

# Macron et le guide Michelin ont encore « tuer » un grand chef, Marcel Keff



*Macron, le confinement, et le Guide Michelin ont à nouveau « tuer » un grand chef, un génie de la cuisine, une force de la nature ! Personne n'est à l'abri...*



*La famille Keff au moment du bonheur, des récompenses, sur la piste aux étoiles, lorsque les étoiles se lisaient dans les yeux des clients.*

Perte d'étoile, confinement absurde et restaurants fermés conduisent à de nouveaux drames. Après Bernard Loiseau (Saulieu) \*(1), qui s'était tiré une balle dans la tête avec son fusil de chasse, après avoir été rétrogradé par le guide rouge, c'est l'ancien chef étoilé Lorrain Marcel Keff (Zoufftgen) \*(2) qui a préféré la mort au

# déshonneur, suite à la perte d'étoile dans le Michelin.



*Marcel Keff a tout donné à la cuisine, basée sur les produits du terroir, et avait acquis une renommée internationale.*

Marcel Keff était un ami. Un type solide, inventif, costaud, génial. Un de ces lorrains fidèles en amitiés et en inimitiés. Un homme qui a traversé les épreuves depuis l'enfance, qui a toujours fait face à l'adversité. Mais le confinement imposé par Macron et Castex, la perte d'étoile dans le Guide Michelin, ont été la goutte d'eau qui ont fait déborder le vase. Qui ont rendu la vie insupportable !

<https://www.francebleu.fr/infos/societe/ancien-chef-etoile-de-la-lorraine-a-zoufftgen-marcel-keff-est-mort-1614091498>

Et le drame est arrivé. Ce mardi 23 février 2021, le petit village frontalier de Moselle, Zoufftgen, s'est réveillé sous le choc. Durant la nuit, l'ancien chef étoilé du restaurant La Lorraine, Marcel Keff, s'est donné la mort. Confronté à la fermeture de l'établissement depuis de longs mois, à la perte d'une vie de dur labeur, Marcel a commis l'irréparable au sein de l'établissement familial auquel il a consacré toute sa vie, où il a tout donné.

Marcel Keff n'avait pas son pareil pour mitonner des plats à base de produits du terroir et des ingrédients particuliers comme des herbes aromatiques. Il avait su revisiter les

recettes de grand-mère avec les produits de saison, des légumes bios de Rodemack, du fromage de chèvre ou des cochons de lait d'une ferme locale.

Son fils Lucien Keff l'avait rejoint, après avoir travaillé dans des restaurants de prestige tels que l'établissement Marc Veyrat (autre récente victime du guide Michelin), ou chez Alain Ducasse et à la Table des Guillou.

## **Brisé par des décisions injustes**

Marcel Keff, 63 ans, avait officiellement pris sa retraite il y a trois ans, [laissant les commandes du restaurant nord mosellan à son fils Lucien](#). Un passage de témoin qui s'annonçait sous les meilleurs auspices pour ce restaurant gastronomique réputé, reconnu. Mais la [sanction du Michelin, douloureuse, est tombée début 2020, Le guide rouge a retiré son étoile](#) à La Lorraine. « Un coup dur pour toute la famille qui a tant donné pour apporter le meilleur dans l'assiette. Depuis, Marcel Keff continuait à seconder son fils, mais ce dernier avait fait comprendre qu'il souhaitait tourner la page. Passer à autre chose » explique, avec beaucoup d'émotion, le maire de la commune de Zoufftgen, Michel Paquele, joint par téléphone.

## **Un chef travailleur, inventif, tué par le Michelin et le confinement**

Pur produit du lycée hôtelier d'Illkirch, où il a été formé en 1973, Marcel Keff avait repris La Lorraine en 1980 avec son épouse Christine. Ensemble, ils ont fait de cette simple adresse campagnarde un repaire de gourmets en donnant des codes gastronomiques à la cuisine du terroir.

Marcel Keff aimait revendiquer son parcours d'autodidacte qui lui avait assuré une grande liberté. Son talent est venu pimenter la recette : il avait décroché une étoile au Michelin en 2006 ; une deuxième étoile au Bottin gourmand en 2008. Cette même année, Marcel Keff était entré dans le cercle très fermé des maîtres cuisiniers de France.

La tragique disparition de Marcel Keff plonge toute une famille, mais aussi toute une profession, dans la plus grande tristesse.

**Francis GRUZELLE**

**Carte de Presse 55411**

\*(1) Bernard Loiseau, est né le 13 janvier 1951 à Chamalières (Puy-de-Dôme) et s'est suicidé le 24 février 2003 à Saulieu (Côte-d'Or), après la perte d'une étoile au Guide Michelin. Il était le chef cuisinier et restaurateur français du restaurant gastronomique Relais Bernard Loiseau, à Saulieu. Avec ses trois étoiles au Guide Michelin, et 19,5/20 au Gault et Millau, il est un des cuisiniers français les plus médiatiques des années 1980 et années 1990.

Fine cuisinière, sa mère lui avait transmis son amour de la [cuisine française](#), et quelques-unes de ses recettes de prédilection, dont la [tourte aux champignons](#), et l'épaule d'[agneau](#)... En 1968, il était entré en [apprentissage](#) en même temps que [Guy Savoy](#) à l'âge de 16 ans chez les frères [Troisgros](#), à [Roanne](#), [l'année où le restaurant avait obtenu sa troisième étoile au Guide Michelin, consécration du monde gastronomique culinaire. Il s'était alors juré d'obtenir un jour personnellement cette consécration.](#)

\*(2) Marcel KEFF découvre l'art culinaire dès son plus jeune âge. En effet, ses parents étaient tous les deux des passionnés de cuisine. En 1969, Joseph et Suzanne Keff ont ouvert leur propre restaurant « La Klauss » dans la ville de Montenach. Grâce à cela, Marcel Keff trouve rapidement sa voie en apprenant petit à petit le métier de restaurateur. Il a suivi une formation professionnelle en cuisine au lycée hôtelier d'Illkirch et obtient son BEP en 1974. C'est en 1980 qu'il a décidé de créer sa propre entreprise à Zoufftgen, avec l'aide de son épouse Christine