la rencontre, j'avais toujours envie de rester, que mes parents partent sans moi et m'y laissent six mois. Je savais que voyager serait ma vie.* »

Robin cherche sa voie

« *Je n'avais pas forcément la vocation de cuisiner. Je voulais d'abord devenir tatoueur, mais je n'étais pas doué en arts plastiques* », s'amuse-t-il. « *Très jeune, je me suis rendu compte que la mémoire s'efface* », dit-il en faisant allusion à son arrière-grand-mère Marguerite. « *Alors, j'ai gravé mes souvenirs dans la peau. J'ai commencé en 2015 et mon premier tatouage fut le logo de la ville de Kobe au Japon.* » Robin collectionne une cinquantaine de tatouages, dont le portrait d'Auguste Escoffier. Après un bac ES, il prépare un DUT marketing pour travailler dans l'événementiel. Un goût de l'organisation qu'il acquiert à l'adolescence, après avoir fondé l'association « *What the Funk?* », avec son frère,



pour orchestrer des soirées réunissant 300 personnes avec DJ. Mais Robin Dorgler ne finalisera pas son diplôme, heurté par les techniques « de retournement de cerveau », qui viennent à l'encontre de ses valeurs. « Je préfère faire plaisir et rendre heureux ».

Il prépare alors une équivalence pour entrer en BTS au lycée hôtelier d'Illkirch. Mais il est convoqué chez le proviseur pour son record d'absentéisme. Il est envoyé en stage chez Philippe Jego, Meilleur Ouvrier de France, au cap d'Antibes, pour tester sa motivation. « À l'issue de cette expérience, j'ai su que je voulais faire ce métier. Un jour j'étais seul dans le bureau du chef et j'ai essayé sa veste de MOF pour rêver, c'était énorme ! », lâche-t-il. Il réalisera son second stage au Canada chez « Seb, l'artisan culinaire », un petit restaurant de Mont-Tremblant, près de Montréal, mettant le doigt dans l'engrenage des voyages. Il y croquera des personnalités, dont la star Michael Douglas. « J'ai vibré et réalisé que c'est un métier qui donne accès à des personnalités ». Il songe, il vole et convole en lune de miel avec ses voyages, qui nourrissent ses compétences et son âme.

Une formation internationale

Robin apprend les techniques de préparation du poisson au Japon, à Osaka chez Hiroshi Yamaguchi (2014), son chef mentor. Il découvre la cuisson de la viande en Argentine chez Jean-Paul Bondoux (2015). « J'avais envie d'apprendre à maîtriser le feu, et cuire un cochon pendant dix heures. » Il fait une étape de six mois au Taillevent à Paris chez Alain Soliveres, alors deux étoiles Michelin. C'est une formation accélérée des bases de la cuisine française, mais il est déçu de la mentalité individualiste au sein des grandes brigades. Il part en saison d'hiver en tant que second de cuisine à Chamonix à l'hôtel Le Castel et à Val d'Isère à l'hôtel La Mourra. En 2019, il retourne au Québec, chez Jérôme Ferrer, qui lui propose d'être son chef de cuisine à l'Europea, une institution réputée au Canada. Il gère une brigade et accepte les responsabilités du chef, expérience précieuse pour MIRO. En 2020, Robin est de retour en Alsace pour ouvrir un restaurant et y restituer ses expériences à travers une cuisine du monde. « Véritables piliers de mon histoire, ce sont mes souvenirs que je cherche à retranscrire dans mes plats ».

Rapidement, il visite l'auberge de la Nachtweid, longtemps réputée pour sa spécialité le cordon bleu au Munster. Il allait casser les codes.

Une cuisine multiculturelle

miro-bolante

« C'est une cuisine fusion malgré moi, car mon but n'est pas de faire matcher deux destinations », souligne le chef de Miro. « La route 40 en Argentine le long de la cordillère des Andes, le mont Maya au Japon avec une vue imprenable sur la baie d'Osaka, les couleurs changeantes de ces majestueuses forêts à l'automne au Canada font partie des moments qui ont marqué l'histoire de ma cuisine », déclare-t-il. C'est ainsi que son bœuf, qu'il dépose directement sur la braise, ou le poulet rôti à la ficelle en suspension, s'inspire des cuissons argentines. Pour le poisson, cuisiné en chirashi ou encore en tataki, chaque goût et texture mènent au pays du Soleil-Levant. « J'ai découvert la technique de teriyaki au restaurant Kashiwaya à Osaka, 3 étoiles au guide Michelin. Là-bas, nous préparions de l'anguille (Unadon) sur de grands grills et nous venions laquer encore et encore le poisson d'une sauce que je garde secrète. ».

Au Miro, il applique cet art au saumon qu'il laque à maintes reprises d'une sauce douce et brillante. Ce travail patient et répétitif permet de créer une texture brillante et collante sur le poisson, tout en intensifiant les saveurs et en apportant un équilibre parfait entre la



La salle véranda avec vue sur l'Ill ©Sandrine Kauffer

douceur et la salinité de la sauce. La clé pour obtenir un bon teriyaki réside dans la répétition, car chaque couche de sauce ajoute une profondeur de goût et une belle finition brillante. Pour que chaque bouchée combine la tendreté du poisson à la douceur caramélisée de la sauce, relevée d'une pointe de gingembre et de mirin. Par ailleurs, un Coxinha de Frango sauce Brazil côtoiera un hachis parmentier d'agneau du producteur voisin ou encore le bar en ceviche et ponzu au Mezcal. Le tiradito est une découpe de poisson découverte lors d'un voyage au Pérou par le chef. *«Laguachile, c'est un peu la réponse des Mexicains au ceviche péruvien. Lors de mon voyage au Mexique, au cœur d'un marché côtier animé, j'ai découvert l'aguachile de gambas, un plat à la fois simple et saisissant. La fraîcheur des gambas, plongées dans un jus piquant de citron vert, de piment et de coriandre, m'a immédiatement transporté, comme si chaque bouchée capturerait l'énergie brute de la mer et la chaleur de la terre mexicaine. Lors d'un voyage en Asie, j'ai apprécié les saveurs envoûtantes du "yuxiang", une sauce parfumée, douce et épicée, originaire du Sichuan. En adaptant cette sauce au poulpe, j'ai voulu recréer l'intensité de cette expérience : le moelleux du poulpe se mêle aux notes de piment, d'ail, de gingembre et de vinaigre de riz noir, offrant une harmonie de saveurs qui oscille*

entre piquant et douceur. Ce plat raconte l'histoire d'une rencontre culinaire unique, une fusion entre l'océan et les parfums puissants des marchés du Sichuan. Je me remémore toutes ces rencontres, ces chefs qui m'ont reçu dans leurs univers et qui m'ont transmis leurs coutumes et leur savoir-faire. J'espère accueillir les clients, chez nous, au Miro comme j'ai eu la chance de l'être partout, où je suis passé. »

Sandrine Kauffer



Retrouvez l'interview de Robin Dorgler en flashant ce QRcode.

L'aguachile

Recette pour 6 personnes

Pickles d'oignons rouges

1 l d'eau
1 l de vinaigre blanc
1 l de vinaigre de riz
1 kg de sucre
Gingembre, piment, citronnelle, poivre blanc
5 cl de grenadine
1 kg d'oignons rouges
Chauffez le vinaigre blanc, le vinaigre de riz, le sucre et le sirop de grenadine. Ciselez les oignons rouges et immergez-les dans la casserole. À ébullition, réservez le mélange dans un cul-de-poule avant de le filmer et de le réserver au frais.

Gambas

20 gambas coupées en deux
500 g de jus de citron jaune
30 g de gros sel
Décortiquez les gambas en retirant la tête et la peau, puis retirez les intestins. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Immergez-les dans le jus de citron vert, puis débutez la cuisson en ajoutant le gros sel. Placez au frais pendant 30 min. Elles sont cuites lorsqu'elles sont roses.

Gaspacho Verde

150 g d'épinards
3 gousses d'ail
30 g de persil
20 g d'aneth
10 feuilles de menthe
2 jalapeños
2 avocats
30 g de cébette
150 g de jus de citron vert
400 g d'eau
100 g de jus de gambas
Ajoutez successivement dans le bol de votre mixeur : jus de gambas, jalapeños, gousses d'ail, cébette, épinards, coriandre, menthe, avocat, jus de citron vert. Mixez 5 à 6 min tout en ajoutant un filet d'huile d'olive. Goûtez et ajustez.

Toppings

Tranche d'avocat brûlée
Quinoa frit
Quinoa soufflé

Dressage

Versez le gaspacho au fond de l'assiette, disposez les gambas en cercle, puis décorez l'assiette avec des pickles, des tranches d'avocats brûlés au chalumeau, du quinoa frit et soufflé.

Aguachile ©Robzetto



Le poulpe yuxiang

Recette pour 6 personnes

Poulpe

1 poulpe de 1,5 à 2 kg
1 casserole remplie d'eau
50 g de gingembre
50 g de galanga
50 g de citronnelle
100 g de saké
3 carottes
2 oignons
Ail, thym, sel, poivre

Commencez par bien le rincer à l'eau froide s'il est frais, afin d'éliminer toutes les impuretés. S'il est congelé, laissez-le décongeler lentement au réfrigérateur, car la congélation contribue à attendrir la chair du poulpe. Ensuite, préparez les aromates. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles, puis épluchez les oignons et coupez-les en deux. Découpez également le gingembre, le galanga et la citronnelle en morceaux ; il est possible d'écraser légèrement la citronnelle, pour en libérer tous les arômes.

Dans une grande casserole, versez suffisamment d'eau pour recouvrir entièrement le poulpe lors de la cuisson. Ajoutez dans cette eau les carottes, les oignons, l'ail, le thym, le gingembre, le galanga, la citronnelle, ainsi que le saké, le sel et le poivre. Portez ensuite le tout à ébullition à feu moyen, pour que les arômes se mélangent bien.

Quand l'eau est en ébullition, plongez le poulpe dans la casserole. Pour une texture plus tendre et une présentation esthétique, immergez les tentacules deux à trois fois de suite dans l'eau bouillante, avant de laisser le poulpe entièrement dans la casserole. Cette technique permet aux tentacules de se recroqueviller joliment. Laissez cuire le poulpe à feu moyen à doux pendant 45 à 60 min, selon sa taille. Pour vérifier la cuisson, piquez un tentacule avec la pointe d'un couteau ; la lame doit pénétrer sans résistance. Une fois le poulpe attendri, retirez de l'eau et laissez-le reposer quelques minutes. Ce repos permet aux saveurs de se concentrer et facilite la découpe.

Sauce Yuxiang

30 g de piment rouge
30 g de gingembre
30 g d'ail
10 g de cassonade
40 g de sauce soja

20 ml d'huile de sésame
10 ml de vinaigre de riz noir
2 à 3 oignons verts

Hachez finement le piment rouge, le gingembre et l'ail. Émincez les oignons verts en prenant soin de séparer les parties blanches des parties vertes, ce qui permettra d'obtenir une cuisson harmonieuse et équilibrée. Dans un bol, mélangez la cassonade, la sauce soja et le vinaigre de riz noir. Cette préparation formera une sauce sucrée et acidulée, qui viendra équilibrer le piquant du piment et l'arôme prononcé du gingembre.

Faites chauffer l'huile de sésame à feu moyen dans une poêle. Ajoutez ensuite le gingembre, l'ail et les parties blanches des oignons verts, puis faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et dégagent une bonne odeur. Incorporez le piment rouge haché et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes, jusqu'à ce que les arômes se développent pleinement.

Versez alors la sauce préalablement préparée dans la poêle et laissez mijoter à feu doux pendant 3 à 5 min, afin que toutes les saveurs se mélangent bien. Ajoutez enfin les parties vertes des oignons pour une touche de fraîcheur, puis remuez et retirez du feu.

Le poulpe est grillé pour obtenir une note fumée.



Le poulpe yuxiang ©Robzetto

Le saumon teriyaki

Recette pour 6 personnes

Saumon

6 pavés de saumon

Laquage teriyaki

200 g d'ailerons de poulet

200 g de cassonade

30 g de miel

50 cl de saké

30 cl de sauce soja

30 cl de mirin

Grillez les ailerons de poulet à 180 degrés pendant environ 40 min. Pendant ce temps, préparez la sauce en combinant le saké, la sauce soja, le mirin et la cassonade dans une

casserole. Portez cette préparation à feu moyen et chauffez tout en remuant pour dissoudre la cassonade. Une fois la sauce bien homogène, ajoutez les ailerons de poulet grillés dans la casserole. Laissez mijoter le tout pendant 1 heure à feu doux, afin que les saveurs se mélangent bien et que les ailerons s'imprègnent de la sauce. Pour lier la sauce et obtenir une consistance plus épaisse, ajoutez un peu de fécule de maïs. Réservez ensuite la préparation au frais.

Pendant la cuisson du saumon, laquez à plusieurs reprises le saumon et enrobez-le de sauce. À chaque laquage, portez la caramélisation.



Saumon Teriyaki, tagliatelles de radis Daikon, fondue de poireaux -Miro ©Lukam