

«Le bortsch blanc, on le prépare à Odessa avec du poisson, des champignons, du chou et de la betterave, qu'on accompagne de pain à l'ail et d'un shot de vodka glacée»



PROFIL
1993 Naissance à Odessa, dans une famille originaire de Lviv, le 9 septembre.
2008 Formation au Culinary Institute of America à New York.
2022 Début de la guerre, puis série de repas et de festivals pour l'Ukraine à l'étranger.
2022 Arrive en Suisse, cheffe à l'Ermitage de Château-d'Oex, membre de l'Alliance des chefs Slow Food.

Réver, peut-être, à la beauté passée d'Odessa, se voir devant l'escalier du sous-sol à chaque hurllement de sirène, entraînant chiens, chats et mari, amis, famille, dix fois, cent fois, jusqu'aux abris. Bon. Quand on a trop le temps de rêver, à vrai dire. On rencontre donc Ksenia Amber de la cuisine à l'Ermitage de Château-d'Oex (VD).

C'est un vaste châlet de bois clair en pleine nature, entièrement rafraîchi et meublé avec goût; la nouvelle propriétaire, Sophie Labarraque, a transformé l'ancien hôtel désaffecté en maison d'hôtes aux multiples activités culturelles. La jeune Ukrainienne, regard clair déterminé et chevelure flamboyante, est à récemment repris le piano.

«Ce fut l'apocalypse»

Arrivée à Odessa au début de l'été, Ksenia Amber était une des valeurs montantes de la scène culinaire ukrainienne. À l'enseigne de Slow Piggy, fermée définitivement, dit-elle. «Nous avons dû nous y résoudre: les bombardements devinrent quotidiens, ce n'était plus possible. J'ai vidé la chambre froide, donné tous les produits qui restaient. Et je me suis mise à cuisiner de chez moi, avec ma mère, pour nourrir ceux qui en avaient besoin, personnes âgées et déprimées». World Central Kitchen, WCK - TONG du chef et entrepreneur José Andrés qui intervient lors de conflits et catastrophes naturelles - est arrivé sur place quelques jours après le début de la guerre. Ksenia collabore avec elle. Quand la guerre a éclaté, elle était à l'ère pour enseigner les bases de la cuisine et de la table blanche. «Mon beau-frère et ses collègues ont 4,5 heures du matin pour nous préparer. Nous avons travaillé dans la cuisine pour mon mari et ma sous-chef. Et là, ce fut l'apocalypse: douze heures et une nuit très éprouvante pour regarder Odessa, à propos, qu'il en faut trois ou quatre en temps normal».

Depuis, le quotidien est entrecoupé par l'alternance du silence et des sirènes. «Ma grand-mère a sur-

greque, italienne ou turque, vietnamienne, une forte communauté juive et les influences du Proche-Orient. Ma cuisine se nourrit de tout cela, avec des plats qui parlent de reconfort et d'enfance.»

Ksenia s'est formée au Culinary Institute of America à New York, puis des études de arts plastiques en Ukraine. Là-dessus, elle a éprouvé un vrai coup de foudre pour la Louïsiane. «Les traditions culinaires et la musique calmes, cette profusion d'épices, d'écrevisses, grenouilles, poissons, de charcuteries et boudins incroyables... auprès de parents à Williamsburg.»

À l'Ermitage aujourd'hui, ses assiettes sont généreuses, méditerranéennes de Proche-Orient et d'Occident, pleines de couleurs: bubba gonoushi parait avec son léger goût de fromage, farfalle aux légumes, poulet, lait. Huges, ou pillettes de carreau et broche, arietta tomato amou, mais... Elle y ajoute une véritable éthique, un respect des produits, quels qu'ils soient, et le refus de tout gaspillage. «Le porc est un animal central de nos traditions et l'on en mange chaque pièce, pas question de gâcher quoi que ce soit.»

La chimie des casseroles

Directe et énergique - mes collaborateurs me surnomment Miss Gordon Ramsay - Ksenia a besoin de saisir les mécanismes à l'œuvre dans les casseroles. Elle a ainsi suivi les cours en ligne de Harold McGee, un des chimistes experts de la gastronomie moléculaire pour mieux comprendre comment réussir des frites croustillantes et quelles réactions sont à l'œuvre dans la peau de l'aubergine fumée...

En Ukraine, elle a ouvert coup sur coup trois restaurants, dont le fameux Slow Piggy et dirigé une centaine de collaborateurs. Heureuse d'avoir eu la confiance de ses investisseurs et un joli succès auprès de sa clientèle et la critique, «dans un métier où les femmes chefs sont encore trop rares.» Elle poursuit sa vie aujourd'hui loin des sirènes et dans l'attente de les retrouver, en aidant à sa manière. «J'ai eu la chance de faire cette formation coûteuse aux États-Unis et j'aimerais partager ce savoir.»

se devait de résonner avec le décor: Ksenia a réussi à apprendre très vite le turc et à transposer le comfort food qu'elle signait en Ukraine: produits et élevages ultra-locaux, polargé, cuillelle, champignons, selon la vision éthique et zero déchet du mouvement Slow Food, dont elle fait partie depuis ses débuts.

«Ma grand-mère est une des personnes les plus importantes de ma vie, avec qui je cuisine depuis toujours. Elle m'a appris à faire les ravioles farcés, les gâteaux traditionnels ou le bortsch blanc, qu'on prépare à Odessa avec du poisson au lieu du porc, des champignons, du chou et de la betterave, qu'on accompagne de pain à l'ail et d'un shot de vodka glacée.»

La cuisine ukrainienne recourt aussi beaucoup à la lacto-fermentation pour conserver légumes, fruits et baies, herbes et fleurs sauvages. «Odessa est une ville fascinante, multiculturelle, qui intègre les héritages des communautés

Un peu d'Ukraine à Château-d'Oex

KSENIA AMBER

Elle a laissé derrière elle son restaurant d'Odessa, sa famille, le bruit des sirènes. Convoquée qu'elle a une mission. Raconter la souffrance de ses compatriotes, aider et témoigner par la cuisine

VERONIQUE ZANDRETTI @veroniquezandretti

(CHÂTEAU D'OEX (VD), 20 SEPTEMBRE 2022) OLIVIER VOGEL/SMIN VOUE LES TEMPS