

SARREBRUCK portraits de restaurateurs

Salvatore Romano, la vraie cuisine italienne, c'est toute sa vie !

Cuisinier depuis 33 ans, le Behrinois Salvatore Romano a choisi l'Allemagne pour y travailler. Patron du restaurant Il Mio à Sarrebruck, il y cuisine des spécialités italiennes comme sa maman Anna lui a appris.

« Cuisiner, ce n'est pas un métier, c'est une passion », assure Salvatore Romano. Restaurateur à Sarrebruck, ce Behrinois de 49 ans est le patron de la trattoria Il Mio, située dans la Mainzer Strasse. « Rien de mieux ne pouvait m'arriver », constate le chef français, à la tête de cette belle affaire depuis cinq ans.

Il reprend l'ancien local de l'étoilé Le Noir

« J'ai eu l'opportunité de reprendre l'ancien local de l'étoilé Le Noir. Depuis, je m'épanouis. » Salva y compose une cuisine du terroir et de saison, 100 % italienne. « Du fait maison, avec des produits frais et de qualité », insiste le professionnel, qui n'hésite pas à se déplacer chaque mois à Turin pour s'approvisionner en fromages, pâtes fraîches et charcuteries italiennes. « 700 km en voiture, c'est long. Heureusement, là-bas je peux me reposer chez une cousine. »

Son métier, Salvatore l'exerce depuis 33 ans. « J'ai été la fierté de ma mère, c'est elle qui m'a donné l'envie de cuisiner », confie le petit dernier d'une fratrie de six enfants. « Tout petit, j'étais toujours dans ses jupes quand elle préparait le repas et je la regardais faire. » Les plats de lasagnes d'Anna, la mama, sentent bon la Sicile.



Salvatore Romano, 49 ans, aux fourneaux toute la semaine, sauf le mercredi, consacre tout son temps à son affaire.
Photo Marion BOUR

« D'où étaient originaires mes parents. » Comme beaucoup d'immigrés, son père est venu dans le Bassin houiller pour trouver un travail à la mine.

À 9 ans, le jeune Salva vit sa première expérience en cuisine. « J'ai profité d'une absence de ma

mère pour confectionner un martini. » À la place du compliment tant espéré, le gamin reçoit une gifle. « Elle a eu très peur parce que j'avais allumé le four à gaz tout seul. Elle m'a interdit de recommencer. Mais le lendemain, je l'ai entendu parler fièrement de mon

gâteau à tout son entourage », se souvient, non sans émotion, le cuisinier.

« J'ai tout appris de ma mère et Monsieur Rothacker »

« Ma mère m'a tout appris ainsi que M. Rothacker, le patron du Mercure de Forbach, chez qui j'ai fait mon apprentissage en 1985. C'était un grand homme. »

Son diplôme d'apprenti en poche, il rejoint, pour une année, un restaurant étoilé à Sierck-les-Bains. « Ce n'était pas mon truc, je ne me sentais pas à l'aise », raconte Salvatore. En 1988, le Français décide de partir travailler en Allemagne dans la « vraie » cuisine italienne. « J'y suis toujours resté. Comme salarié, puis à mon compte. »

Sarrebruck, « une ville vivante et animée »

Avant Il Mio, de 2006 à 2012, le commerçant gère le Zum Gangelbrunnen, « dans un village près de l'aéroport. Mais je préférais revenir à Sarrebruck. C'est vivant, toujours animé. »

Sa clientèle, française à 40 %, lui est fidèle. « Les gens apprécient

mes spécialités italiennes, ma façon de préparer le veau comme le poulpe. S'ils m'appellent un jour avant de venir chez moi, je satisfais leurs vœux », assure le cuisinier, épaulé par une équipe « soudée » de cinq à sept employés parlant le français et l'allemand.

Aux fourneaux, toute la semaine, sauf le mercredi, le restaurateur, célibataire, consacre tout son temps à son affaire. « La cuisine, c'est ma vie, sourit-il, je ne me suis jamais vu faire autre chose. »

Il Mio est ouvert quasiment toute l'année. « Les jours fériés et les fêtes, même à Noël », précise le commerçant, qui à chaque date anniversaire de son restaurant propose à ses clients de venir fêter l'événement lors d'une soirée sicilienne. Un rituel auquel il tient. « Sauf cette année, où je n'ai pas eu la force de la faire à cause du décès de mon papa », s'excuse Salvatore, promettant une belle fête en 2019 pour les six ans d'Il Mio.

Josette BRIOT

► Restaurant Il Mio, Mainzer Strasse 26 à Sarrebruck. Tél. 0681 40130708 ou 0176 84812866.



Le chef est épaulé par une équipe parlant le français et l'allemand.
Photo Marion BOUR